

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

“新疆品质”特色产品技术规范 驼乳粉

Xinjiang Quality" Featured product technical specification for Camel milk powder

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 奶源要求 1

5 生产加工过程要求 2

6 质量要求 2

7 检验规则 3

8 包装及标识标签 4

9 运输及贮存 4

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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团新疆有限公司、新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院。

本文件主要起草人：王洁、王晋启、何建平、程亚军、赵琦。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-2207183，邮编：830063。

引言

“新疆品质”区域公共品牌是在新疆维吾尔自治区区域内，依托特有的生态环境、人文历史和生产加工方式，通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范能够代表新疆维吾尔自治区优势产业领域和特色产品开展自愿性认证，体现健康、绿色和安全理念的高品质和先进性形象的区域品牌。

“新疆品质”系列团体标准围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区政府组织行业专家、行业协会和企业等共同参与，在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准。“新疆品质”系列团体标准的制定和实施，有助于推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”农食产品类别系列团体标准设计如下：第一层级为T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为T/XJZJXH NS10002.1-2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件配套使用。

本文件与T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》配合使用。

本文件立足新疆骆驼本土种质资源，结合新疆荒漠、戈壁区域放牧+补饲的养殖特点，针对新疆产地驼乳粉，规定了奶源要求、生产加工过程、质量要求、检验规则、包装及标识标签、运输及贮存等技术内容。其中，驼乳粉质量要求中的牛磺酸、钙、钾作为“新疆品质”特色指标，用于品牌认证差异化评价，产品食品安全指标严格执行国家食品安全相关标准要求。

“新疆品质”特色产品技术规范 驼乳粉

1 范围

本文件规定了“新疆品质”驼乳粉的原料要求、加工过程、包装和储存、质量要求和检验规则的要求。本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”驼乳粉生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 4789.1	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 4789.18	食品安全国家标准	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 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 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准	食品中氨基酸的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准	食品中牛磺酸的测定
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/T 6388	运输包装收发货标志	
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 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
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
NY/T 471	绿色食品	饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 472	绿色食品	兽药使用准则
NY/T 657	绿色食品	乳与乳制品
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

驼乳粉 pure camel milk powder

以生驼乳为单一原料，经加工制成的粉状产品，不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂。

4 奶源要求

4.1 基本条件

4.1.1 骆驼养殖范围位于新疆维吾尔自治区辖区。生乳应来自自建（全资或控股）或自控（指与供货方签订生乳供给合同，企业能够采取派员监管、定期对养殖情况进行审核，确保生乳质量安全可控）的奶源基地或来自取得生鲜乳收购许可证的生鲜乳收购站，并对每批生乳进行进货查验。

4.1.2 饲喂所用饲料、饲料添加剂应满足骆驼不同生理阶段营养需要，饲料及饲料添加剂使用应符合 NY/T 471 的相关规定，优先利用新疆本地天然饲草资源。

4.1.3 疫病防控：两年内无重大动物疫病；兽药使用执行 NY/T 472，严格执行休药期制度。

4.2 奶源管控

4.2.1 挤奶厅独立设置，远离粪污处理区；挤奶前乳房清洗消毒擦干；异常乳汁单独处置，禁止混入原料乳；储奶设备及时清洗消毒。

4.2.2 生驼乳挤出后快速冷却至 0~4℃，48 h 内送达加工企业，全程冷链运输时间不应超过 8 h；运输应使用生鲜乳专用冷链运输罐车，取得生鲜乳准运证明，随车附带生鲜乳交接单，完整留存运输交接记录。

4.2.3 不应将病驼乳、休药期乳汁作为生产原料。不应掺入牛乳、羊乳等其他畜种生乳。

4.2.4 每批次生驼乳应追溯至对应的奶源基地、驼群。

5 生产加工过程要求

5.1 通用要求

驼乳粉加工厂应符合 GB 12693 规定。

5.2 工艺流程

应采用湿法工艺，通过生驼乳验收及预处理、杀菌、真空浓缩、干燥（喷雾干燥/冷冻干燥）、筛粉、金属检测、灌装等加工工艺流程，最终获得成品驼乳粉。

5.3 防止交叉污染

5.3.1 所有与原辅料、半成品、成品接触的设备与工器具的材质应符合食品相关产品的有关标准。

5.3.2 生产布局上，驼乳粉生产区域宜实现物理隔离，独立设置专用的原料接收、加工、干燥、包装生产单元；如与调制乳粉或其他种畜乳粉共用车间，必须执行严格的换产清场验证程序，完成设备、管路、环境彻底清洗消毒，并对换产后首批产品开展源性成分监控，确认无异种乳成分后方可组织生产。

