

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.26—2024

“蒙”字标畜产品认证要求 灭菌驼乳

“Nei Meng Gu Brand” Certification requirements of livestock products—
Sterilized camel milk

2024 - 07 - 15 发布

2024 - 07 - 15 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。

请注意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。

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、内蒙古沙漠之神生物科技有限公司、内蒙古恩亘苏乳业有限公司、内蒙古苏尼特驼业生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王路、张琦、斯庆图娅、党智巍、赵晨阳、刘世娟、冉启伟、双喜、切劳、刘音波、杨天一。

“蒙”字标畜产品认证要求 灭菌驼乳

1 范围

本文件规定了灭菌驼乳“蒙”字标认证的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于灭菌驼乳“蒙”字标认证和监督管理。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 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 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 682 畜禽场场区设计技术规范
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
DBS 15/015 食品安全地方标准 生驼乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灭菌驼乳 Sterilized camel milk

以内蒙古自治区行政区域内饲养的双峰驼生产的生驼乳为单一原料，经过超高温灭菌或保持灭菌等工序制成的密封包装的无菌液体产品。

3.2

超高温灭菌驼乳 ultra high-temperature camel milk

以生驼乳为单一原料，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

3.3

保持灭菌驼乳 retort sterilized camel milk

以生驼乳为单一原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

4 认证要求

4.1 养殖要求

4.1.1 区域和品种

内蒙古自治区行政区域内饲养的双峰驼。

4.1.2 养殖场建设

4.1.2.1 场区建设应符合 NY/T 682 的规定。

4.1.2.2 周围环境应符合《生鲜乳生产技术规程（试行）》的要求。

4.1.3 饲料饲草

4.1.3.1 精饲料，根据泌乳阶段和营养需求适当调整种类。

4.1.3.2 粗饲料，以豆科和禾本科牧草为宜。

4.1.4 疫病防控

应有疫病防控和免疫、用药、处置记录等；兽药使用应符合《兽药管理条例》的规定。

4.1.5 挤奶及贮运

应符合《生鲜乳收购站标准化技术管理规范》的要求。

4.2 加工要求

4.2.1 原料乳

应符合 DBS 15/015 的规定。

4.2.2 工艺

4.2.2.1 应按照《内蒙古地方特色乳制品生产许可审查细则》的规定执行。

4.2.2.2 原料乳验收→净乳→冷藏→标准化→预热→均质→超高温灭菌（或杀菌）→冷却→无菌灌装（或保持灭菌）→成品储存。

4.2.3 加工过程卫生要求

应符合 GB 12693 的规定。

4.3 质量要求

4.3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	呈乳白色。	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	具有驼乳固有的香味，无异味。	
组织形态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

4.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
脂肪 ^a / (g/100 g)	≥4.0	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100 g)	≥3.7	GB 5009.5
酸度/ (° T)	14~24	GB 5009.239
非脂乳固体/ (g/100 g)	≥8.5	GB 5413.39

4.3.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.123

4.3.4 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检测方法
黄曲霉毒素/(M ₁ , μg/kg)	≤0.3	GB 5009.24

4.3.5 微生物限量

应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

4.4 包装、标签与标识、贮运

4.4.1 包装

包装材料和容器应密封无洞并封口完好，应符合国家食品安全规定。

4.4.2 标签与标识

4.4.2.1 标签应符合 GB 7718、GB 25190 和 GB 28050 的规定。

4.4.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.4.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.4.3 贮运

应符合NY/T 1056的规定。

4.5 记录和文件管理

4.5.1 生产者应建立原料来源的记录，并提供相应的检验报告。

4.5.2 加工过程应建立相应的管理记录，并符合 GB 12693 的规定。

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。