

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍牦牛酸奶

Luhuo Yak Yogurt

(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：

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..... 3

5 净含量..... 4

6 标志、标签、包装、运输、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。

炉霍牦牛酸奶

1 范围

本文件规定了炉霍牦牛酸奶的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于炉霍牦牛酸奶生产企业、相关检测机构以及参与炉霍牦牛酸奶生产、销售、监管等环节的各方。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品中营养强化剂的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 炉霍牦牛酸奶 Luhuo Yak Yogurt

炉霍牦牛酸奶采用青藏高原炉霍县境内的生牦牛乳为主要原料，添加其他原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬等制成的产品。它的蛋白质和钙含量均高于普通酸奶，且含有更多天然益生菌，有助于消化和肠道健康，因未经过高温灭菌，保留了更多活性酶和维生素，如维生素 B 族和微量元素硒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生牦牛乳

生牦牛乳的收集应使用食品级材质的容器。

应符合 GB 19301 的规定，储存温度为 4℃~8℃，储存时间≤12h。

4.1.2 其它原料

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.1.3 发酵菌种

嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 技术工艺

生牦牛乳→过滤→杀菌→冷却→降温罐装→加入发酵菌种→发酵→成品。

4.3 技术要点

4.3.1 生牦牛乳：牦牛乳应符合 GB 19301 的规定。

4.3.2 过滤：将所述牦牛乳用干净消毒灭菌的过滤装置处理。

4.3.3 杀菌：将上述步骤得到的原料奶巴氏杀菌，将温度控制在 80℃~85℃维持 15 秒。

4.3.4 降温罐装：将杀菌的牦牛乳温度降至 37-40℃装入容器中。

4.3.5 接菌种：将菌种接种到降温的原料奶中。

4.3.6 发酵：将所述原料乳置于常温，直到发酵凝固，得到成品。

4.4 质量要求

4.4.1 感官指标

炉霍牦牛酸奶应具有组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；发酵乳应色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色；风味发酵乳具有与添加成分相符的色泽。

4.4.2 理化指标

项目	指标
脂肪（g/100g）	≥4.5
发酵乳非脂乳固体（g/100g）	≥8.0
蛋白质（g/100g）	≥3.5

乳酸菌（cfu/g）	$\geq 1 \times 10^7$
酸度（°T）	≥ 100.0

4.4.3 卫生指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g（ml）	—	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g（ml）	—	GB 4789.4
酵母	≤100				GB 4789.15
霉菌	≤30				
样品的分析和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.18执行					

5 净含量

应符合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志和标签

产品标志应符合《食品标识管理规定》的要求。

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。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1 食品包装材料卫生标准的规定。

外包装保持清洁、干燥、完整、封口严密。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库房中，离地离墙存放。

不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

贮存温度在1℃~5℃、湿度≤70%为宜。