

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH xxxx—2026

“拜依农庄”特色产品技术规范 拜城老酸奶

"Beyi Farm" Featured product technical specification for Sayram yogurt

(征求意见稿)

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **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

1 范围 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 生产过程 1

5 质量要求 2

6 检验规则 2

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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、拜城县农业农村局、拜城县乡村振兴服务中心。

本文件主要起草人：张慧娟、王晋启、郭卫华、蒋波、王洁、赵刚。

本文件首次制定。

“拜依农庄” 特色产品技术规范 拜城老酸奶

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”拜城老酸奶的生产过程、质量要求和检验规则的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县域内拜城老酸奶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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5009.239 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 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

拜城老酸奶

在拜城县域内以生牛乳为原料，添加或不添加白砂糖辅料，经杀菌、发酵制成的产品。

4 生产过程

4.1 生产企业要求

- 4.1.1 具有独立生产的车间，生产车间具有洗手、更衣、鞋靴消毒池，灭蝇灯、挡鼠板等防护措施。
- 4.1.2 生产人员具有健康证，熟悉岗位操作规程。
- 4.1.3 具有储存、杀菌、发酵、冷藏的基本生产设施。
- 4.1.4 具有酸度计、温度计等基本的检验设备。

4.2 原料要求

- 4.2.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 4.2.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.3 发酵菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	发酵乳	风味发酵乳	检验方法
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	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	具有发酵乳特有的滋味	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出。风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。		

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

指 标	发酵乳	风味发酵乳	检验方法
蛋白质/(g/100g) ≥	2.9	2.5	GB 5009.5
脂肪 a /(g/100g) ≥	3.0	2.8	GB 5009.6
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.1	/	GB 5413.39
酸度/(T°) ≥	80.0	80.0	GB 5009.239

5.3 安全性指标

污染物、食品添加剂和真菌毒素限量应符合 GB 2762、GB 2760 和 GB 2761 的规定。微生物限量、乳酸菌数应符合 GB 19302 的规定。

6 检验规则

6.1 批次

同一生产班次、工艺条件相同的产品组成一个检验批次。

6.2 抽样

从每批酸奶中随机抽取不少于 20 瓶（2 000 mL）的样品为检样，一份检测，一份备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品销售前，都应进行出厂检验。检验合格并附合格证明文件，方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、酸度。

6.3.2 型式检验

型式试验应在每年进行一次，应对第 5 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。

6.4 判定规则

检验项目若有不符合，可在原批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，若复检结果中仍有不符合，判定整批产品为不合格。检验项目结果符合要求时，判定为合格。
