

Q/XMJ

西部牦牛产业集团有限责任公司企业标准

Q/XMJ 0004S—2026

巴氏杀菌牦牛乳

2026-08-16 发布

2026-08-26 实施

西部牦牛产业集团有限责任公司 发布

目 次

前言 II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....2

4 原辅料要求.....2

5 技术要求.....2-3

6 检验规则.....3-4

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....4-5

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照国家卫生健康委办公厅《关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司依据 GB 19645《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》，并结合产品特性，按照GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，组织起草了《巴氏杀菌牦牛乳》标准，作为组织生产依据。

本标准由西部牦牛产业集团有限责任公司提出。

本标准起草单位：西部牦牛产业集团有限责任公司

本标准主要起草人：冉光珍、税晓燕、彭措扎西、杨勇、王坤明、王志勇

巴氏杀菌牦牛乳

1. 范围

本标准规定了巴氏杀菌牦牛乳的原辅料要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于巴氏杀菌牦牛乳的生产、检验和销售。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品采样和检样处理

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》（2027年3月16日作废）

国家质检总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》（2027年3月16日实施）

3. 术语和定义

3.1. 巴氏杀菌牦牛乳

以生牦牛乳为原料，经过滤、均质、巴氏杀菌、灌装、密封、冷藏等工序制得的产品。

4. 原辅料要求

生牦牛乳应符合 GB 19301 的规定。

5. 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈乳白色或微黄色。	GB 19645
滋味、气味	具有牦牛乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无正常视力可见异物。	

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
脂肪/（g/100g） ≥	4.5	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g） ≥	3.6	GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100g） ≥	8.1	GB 5413.39
酸度/（°T）	12-18	GB 5009.239

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	0.25	GB 5009.123

5.3.2真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 M1 / (μg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.24

5.4 微生物限量

5.4.1 微生物应符合表 5 的规定，详见表 5。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/mL)	5	2	5.0×10 ⁴	1.0×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/mL)	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

5.4.2 致病菌应符合表 6 的规定，详见表 6。

表 6 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (以/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

5.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

5.7 食品追溯信息记录要求

应符合国家相关法律法规及 GB/T 37029 的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12693的规定。

6 检验规则

6.1 样品前处理：除微生物指标外，其余指标均质后取样。

6.2 原辅料检验

生牦牛乳需经本单位检验部门经过初检和复检合格后方可接受入罐。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验，附产品合格证方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、脂肪、非脂乳固体、酸度、菌落总数和大肠菌群指标。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当生牛乳来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.4.2 型式检验项目为5.2感官要求、5.3理化指标、5.4污染物限量和真菌毒素限量、5.5微生物限量及食品安全国家标准对该产品相应的要求。

6.5 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.6 抽样方法和抽样数量

6.6.1 出厂检验每次应当在每批中随机抽取，净含量指标在每批中随机抽取不少于10个最小销售包装、微生物指标抽取5个最小销售包装、理化指标不少于6个最小销售包装，理化指标样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备份样品。

6.6.2 型式检验的样品应在出厂检验合格批次中随机抽取，净含量指标在每批中随机抽取不少于10个最小销售包装、微生物指标抽取5个最小销售包装、理化指标不少于8个最小包装，理化指标分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.7 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装食品营养标签通则》、GB 19645《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》（2027年3月16日前的产品）、《食品标识监督管理办法》（2027年3月16日及以后的产品）的相关要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 应符合GB 12693的相关规定；运输车辆应清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与有毒有害、有异味、易污染物品混装、混运。

7.3.2 运输车辆应有冷藏设施，产品应在冷藏条件下运输。

7.4 贮存

7.4.1 应符合GB 12693的相关规定，不应与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品同库贮存。

7.4.2 产品应存放于冷库或陈列冷藏柜。