5.3.3 生产所用设备、管道、容器应专用，如共用设备，换产清洗消毒流程、验证记录应当完整留存。

5.3.4 人员、物料流向合理，防止不同品类乳粉之间人员携带、物料散落造成交叉污染。

5.4 设备、设施清洗消毒

5.4.1 与生驼乳、驼乳粉直接接触的设备、管路、工器具等，严格执行 CIP 清洗与消毒程序，明确清洗温度、时间、清洗剂浓度；每批次生产结束完成清洗消毒，留存清洗消毒记录。

5.4.2 筛粉、裸露半成品暂存、灌装、内包装、消毒后裸露内包材暂存区域为清洁作业区，温湿度、压差、环境微生物指标应符合 GB 12693 规定。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	GB 19644
滋味、气味	具有驼乳粉固有的滋味、气味	
状态	干燥均匀的粉末	

6.2 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
脂肪（全脂）/（g/100 g）	≥28.0	GB 5009.6
蛋白质	≥非脂乳固体 ^a 的38%	GB 5009.5
水分/（g/100 g）	≤5.0	GB 5009.3
复原乳酸度/° T	≤18	GB 5009.239
杂质度/（mg/kg）	≤10	GB 5413.30

^a非脂乳固体（%）=100（%）-脂肪（%）-水分（%）。

6.3 特色营养指标

特色营养指标见表3。

表3 特色营养指标

项目	指标	检验方法
牛磺酸（mg/100 g）	≥3	GB 5009.169
钙（mg/100 g）	≥800	GB 5009.92
钾（mg/100 g）	≥850	GB 5009.91
维生素A（μg/100 g）	≥100	GB 5009.82
谷氨酸（g/100 g）	≥4.70	GB 5009.124
亮氨酸（g/100 g）	≥2.10	GB 5009.124
脯氨酸（g/100 g）	≥1.90	GB 5009.124

6.4 安全性指标

污染物、农药残留、兽药残留和真菌毒素限量应符合NY/T 657的规定。

6.5 微生物限量

6.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

6.5.2 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5.0×10^4	2.0×10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一奶源基地批次原料、同一班次、同一套工艺生产、同一规格产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 抽样原则：抽取同一批次、保质期内完好成品，随机抽样，从不同堆垛位置取样，禁止选择性取样。

7.2.2 抽样基数及数量：同批产品抽样基数不少于200个最小销售包装，批量不足200件时以实际全

T/XXX XXXX—XXXX

部成品为基数。小于等于 500 g 包装抽取不少于 16 个最小销售包装；500 g~5000 g 包装抽取不少于 12 个最小销售包装；大于 5 kg 大包装从不少于 16 件中分别取样混匀制样，每件样品取样不少于 100 g。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、脂肪、蛋白质、复原乳酸度、杂质度、水分、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、标签。

7.3.2 型式检验

型式检验应在每年进行一次，应对第6章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。除安全指标外，其他检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，以复检结果为准。生物指标不合格，直接判该批不合格，不得复检。

8 包装及标识标签

8.1 包装

包装材料符合GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.13等食品接触用相关材料标准规定，具备良好避光、防潮、阻氧性能，降低驼乳粉储存期间氧化变质风险。

8.2 标识标签

8.2.1 预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19644 规定。

8.2.2 应标注原料产地；获得认证产品可在营养成分表展示新疆特色营养指标实测值。

8.2.3 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

9 运输及贮存

9.1 运输和贮存应符合 GB 12693 的规定。

9.2 产品贮存过程中应避免阳光直射、热源，库房应阴凉、干燥、通风，保持清洁卫生，不得与有毒有害有异味物质同库堆放；码垛整齐，离地 ≥ 10 cm，离墙 ≥ 20 cm，按批次先进先出管理，并采取适宜的有害生物防治措施。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局. 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70号, 2023年3月16日.
