

ICS
CCS

团体标准

T/RB XXXX—XXXX

乳制品科技创新基地评价要求

Dairy Product Science & Technology Innovation Base Evaluation
Requirements

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国乳制品工业协会

发布

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。

本文件由中国乳制品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：利乐包装（昆山）有限公司、中国农业大学营养与健康研究院等。

本文件为首次发布。

乳制品科技创新基地评价要求

1 范围

本文件提出了乳制品科技创新基地的定义、评价原则、评价条件、评价程序和标准、评价时效。

本文件适用于中国乳制品工业协会对国内企事业单位独自或联合申请设立的乳制品科技创新基地进行的评价。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

乳制品科技创新基地 Dairy Product Science & Technology Innovation Base

以支持和促进乳制品行业提升创新能力及水平为目标，由具有独立法人资质的大专院校及其研发机构、乳制品相关行业企业、乳制品加工企业设立的，具备乳制品产品新配方研制、新工艺开发、商业生产模拟的中试规模生产能力和与之对应的产品检测分析能力，具有乳制品产品从概念到商业生产全过程创新所需的软件和硬件条件，能够进行连续试生产的研发测试机构。

3 评价原则

对乳制品科技创新基地的评价应坚持自愿申请、客观公正、鼓励创新、诚信自律、动态管理的原则。

4 评价条件

4.1 乳制品科技创新基地主要从约束性要求、科技创新能力要求、科研保障能力要求三个方面进行评价。

4.2 约束性条件

约束性条件是乳制品科技创新基地所必须全部具备的基本要求，申请单位如有任意一项约束性条件不符合附录表 A.1 中所列事项，则不予进行评价和认定。

4.3 科技创新能力

4.3.1 创新理念和技术积累

主要评价申请单位的科技创新方法论、创新工具、运营经验和产品品类覆盖能力。

4.3.2 多品类全过程研发、生产和检测装备

主要评价申请单位支持多品类乳制品及深加工产品从实验室到正式生产进行全过程研发的硬件设备配置及其配套设施。

4.3.3 高素质国际化研发团队

主要评价申请单位科研队伍的人员资质、国际协作情况。

4.3.4 前沿技术表现

主要评价申请单位在追踪掌握国际创新动态，分享前沿创新技术方面的能力和行动。

4.3.5 市场洞察能力

主要评价申请单位在分析、了解、掌握市场和消费者需求趋势洞察，为行业的创新提供参考的能力。

4.4 科研保障能力

4.4.1 测试验证条件

主要评价申请单位承接和支持外部科技创新研发项目需求的能力和设施条件。

4.4.2 培训体验条件

主要评价申请单位开展专门培训的场地、人员、设备方面的条件。

5 评价程序和标准

5.1 评价方法

乳制品科技创新基地评价采用“指标打分与专家评审相结合”的评价方法。

5.2 评价程序

评价程序主要包括以下环节：

- a) 申报：申请单位通过推荐或自愿申报方式，按要求准备申报材料，向评价机构申报。
- b) 资料初审，主要包括：
 - 1) 初步审核申请单位申报材料，审核内容包括：资料的真实性、准确性和完整性，以及约束性条件符合情况等；
 - 2) 申报材料不符合评估要求的，申请单位应对材料进行改进、完善。
- c) 组织评价，主要包括：
 - 1) 组织评审专家组，专家组由不少于 3 名行业专家组成；
 - 2) 组织材料评审，提出审核意见；
 - 3) 对申请单位在约束性要求、科技创新能力要求、科研保障能力要求各项指标上的表现进行评价，得出综合评价结果。
- d) 确定评价结论：初步拟定对申请单位的评价结论，公示无异议后，确定最终结论。

5.3 评价指标及标准

评价指标及评价标准见附录 A。

6 评价时效

参照本标准进行的评价结果，自正式发布之日起 3 年内有效，超过 3 年的由申请单位自行决定重新申请进行评价。

附录 A
(规范性)
评价指标及评价标准

A.1 表 A.1 给出了乳制品科技创新基地约束性条件的评价指标及评价标准，约束性要求必须全部合格。

表A.1 乳制品科技创新基地约束性条件评价指标及评价标准

序号	要求	评价标准说明
1	约束性条件	
1.1	经营状态	依法依规成立和正常运营的企事业单位
1.2	诚信记录	三年内未被列入严重违法失信行为记录名单
1.3	合规情况	三年内在经营活动中无重大违纪、无被县级以上市场监管机构立案查处记录
1.4	安全保障	具备相关安全生产管理规章制度，过去三年内研发工作未发生重大安全生产事故

