

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍牦牛黄油

Luhuo yak butter

（征求意见稿）

2025 - X - X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布

中国民族贸易促进会（简称：中国民贸 CCPNT）成立于 1986 年，是专注民族地区经贸发展与民族产业振兴的全国综合性 AAAA 级社会组织。本会的登记管理机关是中华人民共和国民政部，党建工作机构是中央社会工作部。中国民贸致力发展民族产业、促进民族贸易、维护民族团结、履行社会责任、开展公益事业、深化国际合作，形成了中国民贸扎根民族地区，服务新发展格局，与地方政府、会员企业共同铸牢中华民族共同体意识的有效路径与长效机制。将铸牢中华民族共同体意识融入会务工作，注重发挥好民族工作社会组织的桥梁纽带作用，不断创新协会产业化、数字化、人文化、社会化工作模式，精准助力乡村振兴。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会作为中国民贸的内设专业机构，主要围绕中国一乡一品产业促进计划、地标特产、民族医药、文旅康养等地方特色产业高质量发展和品牌打造，满足市场需要，增加标准的有效供给开展标准化工作。

中国民贸标准按《中国民族贸易促进会团体标准管理办法（试行）》进行制定和管理。

中国民贸标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国民贸标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国民族贸易促进会，以便修订时参考。

本文件版权为中国民族贸易促进会所有，除了用于国家法律或事先得到中国民族贸易促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国民族贸易促进会地址：北京市东城区左安门内大街 20 号

收件人：中国民贸标准委

邮编：100031

网址：<https://www.ccpnt.org>

电子信箱：biaozhunwei@ccpnt.org

联系方式：骆红柳 1369 910 3413（微信同号） 董春松 1368 158 3622（微信同号）

目 次

前 言..... 1

1 范围..... 2

2 规范性引用文件..... 2

3 术语和定义..... 2

4 技术要求..... 2

5 质量指标与检验方法..... 3

6 生产加工过程要求..... 4

7 标志、标签、包装、运输和贮存..... 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

炉霍牦牛黄油

1 范围

本文件规定了炉霍牦牛黄油的术语与定义、技术要求、检验方法、检验规则及标签、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于以炉霍县境内牦牛乳为原料，经杀菌、离心分离、脱水等工艺制成的天然固态乳脂制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 炉霍牦牛黄油（酥油） Luhuo yak butter

在四川省甘孜藏族自治州炉霍县境内，海拔 3500 米以上的天然牧场放牧及饲养的牦牛泌乳期新鲜乳为原料，杀菌、离心分离、脱水等工序制成的脂肪含量 $\geq 85\%$ 的天然乳脂制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳

以炉霍县境内天然牧场放牧及饲养的牦牛乳为原料，应符合GB 19301要求。脂肪 $\geq 4\%$ ，蛋白质 $\geq 3.8\%$ ，菌落总数 $\leq 2 \times 10^6$ CFU/mL。

4.1.2 加工辅料

无需添加其它辅料。

4.2 加工工艺

传统工艺：生牦牛乳→过滤→慢火煮开→离心分离→冷水洗涤→脱水塑形。

现代工艺：生牦牛乳→过滤→巴氏杀菌（62-65℃/30min、72-80℃/15-20s）→机械分离→真空脱水（水分 $\leq 0.5\%$ ）。

5 质量指标与检验方法

项目	质量要求	检测方法
色泽	乳白色、浅黄至金黄色，均匀无斑驳	目测（GB/T 5492）
组织形态	固态致密，25℃切口光滑无颗粒；涂抹性（10℃）	目测、手触；延展性按 ISO 16305
气味	天然乳脂香，传统工艺允许轻微发酵酸香，无哈喇味、霉味	嗅觉鉴别（GB/T 5492）
脂肪含量	≥ 88.0 g/100g	GB 5009.6
水分及挥发物	≤ 0.5 g/100g	GB 5009.3
酸价	≤ 3.0 mg KOH/g	GB 5009.229
过氧化值	≤ 0.12 g/100g	GB 5009.227
不饱和脂肪酸占比	$\geq 46.0\%$	GB 5009.168（脂肪酸甲酯化-GC法）
共轭亚油酸（CLA）绝对含量	≥ 600 mg/100g	GB 5009.168
碘值	28~35 g I ₂ /100g	GB/T 5532
污染物限量	符合 GB 2762 规定（如铅、砷等）	GB 2762 相应方法

6 生产加工过程要求

6.1 应符合 GB 14881 的规定

生产场所应保持清洁卫生，具备良好的通风、照明、防尘、防蝇、防鼠等设施。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志应符合《食品标识管理规定》的要求。

7.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的规定，应标明产品名称、原料、产地、生产日期、保质期、净含量、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准等内容。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准，应具有良好的防潮、防氧化、防异味性能。

7.2.2 内包装可采用食品级材料的盒、袋或瓶，外包装可采用纸盒、纸箱等。

7.2.3 包装应严密、牢固，确保产品在运输和贮存过程中不受损坏。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防晒、防挤压、防破损。

7.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味、无污染的室内。短期贮存温度 0~4℃（冷藏），期限≤12 月；长期贮存温度≤-18℃（冷冻），期限≤18 月。

7.4.2 仓库应配备防潮、防鼠、防虫等设施。

7.4.3 产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

7.4.4 产品的保质期根据包装材料和贮存条件由生产企业确定，但不得超过合理的期限。