

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 001. 3—2016

代替 DBS15/001. 3-2011

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替DBS15/ 001.3-2011《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第3部分：奶豆腐》，与DBS15/ 001.3-2011相比，本标准主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- 修改了“理化指标”中“水分、蛋白质”指标；
- 删除了“理化指标”中“脂肪、灰分”指标；
- “理化指标”中增加了对干奶豆腐的指标要求；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“其它”。

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品

第3部分：奶豆腐

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶豆腐。

2 术语和定义

2.1 奶豆腐（蒙古语音译：浩乳德）

以生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

2.2 干奶豆腐（蒙古语音译：浩乳德）

以生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色或乳黄色。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味、微酸，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		奶豆腐	干奶豆腐	
水分，%	≤	53.0	10.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥	26.0	43.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	90			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；干奶豆腐可在阴凉干燥处贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品第3部分 奶豆腐》编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品奶豆腐是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、蛋白质含量高、制作简单，深受当地消费者的喜食，市场上销量很高。2011年制订的食品安全地方标准民族特色乳制品第3部分奶豆腐很多方面已不符合食品安全地方标准的要求，修订此标准具有十分重要的意义。本地方标准的修订将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品第3部分奶豆腐》的修订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准修订工作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实

地调研等形式，调查内蒙古自治区范围蒙古族传统乳制品生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制修订的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 180 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构专家对本标准制修订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。

3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

(二) 编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要修改情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶豆腐。

2、术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年(公元 1320 年) 饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三 “兽品” 中就介绍了“牛乳腐”(即奶豆腐)的特点。《蒙古族食谱》(蒙语版, 1987 年, 内蒙古科学出版社) 书(第 20—22 页)中记载蒙古族传统工艺乳制品奶豆腐(浩乳德)的名称及制作方法。

名称, 增加了奶豆腐的蒙古语音译名称“浩乳德”为等效名称。

通过描述制作奶豆腐和干奶豆腐的主要工艺过程, 对术语和定义做了界定。奶豆腐是以生牛乳为原料, 经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型等工艺制成的蒙古族传统乳制品; 干奶豆腐是以生牛乳为原料, 经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3、技术要求

（1）原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

（2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对奶豆腐的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

第一，修改了 DBS15/ 001.3-2011 中的参数。

DBS15/ 001.3-2011 中要求奶豆腐的理化指标是水分含量 $\leq 48\%$ ，蛋白质含量 $\geq 30\%$ ，脂肪含量 $\geq 10\%$ ，灰分含量 $\leq 5\%$ 。经调研、走访传统乳制品生产企业、小作坊及牧户，仔细考察和了解奶豆腐的生产加工工艺，并采样检测分析后认为上述参数不尽合理。

奶豆腐加工工艺：生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型等。

干奶豆腐加工工艺：生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型、干燥等。

经检测得知奶豆腐加工成型时的水分含量 $\leq 60\%$ ，对从全区随机抽取的 63 份奶豆腐样品（成型时的）进行检测，结果为其水分含量的 P85 值为 52.4%、蛋白质含量的 P85 值为 26.6%。因此，将奶豆腐的理化指标定为水分含量 $\leq 53\%$ 、蛋白质含量 $\geq 26\%$ ；经验证试验证明水分含量在 10% 以下的干奶豆腐是可以在阴凉通风处存放的，又对从全区随机抽取的

71 份干奶豆腐样品（水分含量在 10%）进行检测，结果为其蛋白质含量的 P85 值为 43.4%，因此，将干奶豆腐的理化指标定为水分含量 $\leq 10\%$ 、蛋白质含量 $\geq 43\%$ 。

第二，认为脂肪、灰分含量与奶豆腐和干奶豆腐的食品安全指标没有必然联系，所以删除 DBS15/ 001.3-2011 理化指标中的脂肪、灰分项目。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅为 0.3mg/kg。

污染物铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制品规定。其中：黄曲霉毒素 M₁ 为 0.5ug/kg。

