

《“新疆品质”特色产品技术规范 驼奶粉》

团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

“新疆品质”系列团体标准是根据“新品工程”要求，围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区市场监督管理局引导行业专家、行业协会和企业等共同组织编制的一套体现绿色、健康和安全理念的技术规范文件。该套系列文件设计如下：第一层级为 T/XJZJXHNS10001.1—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/XJZJXHNS10002.1—2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXHNS10002.2—2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和 T/XJZJXHNS10002.3—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应配套使用。经多方调研、实地考察及行业专家充分研讨，决定启动本次驼奶粉团体标准制定工作。

（二）起草单位

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。

（三）主要起草人(以表格形式将内容明确)

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
王洁	女	新疆负责人	方圆标志认证集团有限公司	起草组组长，负责标准内容大纲。
王晋启	男	技术总监	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作，参与征求意见稿及送审稿编制。
何建平	男	技术总监	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作，参与征求意见稿及送审稿编制。
程亚军	男	正高级工程师	新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作，参与征求意见稿及送审稿编制。
赵琦	女	高级工程师	新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作，参与征求意见稿及送审稿编制。

二、制定标准的必要性和意义

“新疆品质”区域公共品牌是对新疆维吾尔自治区的文化价值、物质价值、机制价值、品牌价值等有效提炼和有机整合的区域公共品牌，旨在通过政府推动的“新疆品质”区域公共品牌建设工程（简称“新品工程”）开展实施，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的地方特色产品和优势产业开展自愿性认证，形成集质量、标准、服务、信誉、效益为一体，市场和社会公认的区域公共品牌。

现有国标、地标、通用团体标准主要解决安全底线和通用质量，缺少奶源限定、优质原奶准入、营养品质提升指标、全链条溯源管控、原料真实性管控、产地环境要求等特色品质评价内容，

无法满足“新疆品质”认证对优质、特色、可溯源驼乳粉的评价需要。

本次制定立足新疆骆驼产业实际，在国家食品安全底线之上，增设适配产地管控、原料溯源，用于“新疆品质”认证评价使用，引导新疆骆驼乳粉优质优价，助力新疆骆驼乳特色产业规范化、品牌化发展。

三、主要起草过程

2026年7月，新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院（新疆品质运营单位）联合标准编制专业机构，提交制定立项申请书，成立标准起草工作组，明确共同研制团体标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。8月开始，深入新疆山地生物科技有限责任公司、新疆旺源生物科技集团有限公司、新疆中驼生物科技有限公司、新疆新驼乳业有限公司、新疆驼源生物科技有限公司等5家主要生产企业开展实地调研，全面了解原料来源、生产工艺、质量检验能力及产品检测数据，为标准技术指标的确定积累了第一手数据。此后，起草工作组通过电话、微信、短信等方式与相关专家保持交流沟通，讨论标准名称、框架及相关内容，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。综合特色产品技术的实际操作情况，制定出《“新疆品质”特色产品技术规范 驼乳粉》（工作组讨论稿）。经技术人员及专家进行讨论和论证，

对该标准格式等内容进行了严格、谨慎的讨论，9月形成《“新疆品质”特色产品技术规范 驼乳粉》（征求意见稿）。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写，紧密结合工程任务实践和应用需求，注重标准的全面性、适用性、可操作性和先进性基本原则。

（二）制定标准的依据（依据的相关法律、法规、规章制度、基础标准、重要标准、参考文献等）

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

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准严格遵守《食品安全法》《标准化法》等现行法律法规，技术要求不低于国标底线，与现行标准体系协调一致、无冲

突。

五、主要条款的说明

（一）范围（第1章）

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。

（二）规范性引用文件（第2章）

本章明确了本文件引用的24项规范性文件，为国家标准20项、行业标准3项、部门规章1项。

（三）术语和定义（第3章）

第3章定义，驼乳粉：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。

严格限定为纯驼乳粉，排除调制驼乳粉，划定标准适用的产品边界。

（四）奶源要求（第4章）

本章主要对奶源基本条件、奶源管控进行要求：

产地与主体要求：限定骆驼养殖范围为新疆维吾尔自治区辖区；生乳须来自自建/自控奶源基地，或取得生鲜乳收购许可证的正规收购站，每批生乳必须执行进货查验。

投入品管控：饲料及添加剂符合 NY/T 471《绿色食品 饲料

及饲料添加剂使用准则》，优先利用新疆本地天然饲草资源；兽药使用执行 NY/T 472《绿色食品 兽药使用准则》，严格落实休药期制度，要求养殖基地两年内无重大动物疫病。

