

食品安全地方标准 牦牛奶酪(DBS63/0008-2021) 的解读说明

一、 标准制定的背景

青海省是中国牦牛大省之一,青海牦牛主要分布于青藏高原海拔 3000m 以上的高山草场上,牦牛在无任何污染源的天然草场饲养、繁殖,终年放牧。被誉为“吃的是冬虫夏草,喝的是矿泉水”的家畜。但由于环境及开发技术所限,牦牛乳产品开发常期处于低水平阶段。除少量制作牦牛酸奶产品上市外,几乎 90%以上牦牛乳由牧民自产自消。可以说青海的牦牛乳资源基本上没有得到开发和利用,实现其真正的价值。青海牧区传统的奶酪“曲拉”是青海牧区牧民日常生活中不可缺少的食物,由于加工工艺技术粗糙,产品的质量也没有形成标准。牦牛奶酪是一种纯天然、高品质的发酵乳制品。其发展潜力很大,通过科研开发牦牛乳奶酪产品、宣传和科技培训等手段引导和鼓励农牧民加工制作牦牛奶酪,大幅度提高牦牛乳的附加值,增加农牧民收入。形成青海省区域性特色乳制品,,产生聚集经济效益,形成“小而专,小而联”的产业体系,通过新技术的推广应用,生产出有市场竞争能力的产品,树立形象,提高效益。

青海省是中国牦牛资源主要省份，为了发展地方特色经济，青海省政府于 2018 年出台了《牦牛和青稞产业发展三年行动计划（2018-2020）》文件，根据文件精神结合生产型企业特点，制定本地方产品标准，突出牦牛奶酪在理化指标远高于其它牛奶酪，更好的为青海省牦牛产业的发展做出贡献。

二、 标准主要内容

本标准主要内容包括：适用范围、方法检出限、规范性引用文件、测定原理、试剂与材料、仪器与设备、分析步骤、结果计算、精密度要求。

2020 年 7 月由青海谱测检验有限公司对采集 3 个州的 24 份样品进行检测，在综合分析牦牛奶酪检测数据的基础上，分 9 批次出具第三方资质检测报告。遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理规定》等法律、法规规定，按照 GB/T 1.1

《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的的结构和起草规则》的要求编制青海省食品安全地方标准《牦牛奶酪》。

各项技术指标经检测数据分析确定，污染物限量符合 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，真菌毒素限量符合 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。突出青海省牦牛奶酪特征理化指标蛋白质、脂肪（干物质中）成分含量。

三、 标准实施原则

制定《食品安全地方标准 牦牛奶酪》标准，规范牦牛奶酪的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装和贮运。解决成熟牦牛奶酪市场经济发展中的质量问题等问题，将有效提升成熟牦牛奶酪的质量，推动牦牛奶深加工管理规范化、统一化发展，使青海省成为牦牛奶酪特色健康食品产业的示范基地和制造基地，对于提升青海省牦牛奶酪生产的整体水平，引领牦牛产业发展、提高产品的竞争力具有积极作用。

四、 与相关标准的衔接

牦牛奶酪为青海省特色资源，国外尚无相关标准，国内也仅有国家标准 GB 5420《食品安全国家标准 干酪》作为产品参考，无法体现出青海省特色资源的优势，所以制定本地方标准有助于产业可持续发展，利于执法部门的监管，保障企业和消费者的合法权益。