A.2 表 A.2 给出了乳制品科技创新基地科技创新能力、科研保障能力的评价指标及评价标准。

表A.2 乳制品科技创新基地地科技创新能力、科研保障能力评价指标及评价标准

序号	要求	评价标准	分值
2	科技创新能力		
2.1	创新理念和技术积累		
2.1.1	创新理念	1) 具备完整成熟的科技创新方法论或创新工具	2
		2) 具有成功的科技创新案例	2
2.1.2	技术积累	1) 运营时间 运营时间<5年：1分； 5年≤运营时间<10年，2分； 运营时间≥10年：3分	3
		2) 覆盖品类 覆盖品类<4种：1分； 4种≤覆盖品类<8种：2分； 覆盖品类≥8种，3分 (产品品类包括液态和固态乳制品，如：灭菌乳、调制乳、巴氏杀菌乳、含乳饮料、发酵乳、稀奶油、冰淇淋、干酪、乳粉、含乳食品等)	3

序号	要求	评价标准	分值
2.2	多品类全过程研发、生产和检测装备		
2.2.1	通用设备	1) 调配系统 具有简单常规调配系统：2分； 具有多种混料方式测试条件，可以模拟不同条件下加工特性的调配系统：5分	5
		2) 膜过滤系统 具有超滤、微滤、纳滤、反渗透等完整膜过滤测试条件的膜过滤系统：2分； 具有多种膜过滤装置，能针对不同应用提供多种测试条件的膜过滤系统：5分	5
2.2.2	液态乳产品中试设备	1) 可调整加工工艺与参数的巴氏杀菌系统	2
		2) 可调整加工工艺与参数的超高温瞬时杀菌系统	2
		3) 可调整加工工艺与参数的 ESL 杀菌系统	2
		4) 常温灌装系统	2
		5) 低温灌装系统	2
		6) 发酵系统 可进行单批次物料发酵测试，满足卫生级测试需求：2分； 可同时进行两批次物料的发酵对比实验，满足长时间发酵产品的测试需求，满足超洁净测试要求：4分	4
2.2.3	固态乳产品中试设备	1) 固态乳制品产品（干酪、乳粉等）浓缩系统	3
		2) 固态乳制品产品（干酪、乳粉等）干燥系统	3
		3) 其他固态乳制品产品（干酪、乳粉等）中试系统	2
2.2.4	关键实验测试条件	1) 产品研发实验室	2
		2) 理化实验室	1
		3) 微生物实验室	1
		4) 分析实验室	2
		5) 环境模拟测试工作站	3

序号	要求	评价标准	分值
		6) 包装测试和运输模拟测试站	3
		7) 智能化实验数据记录分析系统	3
2.3	高素质国际化研发团队		
2.3.1	核心团队人员 专业能力	1) 人数合理的研发团队	2
		2) 从业 10 年及以上人员与硕士及以上学历人员合计人数在研发团队中的占比 0%<占比<10%: 1分; 10%≤占比<20%: 2分; 20%≤占比<30%: 3分; 30%≤占比<40%: 4分; 40%≤占比<50%: 5分; 占比≥50%: 6分	6
2.3.2	全球平行研发机构数量	本集团在中国市场以外的研发机构数量: 每 1 个机构得 2 分, 本项最高 8 分	8
2.4	前沿技术表现	1) 能够有效向国内展示介绍国内外先进的创新动态、理念	3
		2) 具有整合国际资源进行创新的配合能力	3
2.5	市场洞察能力	1) 定期发布市场和行业洞察报告	3
		2) 具备前瞻性的市场和消费者洞察, 并基于此进行创新的能力	3
3	科研保障能力		
3.1	测试验证条件	1) 可承接产品原型研发、配方验证、工艺测试	5
		2) 可提供从原料到最终产品的完整生产线的中试生产模拟测试	5
3.2	培训体验条件	1) 具有专门的培训场地	1
		2) 配备有为培训所用的设备和讲师团队	4

A.3 评价结果: 科技创新能力和科研保障能力总计分值为 100 分, 若实际得分 ≥ 85 分, 则综合评价结果为合格; 实际得分 < 85 分, 则综合评价结果为不合格。