挤奶与冷链管控：挤奶厅独立设置并远离粪污区，执行挤奶前乳房清洗消毒、异常乳汁单独处置流程；生乳挤出后快速冷却至 0~4℃，48h 内送达加工企业，全程冷链运输时长不超过 8h，使用生鲜乳专用罐车并完整留存运输交接记录。

原料禁令与溯源要求：禁止将病驼乳、休药期乳汁作为生产原料，严禁掺入牛乳、羊乳等其他畜种生乳；每批次生驼乳可追溯至对应奶源基地与驼群。

（五）生产要求（第 5 章）

通用基础规范：驼乳粉加工厂整体须符合 GB 12693《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》要求。

工艺路径要求：明确采用湿法工艺，规定“生驼乳验收及预处理—杀菌—真空浓缩—干燥（喷雾/冷冻干燥）—筛粉—金属检测—灌装”的完整加工流程。

交叉污染防控：针对驼乳粉易掺混、源性成分易交叉的风险，提出分级管控要求：优先实现生产区域物理隔离；共用车间必须执行换产清场验证，对换产后首批产品开展源性成分检测；设备管道优先专用，共用设备须留存完整的清洗消毒记录；人流、物流设计合理流向，避免交叉携带污染。

清洁作业管控：与生驼乳、成品直接接触的设备、管路严格执行 CIP 清洗消毒程序，明确清洗温度、时间、清洗剂浓度参数并留存记录；筛粉、灌装等清洁作业区的温湿度、压差、环境微生物指标须符合 GB 12693 规定。

（六）质量要求（第 6 章）

感官要求：规定色泽（均匀一致的乳白色或乳黄色）、滋味气味（驼乳粉固有风味）、状态（干燥均匀粉末）3 项基础感官指标，检验参照 GB 19644 执行。

理化指标：

全脂脂肪： $\geq 28.0 \text{ g/100 g}$

蛋白质： $\geq$ 非脂乳固体的 38%

水分： $\leq 5.0 \text{ g/100 g}$

复原乳酸度： $\leq 18 \text{ }^{\circ} \text{T}$

杂质度： $\leq 10 \text{ mg/kg}$

针对新疆驼乳的营养特性，特色营养指标（“新疆品质”差异化评价核心）设置 7 项特色提升指标，用于品牌认证的差异化品质评价：

牛磺酸 $\geq 3 \text{ mg/100 g}$

钙 $\geq 800 \text{ mg/100 g}$

钾 $\geq 850 \text{ mg/100 g}$

维生素 A $\geq 100 \text{ } \mu \text{g/100 g}$

谷氨酸 ≥ 4.70 g/100 g

亮氨酸 ≥ 2.10 g/100 g

脯氨酸 ≥ 1.90 g/100 g

安全指标：污染物、农药残留、兽药残留、真菌毒素限量执行 NY/T 657《绿色食品 乳与乳制品》要求，严于通用食品安全国家标准底线。

微生物限量：致病菌限量符合 GB 29921 规定；菌落总数、大肠菌群采用三级采样方案。

净含量：符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检验规则按 JJF 1070 执行。。

（七）检验规则（第 7 章）

本章主要对驼乳粉检验过程的检验规则提出要求。

（八）标识、包装、运输、贮存（第 8 章）

包装：包装材料须符合食品接触用相关标准，具备避光、防潮、阻氧性能，降低驼乳粉储存氧化风险。

标识标签：预包装标签符合 GB 7718、GB 28050、GB 19644 规定；强制要求标注原料产地；获得“新疆品质”认证的产品，可在营养成分表中展示特色营养指标实测值。

运输与贮存：整体符合 GB 12693 要求；贮存库房阴凉干燥、避光避热源，码放执行离地 ≥ 10 cm、离墙 ≥ 20 cm 要求，按批次先进先出管理。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件的制定过程中未出现重大的分歧意见。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无。

八、贯彻标准的措施建议

建议将本文件作为推荐性团体标准。本文件与 T/XJZJXHNS10001.1—2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求农食产品》和 T/XJZJXHNS10002.3—2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》配合使用。

九、其他应说明的事项

无。

《“新疆品质”特色产品技术规范 驼乳粉》标准制定起草小组

二〇二六年八月二日