真菌毒素——黄曲霉毒素 M₁ 的检测方法依照相关国家标准进行。

（6）微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了奶豆腐和

干奶豆腐的微生物指标。蒙古族传统乳制品奶豆腐和干奶豆腐系自然发酵乳制品，发酵过程由多种乳酸菌共同作用，所含风味物质极为丰富，是工业化纯种发酵所无法比拟的。奶豆腐的生产工艺中虽有加热环节，但温度在 60℃ 以下，不足以杀灭乳酸菌，奶豆腐和干奶豆腐中仍存有大量乳酸菌，所以在微生物指标中对细菌总数未作限量；将大肠菌群与霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌；根据致病菌风险分析，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统奶豆腐的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的，故在该食品安全标准中没有做任何说明。

5、其它要求

规定了奶豆腐应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；干奶豆腐可在阴凉、干燥条件下贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于奶豆腐主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项
无。

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 001.2—2016

代替 DBS15/001.2-2011

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替DBS15/ 001.2-2011《食品安全地方标准 民族特色乳制品 第2部分：奶皮子》，与DBS15/ 001.2-2011相比，本标准主要变化如下：

- 标准名称修改为《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子》；
- 修改了“范围”；
- 增加了“术语和定义”；
- “理化指标”中删除了“蛋白质”指标；
- 删除了“净含量、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存”；
- 增加了“其它”。

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品

第2部分：奶皮子

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶皮子。

2 术语和定义

2.1 奶皮子（蒙古语音译：乌乳穆）

以生牛乳为原料，经加热、翻扬起泡沫、保温、冷却、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	微黄、夹白。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有奶香和脂香，口感酥滑，无异味。	
组织形态	形态基本完整，表面呈蜂窝状，软硬适度，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 40.0	GB 5009.3
脂肪，%	≥ 50.0	GB 5413.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	90			GB 4789.15
* 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

水分含量大于10.0%的产品应在冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10.0%的产品可在阴凉、干燥处贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品第2部分 奶皮子》编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品奶皮子是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、富含脂肪、制作简单，深受当地消费者的喜食，市场上销量很高。2011年食品安全地方标准民族特色乳制品第2部分奶皮子很多方面已不符合食品安全地方标准的要求，修订此标准具有十分重要的意义。本地方标准的修订将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《2011年食品安全地方标准民族特色乳制品第2部分奶皮子》的修订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准修工订作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实

地调研等形式，调查内蒙古自治区范围蒙古族传统乳制品生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研，蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准修订的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 87 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门、疾病预防控制中心、卫生监督、检验机构专家对本标准修订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。

3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

（二）编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要修改情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的奶皮子。

2、术语和定义

早在元朝天历三年(公元 1320 年)饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就介绍了“牛酥”（即奶皮子）的制作方法和特点。《蒙古族食谱》（1987年，内蒙古科学出版社）书(第 26—28 页)中记载蒙古族传统工艺乳制品奶皮子名称及制作方法。

名称，增加了奶皮子的蒙古语音译名称“乌乳穆”为等效名称。

通过描述制作奶皮子的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。奶皮子是以生牛乳为原料，经加热、翻扬起泡沫、保温、冷却、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统工艺乳制品。

3、技术要求

（1）原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

（2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对奶皮子的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

删除了 DBS15/ 001.2-2011 理化指标中的蛋白质项目。原因，第一是经对采自全区各地的严格按照蒙古族传统工艺制作的 69 份奶皮子检测发现 41 份被检样品不能够满足 DBS15/ 001.2-2011 所要求的蛋白质含量 $\geq 7\%$ ，显然此项要求不合理；第二是蒙古族传统奶皮子是一种以乳脂为主要成分的产品，其蛋白质含量与奶皮子的食品安全指标没有必然联系。

理化指标中水分和脂肪项目与 DBS15/ 001.2-2011 一致。

理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅为 0.3mg/kg。

污染物限量铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制

品规定。其中：黄曲霉毒素 M_1 为 0.5ug/kg。

真菌毒素—黄曲霉毒素 M_1 的检测方法依照相关国家标准进行。

(6) 微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了奶皮子的微生物指标。将细菌总数、大肠菌群与霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌；根据致病菌风险分析，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统奶皮子的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的，故在该食品安全标准中没有做任何说明。

