|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png |   点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/XXXXXXX—XXXX

"蒙"字标畜产品认证要求

乌兰察布酸奶

"Nei Meng Gu Brand"certification requirements of agricultural products

— Ulanqab yogurt

（本草案完成时间：2023.9.28）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

内蒙古标准发展促进会   发布

1. 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

"蒙"字标畜产品认证要求

乌兰察布酸奶

* 1. 范围

本文件规定了“蒙”字标畜产品乌兰察布发酵乳的认证要求、认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于“蒙”字标畜产品乌兰察布发酵乳的认证和监督管理。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

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 5009.239 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/T 6388 运输包装收发货标志

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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/T 27342 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 乳制品生产企业要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 800 生鲜牛乳中体细胞测定方法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

乌兰察布发酵乳 Ulanqab fermented milk

以内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH值降低的产品。

乌兰察布酸乳Ulanqab yogurt

以内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，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）发酵制成的产品。

乌兰察布风味发酵乳 Ulanqab flavored fermented milk

以80%以上内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

乌兰察布风味酸乳 Ulanqab flavored yoghurt

以80%以上内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内饲养奶牛生产的生牛乳为原料，添加其它原料，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、谷物等制成的产品。

* 1. 认证要求
     1. 地域要求

饲养过程、奶源和和生产加工过程应在内蒙古自治区乌兰察布所辖行政区域内。

* + 1. 原料要求
       1. 生乳

应符合GB 19301的要求，同时应符合表1的要求。

1. 生乳要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 蛋白质/（g/100g）≥ | 3.0 | GB 5009.5 |
| 体细胞数/（个/mL）≤ | 4.0×105 | NY/T 800 |
| 菌落总数/(CFU/g(mL))≤ | 5.0×105 | GB 4789.2 |

* + - 1. 其他原料

应符合相应安全标准和有关要求。

* + - 1. 发酵菌种

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

* + 1. 生产规范

应符合GB 12693的要求。

* + 1. 质量要求
       1. 感官要求

应符合GB 19302的要求。

* + - 1. 理化指标

应符合表2的要求。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
| 脂肪a/(g/100g) ≥ | 3.1 | 2.5 | GB 5009.6 |
| 非脂乳固体/(g/100g) ≥ | 8.1 | — | GB 5413.39 |
| a 仅适用于全脂产品。 | | | |

表2 续

| 项目 | 指标 | | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 发酵乳 | 风味发酵乳 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 3.0 | 2.8 | GB 5009.5 |
| 酸度/(oT) ≥ | 70.0 | | GB 5009.239 |

* + - 1. 微生物限量

应符合GB 19302的要求。

* + - 1. 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关要求。

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的要求。

* + - 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

净含量检验应符合JJF 1070的要求。

* + - 1. 乳酸菌数

应符合表3的要求。

1. 乳酸菌数

| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 乳酸菌数a /(CFU/g(mL))≥ | 1×107 | GB 4789.35 |
| a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。 | | |

* + 1. 标签与标识、包装、贮存、运输
       1. 标签与标识

标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

运输包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的要求。

包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

“蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的要求。

* + - 1. 包装

包（灌）装宜考虑，但不限于以下重要生产控制过程和因素：

1. 无菌灌装机的双氧水浓度或喷雾量、紫外灯使用寿命；
2. 适用时，听装乳制品应进行叠接率检测；
3. 包装应严密、无破损。
4. 包装材料应符合GB 12693的要求。
   * + 1. 贮存

产品贮存的环境应洁净、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味。

不同品种、批次的产品应分开贮存,不应与有毒、有害、有异味、易挥发等物品混存。

温度应为2 ℃～6 ℃。

* + - 1. 运输

运输工具应洁净、卫生,备有防雨防尘设施。

运输时不应与有毒、有害物品混装、混运。

运输过程中，运输工具厢体内温度应维持在产品贮存要求的温度范围内。

* + 1. 产品追溯和召回

生产企业应满足GB/T 27342中6.7的要求，应包括但不限于以下方面：

1. 从生牛乳等原料、辅料、半成品到成品应标识清楚，具有可追溯性；
2. 生牛乳应追溯到奶牛养殖场、养殖小区和（或）生牛乳收购站。企业应当建立生牛乳进货记录，如实记录供货者的名称以及联系方式、进货日期、数量等内容；
3. 企业对召回的不安全发酵乳应采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场；
4. 企业应记录所有产品发货的品种、规格、批号、数量及去向；
5. 企业应建立产品召回程序。企业发现其生产的发酵乳不符合乳制品质量安全国家标准、存在危害人体健康和生命安全危险、存在可能危害婴幼儿身体健康或者生长发育的，应当立即停止生产，报告有关主管部门，并应告知销售者、消费者，召回已经出厂、上市销售的问题发酵乳，并记录召回情况。
   * 1. 记录与文件管理

应建立原料、辅料、食品添加剂等来源的记录，并提供相应的检验报告。

饲养过程、生牛乳收购、生产加工过程应建立相应的管理记录，并符合GB 12693的要求。

* 1. 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

