

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02. 19—2023

### “蒙”字标畜产品认证要求 乌兰察布发酵乳

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products  
— Ulanqab fermented milk

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施



## 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：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古兰格格乳业有限公司、内蒙古草原心乐乳业有限公司、内蒙古自治区计量测试研究院。

本文件主要起草人：贾向春、牛琳、韩绪言、姚凯、王亮、高海峰、杨欢、雷娟、薛少波、胡艳江、陈海丽、云婧、刘月、马欢、樊杰。



# “蒙”字标畜产品认证要求 乌兰察布发酵乳

## 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。

## 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/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 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 4789.15 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 4789.35 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 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- 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/T 27342-2009 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
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 800 生鲜牛乳中体细胞测定方法
- NY/T 2662 标准化养殖场 奶牛

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**乌兰察布生牛乳** Ulanqab raw milk

在内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内饲养的奶牛所生产的生乳。

### 3.2

#### 乌兰察布发酵乳 Ulanqab fermented milk

以乌兰察布生牛乳为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。

#### 3.2.1

##### 乌兰察布酸乳 Ulanqab yogurt

以乌兰察布生牛乳为原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种（嗜热链球菌）和德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）发酵制成的产品。

#### 3.3

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

以 80%以上乌兰察布生牛乳为原料，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。

#### 3.3.1

##### 乌兰察布风味酸乳 Ulanqab flavored yoghurt

以80%以上乌兰察布生牛乳为原料，添加其它原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种（嗜热链球菌）和德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）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。

## 4 认证要求

### 4.1 地域要求

饲养过程、奶源和生产加工过程应在内蒙古自治区乌兰察布市所辖行政区域内。

### 4.2 养殖要求

4.2.1 选址布局、生产设施与设备应符合 NY/T 2662 的要求。

4.2.2 饲料应符合 GB 13078 的要求。

4.2.3 疫病防控应符合 NY/T 473 的要求。

### 4.3 原料要求

#### 4.3.1 乌兰察布生牛乳

应符合 GB 19301 的要求，同时应符合表 1 的要求。

表1 乌兰察布生牛乳要求

项目	指标	检验方法
蛋白质/ (g/100 g) $\geq$	3.0	GB 5009.5
体细胞数/ (个/mL) $\leq$	$4.0 \times 10^5$	NY/T 800
菌落总数/ (CFU/g (mL)) $\leq$	$5.0 \times 10^5$	GB 4789.2

#### 4.3.2 其他原料

应符合相应安全标准和/或有关要求。

#### 4.3.3 发酵菌种

应选用德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、唾液链球菌嗜热亚种（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。

### 4.4 生产规范

应符合 GB 12693 的要求。

#### 4.5 质量要求

##### 4.5.1 感官要求

应符合表 2 的要求。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	乌兰察布发酵乳	乌兰察布风味发酵乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	取适量试样置于50 mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。		

##### 4.5.2 理化指标

应符合表 3 的要求。

表3 理化指标

项目	指标		检测方法
	乌兰察布发酵乳	乌兰察布风味发酵乳	
脂肪 <sup>a</sup> /(g/100 g) ≥	3.1	2.5	GB 5009.6
非脂乳固体/(g/100 g) ≥	8.1	—	GB 5413.39
蛋白质/(g/100 g) ≥	3.0	2.8	GB 5009.5
酸度/(°T) ≥	70.0		GB 5009.239
<sup>a</sup> 仅适用于全脂产品。			

##### 4.5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

##### 4.5.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

##### 4.5.5 微生物限量

应符合表 4 的要求。

表4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25g(mL)	—	GB 4789.4
酵母≤	100				GB 4789.15
霉菌≤	30				
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1 和GB 4789.18 执行。					

#### 4.5.6 乳酸菌数

应符合表 5 的要求。

表5 乳酸菌数

项目	限量	检验方法
乳酸菌数 / (CFU/g (mL)) $\geq$	$1 \times 10^7$	GB 4789.35

#### 4.5.7 食品添加剂和营养强化剂

4.5.7.1 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。

4.5.7.2 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。

#### 4.6 标签与标识、包装、贮存、运输

##### 4.6.1 标签与标识

4.6.1.1 乌兰察布发酵乳、乌兰察布酸乳、乌兰察布风味发酵乳、乌兰察布风味酸乳的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

4.6.1.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的要求。

4.6.1.3 “蒙”字标乌兰察布发酵乳、乌兰察布酸乳、乌兰察布风味发酵乳、乌兰察布风味酸乳专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的要求。

##### 4.6.2 包装

4.6.2.1 包装应严密、无破损。

4.6.2.2 包装材料应符合 GB 12693 的要求。

##### 4.6.3 贮存

4.6.3.1 产品贮存的环境应洁净、卫生、无异味。

4.6.3.2 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。

4.6.3.3 温度应为 0 °C~6 °C。

##### 4.6.4 运输

4.6.4.1 运输工具应洁净、卫生,备有防雨防尘设施。

4.6.4.2 运输时不应与有毒、有害物品混装、混运。

4.6.4.3 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。

#### 4.7 产品追溯和召回

应满足 GB/T 27342-2009 中 6.7 的要求。

#### 4.8 记录与文件管理

应符合 GB 12693-2010 中 15 的要求。

### 5 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。