5、其它要求

规定了奶皮子应在冷冻条件下贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于奶皮子主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

无。

备案号:

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 006—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 嚼克

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 嚼克

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的嚼克。

2 术语和定义

2.1 嚼克

以生牛乳为原料，经发酵、取乳脂、脱乳清、灌装等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈乳白或乳黄色，色泽均匀。	取适量试样置于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香和脂香，味酸，无异味。	
组织形态	呈膏状，均匀一致，无正常视力可见的外来异物及霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 50.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 30.0	GB 5413.3
酸度, °T	≥ 70.0	GB 5413.34

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
乳酸菌 ≥	1×10^6				GB 4789.35
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏条件下贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品嚼克》

编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品嚼克是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、富含蛋白质、制作简单，深受当地消费者的喜食，市场上销量很高。目前蒙古族传统乳制品嚼克无地方标准，制订此标准具有十分重要的意义。本地方标准的制定将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品嚼克》的制订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准制定工作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实地调研等形式，调查内蒙古自治区范围内蒙古族传统乳制品

生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制订的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 73 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构、行业协会等专家对本标准制订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。
- 3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等

方面向社会公开征求意见和建议。

(二) 编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要制定情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的嚼克。

2、术语和定义

《蒙古族食谱》(蒙语版, 1987年, 内蒙古科学出版社) 书(第 17—19 页)中记载蒙古族传统工艺乳制品嚼克的名称及制作方法。

名称, 将蒙古语音译“嚼克”作为该产品名称。

通过描述制作嚼克的主要工艺过程, 对术语和定义做了界定。嚼克是以生牛乳为原料, 经发酵、取乳脂、排乳清、灌装等工艺制成的民族特色乳制品。

3、技术要求

(1) 原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

(2) 感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织形态等方面, 对嚼克的主要感官品质做了要求。

(3) 理化指标

将与食品安全有关联的水分含量、脂肪含量、酸度作为

嚼克理化指标的项目。

经对从全区随机抽取的 73 份干嚼克样品进行检测，结果为其水分含量的 P85 值为 51.0 %、脂肪含量的 P85 值为 32.4%、酸度的 P85 值为 73.1 %，因此，将嚼克的理化指标定为水分含量 $\leq 50\%$ 、脂肪含量 $\geq 30\%$ 、酸度 $\geq 70\%$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。

污染物限量铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制品规定。其中：黄曲霉毒素 M₁ $\leq 0.5\text{ug/kg}$ 。

真菌毒素—黄曲霉毒素 M₁ 的检测方法依照相关国家标准进行。

（6）微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了嚼克的微生物指标。蒙古族传统乳制品嚼克系发酵乳制品，所以在微

生物指标中对乳酸菌作了要求,对细菌总数、大肠菌群未作限量;将霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌;根据致病菌风险分析,将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌,并规定限量要求。

上述微生物指标的检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统嚼克的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的,故在该食品安全标准中没有作说明。

5、其它要求

规定了嚼克应在冷藏条件下贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于嚼口主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品,其他地区和民族很少生产和制作,因此,目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

无。

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 007—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 楚拉

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 楚拉

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的楚拉。

2 术语和定义

2.1 楚拉

以生牛乳为原料,经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳:应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色或乳黄色,色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和组织形态,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味,微酸,无异味。	
组织形态	质地均匀,组织细腻,无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 40.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	50			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品楚拉》 编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品楚拉是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、富含蛋白质、制作简单，深受当地消费者的喜食。目前蒙古族传统乳制品楚拉无地方标准，制订此标准具有十分重要意义。本地方标准的制定将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品楚拉》的制订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准制定工作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实地调研等形式，调查内蒙古自治区范围内蒙古族传统乳制品

生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制订的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 61 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构专家对本标准制订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。
- 3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等

