

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍牦牛鲜奶

Luhuo Fresh Yak Milk

（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 净含量..... 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存.....3

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。

炉霍牦牛鲜奶

1 范围

本文件规定了炉霍牦牛鲜奶的术语和定义、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。

本文件适用于炉霍地区以天然牧场放牧及饲养的牦牛所产新鲜牛奶为产品的生产企业、相关检测机构以及参与炉霍牦牛鲜奶生产、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 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
NY/T 1172-2006 生鲜牛乳质量管理规范
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 炉霍牦牛鲜奶 Luhuo Fresh Yak Milk

炉霍牦牛鲜奶的奶源来自于当地的传统放牧方式下，鲜奶通常无激素、抗生素残留，符合绿色食品标准。炉霍牦牛鲜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，经巴氏杀菌或超高温瞬时灭菌方法进行杀菌处理后而制成的产品。

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。

4.2 工艺流程

生牦牛乳→过滤→杀菌→冷却→罐装→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设备处理。

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，或进行超高温瞬时灭菌。

4.3.4 罐装：将所述的牦牛乳装入罐装瓶或袋中，得到成品。

4.4 质量要求

4.4.1 感官指标：牦牛鲜奶呈固有的乳白色或乳黄色；具有牦牛奶固有的甜香味，无异味；呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀。

4.4.2 营养成分：每 100 克牦牛鲜奶中蛋白质含量不低于 3.8 克，每 100 克牦牛鲜奶中脂肪含量不低于 4.0 克，每 100 克牦牛鲜奶中乳糖含量不低于 4.5 克。含有人体所需的 8 种必需氨基酸，富含短链脂肪酸（如共轭亚油酸 CLA），高原特殊环境使牦牛体内抗氧化物质（如 SOD 酶）含量较高，部分保留在鲜奶中。

4.4.3 理化指标：牦牛鲜奶的理化指标包括相对密度、酸度、杂质度、冰点，其中，相对密度应不低于一定值（20℃/4℃时相对密度不低于 1.028），酸度应在一定范围内（14~18° T），杂质度应低于一定限值（每千克鲜奶中杂质度不超过 4.0 毫克），冰点也应在规定范围内。

4.4.4 微生物指标：巴氏杀菌牦牛乳参照 GB 19645 的要求。

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°C~5°C、湿度≤70%为宜。
