

Q/ATM

阿坝州天牧牦牛乳业有限公司企业标准

Q/ATM0002S-2026

巴氏杀菌牦牛乳

2026-09-01 发布

2026-09-25 实施

阿坝州天牧牦牛乳业有限公司 发布



前 言

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及其他相关规定进行编写。

本标准参考 GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》制定和《企业生产乳制品许可条件审查细则（2025 版）》中附件 2 要求，综合本企业实际情况和该产品特点，制定了本企业标准，作为生产和交货的依据。

本标准由阿坝州天牧牦牛乳业有限公司提出。

本标准起草单位：阿坝州天牧牦牛乳业有限公司。

本标准主要起草人：李超、杨潇。

本标准于 2026 年 6 月 8 日首次发布，2026 年 9 月第一次修订。

本标准代替 Q/ATM0002S-2026《巴氏杀菌牦牛乳》首次发布的。

—本标准与首次发布相比，主要变化如下：

—修改了“理化指标”。

—删除“引用文件”中 RHB 801，RHB 802。

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌牦牛乳的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于以公司生牦牛乳为原料，经巴氏杀菌后快速冷冻制成的预包装冷冻巴氏杀菌牦牛乳产品。



2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009. 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 5083	生产设备安全卫生设计总则
GB 5413. 30	食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
GB 5009. 239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 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 19645	食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB/T 22388	原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
GB/T 24616	冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法	
国家市场监督管理总局令 第 100 号[2025] 《食品标识监督管理办法》	
卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011	
年 第 10 号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告	

3 术语和定义

3.1 巴氏杀菌牦牛乳 pasteurized yak milk

仅以生牦牛乳为原料，经标准化（脂肪调整〔部分脱脂〕、低脂、或不分离（全脂）、浓缩或不浓缩（蛋白调整））、均质、巴氏杀菌、冷却、灌装、快速降温冷藏等工序制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

牦牛生乳应符合GB 19301的规定。

4.2 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	呈乳白色或微黄色或调制乳应有的色泽。	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	具有牦牛乳固有的香味、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，解冻后允有少量脂肪上浮。	

4.3 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
	全脂巴氏杀菌牦牛乳	部分脱脂巴氏杀菌牦牛乳	低脂巴氏杀菌牦牛乳	
脂肪/（g/100mg）	≥4.5	1.5~4.5	≤1.5	GB 5009.6
蛋白质/（g/100mg）	≥3.8			GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100mg）	≥9.0			GB 5413.39
酸度/（°T）	12~18			GB 5009.239

4.4 微生物指标

4.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表 3 指示菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2

大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3
样品的分析及处理按GB 4789.1 和GB 4789.18执行。					

4.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 $25g$ 或 $25mL$ 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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
样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4.5 污染物限量

应符合表5的规定

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
总汞(以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以Cr计) / (mg/kg)	≤ 0.26	GB 5009.123

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 三聚氰胺限量

卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年 第10号 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告。

4.8 净含量及允差

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 检验方法按照 JJF 1070 中规定进行。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12693《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批次、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

产品出厂前，由公司检验部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1L（不少于12个最小包装），样品分为两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验

每批产品须经公司检验部门逐批检验，检验指标包括本标准4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7、4.8、4.9所规定的指标，检验合格后方可出厂。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 包装、标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050规定；同时应注明产品类型。

7 运输和贮存

应符合GB/T 24616、GB 31621规定。运输车辆必须有冷藏设施，运输车辆、工具应保持清洁，装运过程防日晒，防雨淋，防重压，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混运。产品需冷藏运输。

产品应贮存于冷库或陈列冻藏柜中。