方面向社会公开征求意见和建议。

(二) 编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要制定情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的楚拉。

2、术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年(公元 1320 年) 饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三 “兽品” 中就有介绍。《蒙古族食谱》(蒙语版，1987 年，内蒙古科学出版社) 书(第 30 页) 中记载蒙古族传统工艺乳制品楚拉的名称及制作方法。

名称，将蒙古语音译“楚拉”作为该产品名称。

通过描述制作楚拉的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。楚拉是以生牛乳为原料，经发酵、部分脱脂、加热、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3、技术要求

(1) 原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

(2) 感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对楚拉的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

将与食品安全有关联的水分含量、蛋白质含量作为楚拉理化指标的项目。

经对从全区随机抽取的 61 份楚拉样品进行检测，结果为其水分含量的 P85 值为 16.9 %、蛋白质含量的 P85 值为 41.8 %，因此，将楚拉的理化指标定为水分含量 $\leq 20\%$ 、蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅为 0.3mg/kg。

污染物铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制品规定。其中：黄曲霉毒素 M_1 为 0.5ug/kg。

真菌毒素——黄曲霉毒素 M_1 的检测方法依照相关国家标准进行。

（6）微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行

检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了楚拉的微生物指标。蒙古族传统乳制品楚拉系自然发酵乳制品，发酵过程由多种乳酸菌共同作用，所含风味物质极为丰富，是工业化纯种发酵所无法比拟的。楚拉的生产工艺中虽有加热环节，但温度在 60℃ 以下，不足以杀灭乳酸菌，楚拉中仍存有大量乳酸菌，所以在微生物指标中对细菌总数未作限量；将大肠菌群与霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌；根据致病菌风险分析，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统楚拉的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的，故在该食品安全标准中没有作说明。

5、其它要求

规定了楚拉应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量低于 10% 的楚拉可在阴凉干燥处贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于楚拉主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

无。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 005—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 毕希拉格

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 毕希拉格

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的毕希拉格。

2 术语和定义

2.1 慢酸法毕希拉格

以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂、发酵、二次加热、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

2.2 快酸法毕希拉格

以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂（或不脱脂）、与已凝酸乳混合凝乳、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈浅褐色或黄褐色。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有浓郁乳香味，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 53.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 26.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	90			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品毕希拉格》 编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品毕希拉格是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、富含蛋白质、制作简单，深受当地消费者的喜食，市场上占有一定的比例。目前蒙古族传统乳制品毕希拉格无地方标准，制订此标准具有十分重要意义。本地方标准的制定将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品毕希拉格》的制订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准制定工作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实地调研等形式，调查内蒙古自治区范围内蒙古族传统乳制品

生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制订的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 65 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构专家对本标准制订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。
- 3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等

方面向社会公开征求意见和建议。

（二）编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要制定情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的毕希拉格。

2、术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年(公元1320年)饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就有介绍。《蒙古族食谱》（蒙语版，1987年，内蒙古科学出版社）书(第28—29页)中记载蒙古族传统工艺乳制品毕希拉格的名称及制作方法。

名称，将蒙古语音译“毕希拉格”作为该产品名称。

通过描述制作毕希拉格的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。毕希拉格是用慢酸法或快酸法的传统工艺制成的蒙古族传统乳制品。（1）慢酸法毕希拉格：以生牛乳为原料，加热、部分脱脂、发酵、二次加热、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统制品。（2）快酸法毕希拉格：以生牛乳为原料，经部分脱脂（或不脱脂）、加热、与已凝酸乳混合凝乳、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统制品。

3、技术要求

（1）原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

（2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对毕希拉格的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

将与食品安全有关联的水分含量、蛋白质含量作为毕希拉格理化指标的项目。

经对从全区随机抽取的 65 份刚经成型制作，未经干燥的毕希拉格样品进行检测，结果为其水分含量的 P85 值为 52.6 %、蛋白质含量的 P85 值为 26.3 %，因此，将毕希拉格的理化指标定为水分含量 $\leq 53\%$ 、蛋白质含量 $\geq 26\%$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅为 0.3mg/kg。

