

DB63

青海省地方标准

DB 63/ T—XXXX

地理标志产品 门源奶皮

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

青海省质量技术监督局

发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由青海省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：门源县伊源乳业有限公司。

本标准主要起草人：米占源

地理标志产品 门源奶皮

1 范围

本标准规定了地理标志产品门源奶皮的术语和定义、保护范围、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的门源奶皮产品。

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，仅所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 191 包装储运图示标志

GB 1355 小麦粉

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/T 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/T 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌菌检验

GB/T 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/T 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 型溶血性链球菌检验

GB/T 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

奶皮

以新鲜牛乳为原料，经过滤、煮沸（掺入少量面粉）、扬乳、文火保温、室温自然冷却等工序处理，待其脂肪上浮凝结，在乳表面形成的具有一定厚度、蜂窝状的奶皮膜，取出后经整形、阴干而制成的乳制品。

3.2

门源奶皮

在地理标志产品保护范围内以青藏牦牛生鲜乳为原料，用传统生产工艺生产的奶皮。

3.3

扬乳

在加热过程中，用舀勺不断将牛奶扬起，使乳液表面形成大量泡沫的过程。目的是使乳脂肪上浮，并随泡沫的形成使一定量的乳蛋白与上浮的乳脂肪混和形成皮膜。

4 地理标志产品保护范围

门源奶皮地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即门源县浩门镇、青石嘴镇、泉口镇、东川镇、皇城乡、苏吉滩乡、北山乡、西滩乡、麻莲乡、阴田乡、仙米乡、珠固乡共12个乡镇区域，见附录A。

5 原辅料要求

5.1 原料奶

应选用产自保护区范围内符合有关要求的牦牛生鲜乳。

5.2 面粉

应符合GB 1355的规定。

6 技术要求

6.1 工艺流程

原奶验收→杀菌→过滤→加热→加辅料搅拌→煮沸、扬沸→静置→塑形→晾晒→烘干→冷却→包装→保存

6.2 工艺要求

6.2.1 原奶验收

牦牛鲜奶采后2小时内完成收集并冷藏，4℃贮存不超过24小时。

6.2.2 杀菌

采用巴氏杀菌法杀菌。

6.2.3 加热

加热鲜奶至80℃保持10 min~15 min。

6.2.4 加辅料搅拌

加微量面粉后搅拌至奶表呈蜂窝状。

6.2.5 煮沸、扬沸

鲜奶煮沸,均匀扬沸至奶表面形成3 cm厚的奶泡沫,保持在70℃~80℃静置2 h。

6.2.6 烘干

在150℃条件下烘干20 min。

6.2.7 保存

冷藏保存不超过180 d。

6.3 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色
组织形态	厚薄均匀,表面呈蜂窝状
滋味和气味	具有纯正浓郁牦牛乳香味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

6.4 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项 目	指 标
脂肪 %	≥ 60
蛋白质 %	≥ 10
淀粉 %	≤ 5
水份 %	≤ 23
酸度 °T	≤ 40
黄曲霉毒素M ₁ (折算为鲜乳计) μg/kg	≤ 0.5
三聚氰胺 mg/kg	≤ 2.5

6.5 微生物指标

微生物指标见表3。

表3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群 MPN/100g	≤ 30
霉菌 cfu/g	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

6.6 污染物限量要求

污染物限量应符合GB 2762的要求。

6.7 净含量

单件定量包装产品的净含量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽和组织形态

取部分试样，置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织形态。

7.1.2 气、滋味

鉴别气味时，取适量试样，先闻气味。鉴别滋味时，用温开水漱口，然后取少许试样放在口中品尝其滋味。

7.2 脂肪

按GB/T 5009.46的规定进行检验。

7.3 蛋白质

按GB/T 5009.5的规定进行检验。

7.4 水分

按GB/T 5009.3的规定进行检验。

7.5 淀粉

按GB/T 5009.9的规定进行检验。

7.6 酸度

按GB/T 5009.46的规定进行检验。

7.7 黄曲霉毒素 M₁

按GB/T 5009.24规定的方法进行检验。

7.8 三聚氰胺

按GB/T 22388规定的方法进行检验。

7.9 微生物指标

按GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11、GB/T 4789.15的规定进行检验。

7.10 净含量

产品净含量按JJF 1070规定的方法进行检验。

8 检验规则

8.1 抽样方法

以同一天收购、同一品种的产品为一检验批次，随机抽取不少于500 g的奶皮。

8.2 出厂检验和型式检验

8.2.1 出厂检验

每批产品均需进行出厂检验，检验合格并附有产品合格证后方可出厂。检验项目为感官要求、净含量、水份和微生物指标。

8.2.2 型式检验

检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正式生产时应进行型式检验；
- b) 当原料、配方、工艺发生重大变化可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

8.3 判定规则

8.3.1 检验项目全部检验合格为合格品。如有一项不符合本标准，则应从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。如复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。

8.3.2 微生物指标不合格时，不允许复检。

8.3.3 当供需双方在产品保质期内对产品质量发生争议时，由法定的产品质量检验部门进行仲裁检验。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 产品标志、标签所标注内容应符合 GB 7718 的规定。并应标注地理标志产品名称，原料名称和产地。

9.1.2 地理标志产品专用标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告[2006]第109号的规定，使用应符合《地理标志产品保护规定》。

9.1.3 不符合本标准的产品，其产品名称不得使用含有门源奶皮(包括连续或断开及内容类似的名称)。

9.1.4 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用专用标志。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应符合有关食品卫生标准的规定。

9.2.2 产品按不同包装规格定量包装。奶皮产品应真空包装。

9.2.3 内装产品与外包装标签内容要一致。

9.3 运输

成品运输时，应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害和有异味的物品混运，轻拿轻放，不得损坏产品外包装。

9.4 贮存

产品应置于温度0℃~5℃，清洁、卫生、干燥的环境中贮存。不得与有毒、有害和有异味的物品混贮。

10 保质期

产品在符合本标准条件下，避光保存、密闭包装，保质期为1个月。

附录 A
(规范性附录)
门源奶皮地理标志产品保护范围

图A. 1给了门源奶皮地理标志产品保护范围。



图A. 1 门源奶皮地理标志产品保护范围