ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/SSFS

团体标准

T/SSFS XXXX—2023

果洛州生牦牛乳

Raw yak milk in Golog Tibetan Autonomous Prefecture

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

上海市食品学会 发布

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。

本文件中附录A为规范性附录。

本文件由上海市食品学会提出并组织实施。

本文件由上海市食品学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

声明：本文件的知识产权归属于上海市食品学会，未经上海市食品学会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经上海市食品学会批准授权。本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

果洛州生牦牛乳

1 范围

本文件规定了果洛州生牦牛乳的术语与定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及附录。

本文件适用于果洛州生牦牛乳，不适用于即食生牦牛乳。

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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.2	食品安全国家标准	食品相对密度的测定
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 5009.8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
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 5413.39	食品安全国家标准	乳和乳制品中非脂乳固体的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 果洛州生牦牛乳

指从在果洛藏族自治州行政区划内的海拔3800米以上天然草场自然放牧的健康母牦牛乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产犊后七天的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生牦牛乳。

4 技术要求

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	呈乳白色或微黄色。	取适量试样置于50mL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	具有乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

4.2 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	
	一级	二级	三级		
蛋白质/ (g/100g)	≥	4.5	4.0	3.6	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≥	8.0	6.0	5.0	GB 5009.6
非脂乳固体/ (g/100g)	≥	11.0	10.0	9.0	GB 5413.39
乳糖/ (g/100g)	≥	6.0	5.0	4.0	GB 5009.8
相对密度 (20℃/4℃)	≥	1.031			GB 5009.2
杂质度/ (mg/kg)	≤	4.0			GB 5413.30
酸度/ (° T)		16~22			GB 5009.239
钙 / (mg/100g)	≥	150			GB 5009.92
维生素A / (μg/100g)	≥	45			GB 5009.82

4.3 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

4.4 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量：应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
菌落总数	≤ 2×10 ⁶	GB 4789.2

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

附 录 A
(规范性)
果洛州生牦牛乳采集规范

A.1 挤乳

挤乳前，应先将牦牛集中至固定的挤乳区域，挤乳区域应保持清洁、卫生，及时处理粪便等可能污染生乳的杂物。

牦牛挤乳时应保持乳房及周围部位清洁、卫生，挤乳人员挤乳时应清洁、消毒双手，用干净的温水对牦牛乳房进行清洁，并用手挤掉前两把乳，观察前两把乳的颜色、状态和稠度等，手摸乳房的触感，如果发现乳牛出现乳房炎等疾病，应及时隔离、治疗；应定期修剪其乳房周围过长的毛发，以防止牦牛毛及杂草等杂质在挤乳时被带入挤乳容器。挤乳可根据实际情况采用人工挤乳或机器挤乳方式，挤好的生乳应进行过滤、净乳。

A.2 贮藏

生牦牛乳从挤出至贮存的时间间隔应不超过30分钟，乳温应降至10℃以下再冷藏贮存。

A.3 运输

生牦牛乳应在4℃以下冷藏运输。

A.4 工器具的要求及消毒

生鲜牦牛乳应使用符合食品卫生要求的盛装容器，如表面光滑的不锈钢桶，或由食品级塑料制成的存乳容器等。使用过的储奶容器、净乳器具等应及时清洗、消毒，贮存存乳容器、净乳器具等工器具的场所应有防蝇防尘设施。

A.5 草场及饲草管理

在冬天可以进行饲草喂养，无论使用天然牧草或者饲草养殖，应保证饲草不受污染，尤其是黄曲霉毒素的污染，不应使用发霉变质的饲料饲喂牦牛。