污染物铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制品规定。其中：黄曲霉毒素 M₁ 为 0.5ug/kg。

真菌毒素——黄曲霉毒素 M1 的检测方法依照相关国家标准进行。

(6) 微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了毕希拉格的微生物指标。蒙古族传统乳制品毕希拉格系自然发酵乳制品，发酵过程由多种乳酸菌共同作用，所含风味物质极为丰富，是工业化纯种发酵所无法比拟的。毕希拉格的生产工艺中虽有加热环节，但温度在 60℃ 以下，不足以杀灭乳酸菌，毕希拉格中仍存有大量乳酸菌，所以在微生物指标中对细菌总数未作限量；将大肠菌群与霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌；根据致病菌风险分析，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统毕希拉格的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的，故在该食品安全标准中没有作说明。

5、其它要求

规定了毕希拉格应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量低于 10% 的毕希拉格可在阴凉干燥处贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于毕希拉格主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

无。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 008—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品 酸酪蛋（奶干）

1 范围

本标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸酪蛋（奶干）。

2 术语和定义

2.1 酸酪蛋（奶干）（蒙古语音译：舒木勒、艾乳勒）

以生牛乳为原料，经煮沸、脱脂、发酵、熬制、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳：应符合GB 19301的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色、乳黄色、浅褐色或黄褐色，色泽均匀。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有乳香味，微酸，无异味。	
组织形态	质地均匀，组织细腻，无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 40.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1 000	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1 000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其它

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量≤10%的产品可在阴凉干燥处贮存、销售。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品酸酪蛋 (奶干)》编制说明

一、标准起草的基本情况

蒙古族传统乳制品酸酪蛋（奶干）是一种传统乳制品，具有地方特色，目前没有食品安全国家标准。其味美可口、富含蛋白质、制作简单，深受当地消费者的喜食，市场占有一定比例。目前蒙古族传统乳制品酸酪蛋（奶干）无地方标准，制订此标准具有十分重要意义。本地方标准的制定将为内蒙古自治区蒙古族传统乳制品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品酸酪蛋（奶干）》的制订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准制定工作于2014年7月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实

地调研等形式，调查内蒙古自治区范围内蒙古族传统乳制品生产企业分布情况、产品生产经营情况、产品种类、生产加工工艺、质量控制关键点、检验检测、企业产品执行标准情况，以及国内外相关产品的食品安全标准情况和研究进展。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10 个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品的生产过程、产品的工艺、执行标准等情况，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制定的意见和建议。同时，采集具有代表性的蒙古族传统乳制品样品进行分析检验，获得实测数据 72 份，在此基础上起草了标准讨论稿。根据对标准文本讨论稿的研讨，通过对收集资料和检测结果的分析统计，确定了以理化和微生物指标为主要指标的制定思路。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构专家对本标准制订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的制定原则

（一）总体原则

- 1、合法性。严格按照食品安全法有关规定。
- 2、科学性。按照有关食品安全国家标准和在开展指标验证的基础上，科学、合理制定地方标准。

3、真实性。坚持公开透明，从标准立项、征求意见等方面向社会公开征求意见和建议。

（二）编制原则：以安全性、实用性、可操作性、规范性、公开透明为原则。

三、标准的重要内容及主要修改情况

1、范围

标准适用于蒙古民族传统工艺生产的酸酪蛋（奶干）。

2、术语和定义

历史溯源，早在元朝天历三年(公元1320年)饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就有介绍。《蒙古族食谱》（蒙语版，1987年，内蒙古科学出版社）书(第47—48页)中记载蒙古族传统工艺乳制品酸酪蛋（奶干）的名称及制作方法。

名称，将“酸酪蛋（奶干）”作为该产品名称，蒙古语音译名称“舒木勒、艾乳勒”为等效名称。

通过描述制作酸酪蛋（奶干）的主要工艺过程，对术语和定义做了界定。酸酪蛋（奶干）是以生牛乳为原料，煮沸、脱脂、发酵、文火熬煮、加或不加生牛乳（或乳脂）、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。

