

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB02.18—2023

“蒙”字标畜产品认证要求 内蒙古山羊乳粉

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products
—Inner Mongolia goat milk powder

2023 - 11 - 10 发布

2023 - 11 - 10 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 认证要求	1
4.1 地域要求	1
4.2 饲养管理	1
4.3 加工要求	2
4.4 山羊乳粉质量要求	2
4.5 包装、标签与标识要求	3
4.6 贮存、运输要求	3
4.7 记录与文件管理	3
5 认证规则、程序及评价方法	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。

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。

本文件主要起草人：侯敏、贾向春、毕超、刘月、李岩、张佶、托娅、涂伟伟、陈爱国、李洋、孙杰。

“蒙”字标畜产品认证要求

内蒙古山羊乳粉

1 范围

本文件规定了“蒙”字标畜产品内蒙古全脂山羊乳粉的认证要求，认证规则、程序和评价方法。本文件适用于“蒙”字标畜产品内蒙古全脂山羊乳粉的认证和监督管理。

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 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 乳与乳制品检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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 13078 饲料卫生标准
 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 39915 动物饲养场防疫准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古山羊乳粉 Inner Mongolia goat milk powder

以内蒙古自治区区域所生产的生山羊乳为主要原料，经杀菌、浓缩、干燥等工序加工而成的全脂山羊乳粉产品。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区行政区域内，生态环境良好、无污染适合奶山羊养殖的地区。

4.2 饲养管理

4.2.1 饲养环境

- 4.2.1.1 羊舍的设计应能抵御风、雨、雪等环境变化的影响，确保羊群安全。
- 4.2.1.2 羊舍应通风良好，清洁卫生。
- 4.2.1.3 羊舍的空间应满足羊群的起卧、饲喂等行为。
- 4.2.1.4 水槽、料槽应分设，避免污染。

4.2.2 水质要求

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 饲料要求

应符合 GB 13078 的规定。

4.2.4 疫病防治

应符合 GB/T 39915 的规定。

4.3 加工要求

4.3.1 加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 原料要求

应选择内蒙古地区所产的生山羊乳且符合 GB 19301 的规定。

4.3.3 原料乳贮存

生山羊乳挤出后应做降温处理，原料乳从挤出到加工前温度应控制在 0℃~4℃。

4.3.4 清洗消毒

生产前应对生产设备、环境进行全面检查并清洗消毒。

4.3.5 净乳

应采用离心净乳方式，脱除原料乳中杂质及其部分微生物、体细胞。

4.3.6 均质

均质温度应控制在 60℃~70℃，均质压力应控制在 15 MPa~21 MPa。

4.3.7 杀菌

原料乳接收后 24 h 内进行巴氏杀菌。

4.3.8 浓缩和干燥

浓缩和干燥按照设备工艺要求操作完成。

4.4 山羊乳粉质量要求

4.4.1 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	呈均匀一致的乳白色或淡黄色	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	具有独特的山羊奶风味	
组织状态	干燥均匀的粉末	

4.4.2 理化指标

应符合 GB 19644 的规定，同时应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法	
脂肪 ^a /(%)	≥	26.5	GB 5009.6
水分/(%)	≤	4.0	GB 5009.3

^a 仅适用于全脂乳粉

4.4.3 特征指标

应符合表 3 的规定。

表3 特征指标

项目	指标	检验方法	
钙 (mg/100g)	≥	950	GB 5009.268

4.4.4 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行
^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品

4.5 包装、标签与标识要求

4.5.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

4.5.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

4.5.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.6 贮存、运输要求

4.6.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

4.6.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。严禁露天堆放、暴晒、雨淋、或靠近热源。

4.6.3 产品在常温条件下运输。

4.7 记录与文件管理

4.7.1 生产者应建立内蒙古山羊乳粉原料来源的记录，并提供相应的检验报告。

4.7.2 加工过程应建立相应的管理记录。

5 认证规则、程序及评价方法

“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。