|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.120.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CAI |

X22  |

团体标准

T/CAI XXX—2024

门源奶皮生产加工技术规范

Technical specification for milk skin production and processing in Menyuan

（征求意见稿）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

中国农业国际合作促进会  发布

1. 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。

本文件由青海伊源乳业有限公司提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

门源奶皮生产加工技术规范

* 1. 范围

本文件规定了门源奶皮的术语和定义、生鲜牦牛乳收购要求、生产加工技术要求、加工过程中卫生要求、标签、标志、包装、运输和贮存等技术要求。

本文件适用于门源奶皮的生产和加工。

* 1. 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/T 1355 小麦粉

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 19031 食品安全国家标准 生乳

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

门源奶皮 Menyuan milk skin

在门源回族自治县辖范围内采用牦牛乳加工生产，且产品质量符合本文件规定的奶皮。

* 1. 生鲜牦牛乳收购要求
		1. 收购牦牛奶的牦牛群体应是无疾病的健康牛群。挤奶设备、器具均应严格消毒，挤奶员应穿消毒的工作服、鞋、帽。
		2. 收购时应详细记录每批生鲜牦牛乳的来源、数量、质量等信息。
		3. 收购的运输过程中应确保生鲜牦牛乳的温度控制，避免污染和变质。
	2. 生产加工技术要求
		1. 原料验收

收购的牦牛奶应符合GB 19031的要求。牦牛鲜奶采奶后2 h内完成收集并冷藏，4 ℃贮存不超过 24 h。

* + 1. 杀菌

应采用巴氏杀菌法杀菌。

* + 1. 净乳

杀菌后，应进行过滤处理，去除杂质等。

* + 1. 加热

加热鲜奶至80 ℃保持10 min～15 min。

* + 1. 加辅料搅拌

应加微量面粉后搅拌至奶表呈蜂窝状。面粉应符合GB/T 1355的规定。

* + 1. 煮沸、扬沸

鲜奶煮沸，用勺子不停地扬起奶子，在翻扬的过程中尽量使奶子起足够多的泡沫。翻扬后，停止扬奶，将火候逐渐调小。

* + 1. 保温

以中火保温保持4 h～6 h，期间不得沸腾，使乳脂上浮，牦牛奶液面形成一层具有一定厚度的皮膜。

* + 1. 冷却

停火降温冷却，至蜂窝状表皮油层有一定硬度。用双手或细棒以折叠式将奶皮子取出放置盘或板上。

* + 1. 干燥

应在阴凉通风处晾干，干燥过程中勤翻动，以形成外干内软质感的奶皮。

* 1. 包装
		1. 产品包装材料应清洁、无异味，直接接触材料应符合GB 4806.1的规定。
		2. 产品包装要牢固、防潮、整洁、美观，便于装卸、仓储和运输。
	2. 净含量

应符合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

* 1. 加工过程中卫生要求
		1. 加工环境及卫生要求

奶皮加工环境及相关操作卫生要求应符合GB 12693的规定。

* + 1. 人员要求
			1. 应建立加工人员卫生检查制度。
			2. 进入加工区域，应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内不外漏。
			3. 进入加工区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。
			4. 操作前、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动,再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒;生产加工、操作过程中应保持手部清洁。
			5. 从事挤奶、收购、加工的相关人员每年应进行健康检查,取得健康证明方可上岗。
		2. 厂房及设施卫生要求
			1. 生产加工环境，包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗和设施应及时清洁，保持良好的清洁状态。
			2. 用于牛奶收购、加工、包装、贮存和运输等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洗和消毒。清洗和消毒作业时应注意防止污染食品、食品接触面及内包装材料。
			3. 已清洗和消毒过的可移动设备和用具，应放在能防止其食品接触面再受污染的适当场所，并保持适用状态。
		3. 清洁和消毒
			1. 应制定有效的消毒和清洁程序，以保证食品加工场所、设备和设施的清洁卫生，防止食品污染。
			2. 依据用途和操作进行不同的清洁和消毒方法；用于清洁和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。
			3. 应对清洁和消毒程序进行记录，如洗涤剂和消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度等。
		4. 废弃物处理

废弃物容器应加盖密闭。废弃物应日产日清,易腐败的废弃物应及时清除。清除废弃物后的容器应 及时清洗，必要时进行消毒。

* + 1. 除虫灭害

车间内使用杀虫剂时，应按卫生部门的规定采取妥善措施，不得污染乳品，并尽量避免污染设备、器具和容器。使用杀虫剂后应将设备、器具和容器彻底清洗，除去残留药剂。

* 1. 标签、标志、运输和贮存
		1. 标签、标志

产品外包装应标注门源奶皮，并标明产品名称、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量、执行标准代号等。标签应符合GB 7718的规定。产品包装标志符合GB/T 191的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，装卸时应轻拿轻放。

* + 1. 贮存

贮存应置于温度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。