3、技术要求

（1）原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

（2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织状态等方面，对酸酪蛋（奶干）的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

将与食品安全有关联的水分含量、蛋白质含量作为酸酪蛋（奶干）理化指标的项目。

经对从全区随机抽取的 72 份酸酪蛋（奶干）样品进行检测，结果为其水分含量的 P85 值为 17.3 %、蛋白质含量的 P85 值为 42.2 %，因此，将酸酪蛋（奶干）的理化指标定为水分含量 $\leq 20\%$ 、蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中其他乳制品规定。其中：铅为 0.3mg/kg。

污染物铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中乳及乳制品规定。其中：黄曲霉毒素 M₁ 为 0.5ug/kg。

真菌毒素——黄曲霉毒素 M₁ 的检测方法依照相关国家标准进行。

（6）微生物限量

根据 GB/T 23784《食品微生物指标制定和应用的原则》，在参照了相关国家食品标准的基础上，经对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了酸酪蛋（奶干）的微生物指标。蒙古族传统乳制品酸酪蛋（奶干）系自然发酵乳制品，发酵过程由多种乳酸菌共同作用，所含风味物质极为丰富，是工业化纯种发酵所无法比拟的。酸酪蛋（奶干）的生产工艺中虽有加热环节，但温度在 60℃ 以下，不足以杀灭乳酸菌，酸酪蛋（奶干）中仍存有大量乳酸菌，所以在微生物指标中对细菌总数未作限量；将大肠菌群与霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌；根据致病菌风险分析，将金黄色葡萄球菌和沙门氏菌作为致病菌的指示菌，并规定限量要求。

上述微生物指标的检测检测方法依照相关国家标准进行。

4、食品添加剂要求

按照蒙古族传统酸酪蛋（奶干）的制作工艺是不添加食品添加剂和营养强化剂的，故在该食品安全标准中没有作说明。

5、其它要求

规定了酸酪蛋（奶干）应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售；水分含量低于 10% 的酸酪蛋可在阴凉干燥处贮存、销售。

四、国内和国际相关标准情况

由于酸酪蛋(奶干)主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品,其他地区和民族很少生产和制作,因此,目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

无。

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 009—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品生产卫生规范

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品生产卫生规范

1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺乳制品的生产。
蒙古族传统乳制品生产企业还应符合GB 14881、GB 12693的规定。

2 术语和定义

2.1 蒙古族传统乳制品

按照蒙古族传统制作工艺生产加工的具有地方特色的乳制品。

2.2 冷藏

指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃~10℃之间。

2.3 冷冻

指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

2.4 过滤

分离悬浮在生乳中的固体颗粒的操作。

2.5 发酵

利用微生物分解有机物，使之生成或积累特定代谢产物，并产生能量的过程。可以是自然发酵或接种发酵。

2.6 干燥

从乳制品中除去水分的过程，可以是自然干燥或人工干燥。

3 选址和厂区环境

3.1 选址

应选择有给排水条件和电力供应的地区，不应选择对食品有显著污染的区域，距离饲养圈舍、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

3.2 厂区环境

使用小型天然气或电热锅炉设备的应与生产区域进行分隔。使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

- 4.1.1 原料与成品、即食乳制品与非即食乳制品操作区域应分隔，防止交叉污染。
- 4.1.2 应设有原料贮存、发酵室（或发酵设施）、生产加工、半成品和成品贮存、包装、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域，合理布局。
- 4.1.3 应设置用于冷却、成型、包装生产的封闭式冷作间，室内装有空调设施和空气消毒设施。

4.2 建筑内部结构与材料

- 4.2.1 地面应采用耐磨、不渗水、易清洁的材料，地面平整无裂缝。
- 4.2.2 生产加工场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易于清洁的材料铺设到顶。
- 4.2.3 门窗户应采用表面平滑、防吸附、不渗透，易于清洁消毒的材料；窗户应为封闭式，可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

