

《炉霍牦牛鲜奶》团体标准编制说明

（征求意见稿阶段）

一、工作简况

1、任务来源

本项目来源于《关于发布中国民族贸易促进会 2025 年度团体标准项目计划（第三批 20 项团体标准）的通知》（中民贸〔2025〕28 号），根据中国民族贸易促进会管理和协调调度，由四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局，北京市农林科学院，四川农业大学等机构牵头和组织专家组成标准起草工作组，负责标准的制定工作，项目编号为 T/OTOP-202510。

2、目的、意义

炉霍牦牛生活在甘孜藏族自治州炉霍县海拔 3000 米以上的高原地区，那里拥有广袤的天然草原，远离工业污染和城市喧嚣，草原上的水源纯净，空气清新，为牦牛提供了极为优质的生长环境。因此，炉霍牦牛鲜奶的蛋白质含量较高，一般蛋白质含量可达 3.5 克/100 毫升以上（普通鲜奶的蛋白质含量通常在 3 克/100 毫升左右），而且氨基酸组成更接近人体需要，生物利用率高。同时，炉霍牦牛鲜奶中不饱和脂肪酸含量较高，尤其是共轭亚油酸（CLA）和 α -亚麻酸等对人体健康非常有益的脂肪酸含量较为突出，有助于降低心血管疾病风险、调节血脂等。据不完全统计，炉霍牦牛鲜奶富含钙、铁、锌、硒等多种矿物质以及维生素 A、维生素 D、维生素 E 等维生素，其中钙含量每 100 毫升可达 120 毫克以上，铁含量也高于普通鲜奶，能更好地满足人体对这些营养物质的需求。

由于炉霍牦牛鲜奶的营养成分丰富，使得它更容易受到微生物的污染和繁殖，相比经过加工处理的普通鲜奶制品，其保质期较短，在常温下很快就会变质，对储存和运输的条件要求更为苛刻。另外，炉霍牦牛鲜奶具有浓郁醇厚的独特风味，但这种风味并非所有人都能接受，对于习惯了普通鲜奶清淡口味的消费者来说，可能会觉得味道过于浓郁甚至有膻味，导致其市场受众范围相对较窄。加之炉霍当地的牦牛鲜奶产业起步较晚，在养殖技术、加工工艺、质量检测等方面的产业基础相对薄弱，与一些发达地区的乳业相比，在技术和管理水平上存在一定差距，需要进一步加强产业建设和提升。并且由于地处偏远地区，生活条件相对艰苦，难以吸引和留住专业的养殖技术人员、乳制品加工专家和市场营销人才等，这在

一定程度上制约了炉霍牦牛鲜奶产业的发展和 innovation。

为此，本项目由北京市农林科学院畜牧所专家牵头，配备相应的有关专家，对接产业需要，制定相应的规范标准，保证品牌质量的高度统一，提升炉霍牦牛鲜奶品牌效应，从而提高生产企业效益，同时让广大农牧民受益，实现产品溢价和产业增收推动产业可持续发展。

3、主要工作过程

起草阶段：

2024 年 10 月 29 日-31 日 四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局牵头，组织包含北京市农林科学院和中国民族贸易促进会相关负责人实地走访炉霍，对炉霍牦牛鲜奶的生产加工企业、卫生环境、检查机构等情况进行了实地摸底走访，初步探讨和论证建立炉霍牦牛鲜奶标准体系的可能性。

2024 年 11 月-2025 年 2 月底 北京市农林科学院和四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局技术专家对标准研讨稿进行初步策划，并完成项目立项申请表的初步编制。

2025 年 2 月底-2025 年 3 月初 对接中国民族贸易促进会标准化工作委员会，完成标准的立项工作程序，标准制定工作正式启动。

2025 年 2 月 26 日，中国民贸正式立项。标准制定工作正式启动。

2025 年 4 月初形成标准起草研讨稿；

2025 年 7 月 15 日，形成征求意见稿。向中国民贸申请，官网和团标平台公示，向社会公开，广泛征求行业专家、生产企业、科研机构、消费者等各方面的意见和建议。公示期间从 2025 年 7 月 18 日至 2025 年 8 月 17 日。

4、编制单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局，北京市农林科学院等机构牵头和组织专家组成标准起草工作组，负责标准的制定工作等单位负责起草。

本标准主要起草人：。

中国民贸标准化工作委员会所做的主要工作：负责组织协调标准参与单位共同起草相关标准。

5、标准主要内容

炉霍牦牛鲜奶的技术要求、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。

三、主要试验（或验证）情况

本标准不涉及试验问题。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

六、与国际、国外标准对比情况

（一）国外情况

国外牦牛主要分布于喜马拉雅山南麓（尼泊尔、不丹、印度北部）及中亚国家（蒙古、俄罗斯、吉尔吉斯斯坦等），总量较少。这些国家多为牧民自用或制作传统乳制品（如酥油、干酪），商品化程度低，规模化加工企业罕见。因此，国外目前暂无专门针对牦牛鲜奶统一的标准，但在涉及牛奶等乳类的一些通用标准及相关国家针对牦牛养殖和乳产品的部分规定中有所涉及，国际食品法典委员会（CAC）标准《乳与乳制品通用标准》（CODEX STAN 281-1971）：对乳及乳制品的定义、成分、质量、安全等方面给出了一般性的原则和要求，牦牛鲜奶作为乳类产品在国际贸易等方面可能会参考此标准中的一些基本规定，如对乳中脂肪、蛋白质等主要成分的含量范围界定，以及微生物、污染物等的限量要求等，为牦牛鲜奶的国际贸易提供了基本的质量和安全管理框架。

（二）国内情况

国内刚刚出台的《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》（GB 19644-2024）：将原定义中的“生牛（羊）乳”扩展为“生乳”，把牦牛等特色奶畜所产乳纳入标准，规定产品原料必须为“单一品种的生乳”，明确“来源于主要原料的乳固体含量不得低于 70%”，对于添加活性菌种的乳粉产品，其活菌数应至少达到 10^6 CFU/g 等；《食品安全地方标准 牦牛生乳》（DBS63/0001-2019）：由青海省制定，规定了牦牛生乳的相关技术要求以及理化指标蛋白质 ≥ 3.8 g/100g、脂肪 ≥ 4.0 g/100g、非脂乳固体 ≥ 9.0 g/100g 等，规范了青海当地奶农和牦牛奶收购企业对牦牛生乳原料的技术要求。

而炉霍县乃至整个甘孜州并无这方面的标准，还处于空白状态，因此急需制定该地区的团体标准，针对“炉霍牦牛鲜奶”产业标准体系很不健全，其产品质量安全方面的标准化体系建设方面尚存在需要关注和解决的问题，来推动其从区域性特产向全球化健康食品转型。

七、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和相关标准协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中尚未出现重大分歧意见，有关单位、专家提出的意见已经得到妥善处理，合理的意见已被采纳，无法采纳的意见给予了相应解释和说明。

九、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为自主制定，无废止现行相关标准的建议。

十一、其它应予说明的事项

无。