

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.38—2025

“蒙”字标畜产品认证要求 马乳粉

“Nei Meng Gu Brand”certification requirements of livestock products
—Horse milk powder

2025 – 01 – 21 发布

2025 – 01 – 21 实施

内蒙古标准发展促进会 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 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 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、内蒙古锡林郭勒职业学院、内蒙古马苏乳业
有限公司、乌拉特中旗阿度马业有限公司、赤峰市产品质量检验检测中心。

本文件主要起草人：侯敏、王博宇、郭梁、贾向春、毕晓宇、尉洪超、梁银锁、李岩、格根图、马欢、张超、陈爱国、赵晨阳、李国华、张佶、爱迪。

“蒙”字标畜产品认证要求 马乳粉

1 范围

本文件规定了“蒙”字标畜产品马乳粉的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于“蒙”字标畜产品马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 2761 食品安全国家标准 食物中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.5 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
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 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 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
DBS15/ 011 食品安全地方标准 生马乳

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

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、马匹相对集中适合养殖的地区。

4.2 产地环境质量要求

应符合NY/T 391的规定。

4.3 饲养管理

4.3.1 饲养环境

4.3.1.1 马厩的设计应能抵御风、雨、雪等环境变化的影响，确保马匹安全。

- 4.3.1.2 马厩的空间应满足马匹的起卧、饲喂等行为。
- 4.3.1.3 马厩应通风良好，厩舍清洁卫生。
- 4.3.1.4 水槽、料槽应分设，避免污染。

4.3.2 饲料要求

马匹在补饲期宜补充豆粕、燕麦、玉米等农副产品，并应按照 GB 13078的规定执行。

4.3.3 疫病防治

- 4.3.3.1 马匹兽药使用应符合 NY/T 472 的规定。
- 4.3.3.2 兽医人员应定期使用驱虫药物，防治马匹体内、外寄生虫病。

4.3.4 挤奶管理

- 4.3.4.1 挤奶过程中应对马乳房周围进行清洁。
- 4.3.4.2 宜使用机械进行挤奶，将马乳及时冷却至 0℃～4℃，冷藏储运。

4.3.5 原料要求

应符合 DBS15/ 011 的规定。

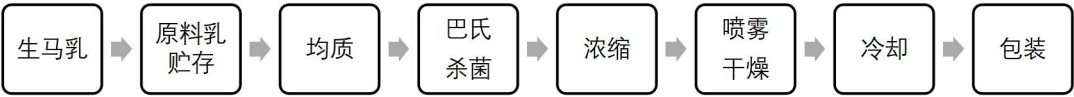
4.4 加工过程要求

4.4.1 卫生要求

应符合GB 12693 的规定。

4.4.2 技术要求

4.4.2.1 喷雾干燥流程应符合图 1 的规定。



注：均质温度应控制在 45℃～60℃，均质压力应控制在 15 MPa～25 MPa。

图 1 喷雾干燥流程图

4.4.2.2 冷冻干燥流程应符合图 2 的规定。



注：均质温度应控制在 45℃～60℃，均质压力应控制在 15 MPa～25 MPa。

图 2 冷冻干燥流程图

4.5 质量要求

4.5.1 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	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有马乳粉固有的气味，无异味	
组织状态	干燥均匀的粉末	

4.5.2 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
蛋白质/(g/100g) \geq	非脂乳固体 ^a 的18.5%	GB 5009.5
脂肪 ^b /(g/100g) \geq	10.0	GB 5009.6
乳糖/(g/100g) \geq	58.0	GB 5413.5
复原乳酸度/(°T) \leq	10	GB 5009.239
杂质度/(mg/kg) \leq	16	GB 5413.30
水分/(g/100g) \leq	5.0	GB 5009.3
^a 非脂乳固体(%)=100(%) - 脂肪(%) - 水分(%)。		
^b 仅适用于全脂马乳粉。		

4.5.3 食品安全质量要求

4.5.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762及表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 [(以Pb计) mg/kg]	≤ 0.15	GB 5009.12

4.5.3.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.5.3.3 微生物限量

应符合GB 19644 的规定。

4.6 包装、标签与标识要求

4.6.1 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。

4.6.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.6.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7 贮存、运输要求

4.7.1 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。

4.7.2 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。

4.7.3 产品在阴凉干燥条件下运输。

4.8 记录与文件管理

4.8.1 生产者应建立马乳粉生产原料来源、加工过程、贮存运输、饲料及疫病防治等记录，并提供相应的检验记录。

4.8.2 加工过程应建立相应的管理记录，同时，应符合 GB 14881 的规定。

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。