

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

2026-06-08 发布

2026-08-02 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。

本标准为首次发布。



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。
本标准适用于以公司生产的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
RHB 801	生牦牛乳
RHB 802	巴氏杀菌牦牛乳、灭菌牦牛乳和 调制牦牛乳
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和RHB 801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/100g）	≥5.0	0.6～4.9	≤1.5	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥3.8			GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100g）	≥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, 均已/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。