5 设施与设备

5.1 设施

- 5.1.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。
- 5.1.2 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室；按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。
- 5.1.3 即食乳制品操作区域入口设置洗手、干手和消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关应为非手动式；洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。
- 5.1.4 根据加工制作的需要，在适当位置配备相适宜的照明、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。

5.2 设备

- 5.2.1 接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢、保鲜盒等）制造。
- 5.2.2 接触即食乳制品与非即食乳制品的设备、工具、容器应能明显区分。
- 5.2.3 应配备专用的冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜等），冷藏、冷冻设备应有温度显示装置。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，确保有效实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.2 厂房及设施卫生管理

生产加工环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应及时清洁，保持良好清洁状况。

6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.3.1 应符合国家相关规定对人员健康的要求，进入生产加工场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染食品。

6.3.2 进入作业区域不应配戴饰物、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。

6.3.3 使用卫生间、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后，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。

6.4 虫害控制

采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。

6.5 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。

7 原料和包装材料的要求

7.1 食品原料

7.1.1 所使用的生乳应符合食品安全标准的规定。

7.1.2 生乳在挤出后 2 小时内生产加工，超过 2 小时生产加工的生乳应在 0℃~4℃贮存。

7.2 食品添加剂

7.2.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

7.2.2 食品添加剂应存放在单独的设施中，并应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。

7.3 食品包装材料

7.3.1 采购直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料，应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

7.3.2 包装材料的使用应遵照“先进先出”、“效期先出”的原则，合理安排使用。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

生乳加工前应进行过滤，对时间和温度有控制要求的工序，如发酵、加热、干燥等，应严格按照传统工艺要求进行操作。

8.2 生物污染的控制

操作台、加工设备、工器具用前应仔细检查是否符合卫生要求；使用后应清洁、消毒，并作好防护。发酵时应控制温度、时间、湿度，并定期对发酵室进行清洗和消毒，防止杂菌污染。

8.3 化学污染的控制

食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应妥善保存，且应明显标示、分类贮存；食品添加剂做好使用记录。

8.4 物理污染的控制

应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

8.5 包装

生产加工传统乳制品应密封包装，在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

9 检验

9.1 原料检验

生乳应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可使用。

9.2 产品检验

乳制品应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可出厂或者销售。

9.3 委托检验

应委托有资质的食品检验机构对生乳和乳制品按食品安全标准进行检验，每年不少于一次。

10 产品的贮存和运输

10.1 应按食品安全标准规定的条件贮存，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

11 产品的追溯和召回

11.1 应建立生乳、食品添加剂、包装材料进货记录台账和生产加工记录制度，记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

11.2 当发现生产的乳制品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。

《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 生产卫生规范》编制说明

一、标准起草的基本情况

为贯彻落实《食品安全法》和规范蒙古族传统乳制品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托锡林郭勒职业学院和内蒙古农业大学承担《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品生产卫生规范》的制订工作。

本标准的主要起草单位为锡林郭勒职业学院、内蒙古农业大学等。主要起草人：雅梅、陈永福、哈斯其木格、朱建军、肖芳、张红梅、孙建萍。

本标准制定工作于 2016 年 5 月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产卫生规范技术资料，采用赴企业实地调研等形式，深入生产企业调查厂区环境、设备、原料和包装材料的要求、卫生管理、生产加工过程安全控制、检验、产品贮存和运输、产品追溯和召回等情况。调查内蒙古自治区范围蒙古族传统乳制品生产企业分布情况、厂区环境、设备、原料和包装材料的要求、卫生管理、生产加工过程安全控制、检验、产品贮存和运输、产品追溯和召回等情况。根据调查情况到锡盟、呼盟、兴安盟、通辽市、赤峰市、巴盟、呼市、鄂尔多斯、乌盟、包头市等 10

个盟市主要牧业旗县 100 多户传统乳制品生产企业进行实地调研蒙古族传统乳制品生产企业以上方面等内容，以及企业和有关食品安全监管部门对标准制订的意见和建议。在此基础上起草了标准讨论稿。起草团队同时还邀请有关食品安全监管部门和疾控、卫生监督、检验机构专家对本标准制订的建议。在充分调研和征求意见的基础上，起草团队编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的重要内容及主要制定情况

1、范围

标准适用于蒙古族传统工艺乳制品的生产。

2、术语和定义

蒙古族传统乳制品：按照蒙古族传统制作工艺生产加工的具有地方特色的乳制品。

冷藏：指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间。

冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在 $-20^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

过滤：分离悬浮在生乳中的固体颗粒的操作。

发酵：利用微生物分解有机物，使之生成或积累特定代谢产物，并产生能量的过程。可以是自然发酵或接种发酵。

干燥：从乳制品中除去水分的过程，可以是自然干燥或人工干燥。

3、选址和厂区环境

目前很多蒙古族传统乳制品生产企业厂区环境不合格，故标准里作了要求即：使用小型天然气或电热锅炉设备的应与生产区域进行分隔。使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。应设有原料贮存、发酵室（或发酵设施）、生产加工、半成品和成品贮存、包装、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域，合理布局。使用符合卫生标准的材料（如不锈钢、保鲜盒等）制造的产品。

4、卫生管理

目前蒙古族传统乳制品生产企业存在卫生管理差的情况，如人员卫生、生产车间设备设施卫生等方面存在问题，接触即食乳制品与非即食乳品的设备、工具、容器，应能明显区分。应配备专用的冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜等），冷藏、冷冻设备应有温度显示装置。产品需经包装后方可出厂销售，生产加工所需设备器具应符合卫生生产加工要求。

5、检验

目前多数蒙古族传统乳制品生产企业对原料及产品无自检能力，应建立独立的实验室及培养专门的化验员或委托专门权威机构进行检验报告。

6、产品运输、追溯和召回

目前多数蒙古族传统乳制品生产企业在产品运输、追溯和召回方面存在一些问题，应建立冷链运输功能，并做好记

录，做到对问题产品进行追溯和召回制度。

三、国内和国际相关标准情况

参照符合食品安全国家标准 食品生产用卫生规范（GB 14881）和食品安全国家标准 乳制品良好生产规范（GB 12693）的有关内容制定。

五、其他需要说明的事项

无。

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 010—2016

食品安全地方标准 炒米

2016 - XX - XX 发布

2016 - XX - XX 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

炒米

1 范围

本标准适用于预包装炒米。

2 术语和定义

2.1 炒米

以稷为原料，经清理、浸泡、蒸煮、烘炒、碾米等工艺加工制成的蒙古民族传统食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

稷：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的正常色泽。	取适量试样置于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈颗粒状，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

3.6.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

《食品安全地方标准 炒米》编制说明

一、标准起草的基本情况

炒米，蒙古语称：“胡日森巴达”，是蒙古族特别喜欢的传统食品之一。其原料是糜子米，俗称蒙古米，经过煮，炒，碾三道工序后即成炒米。炒米的色形近似小米，但颗粒比小米稍大，米质干而呈熟米色。炒米存放容易，携带方便，食法简单，营养丰富，是游牧民族放牧时的最佳快餐，是蒙古草原牧民日常食用的主食之一。炒米具有地方特色，无食品安全国家标准。也没有炒米的地方标准，因此，制订此标准具有十分重要意义。本地方标准的制定将为内蒙古自治区蒙古族传统食品生产和食品安全监管提供有力依据。

为贯彻落实《食品安全法》和规范食品生产企业生产行为，自治区卫生计生委立项并委托内蒙古自治区疾病预防控制中心承担《食品安全地方标准 炒米》的制订工作。

本标准的主要起草单位为内蒙古自治区疾病预防控制中心。主要起草人：金化瑞、徐晓枫、蒲云霞、侯坤、苏军、陈志民、单美娜、崔春霞、刘婷婷。

本标准制定工作于2016年5月启动，成立了标准起草团队。起草团队在拟订标准编制工作计划后，广泛进行调研，查阅、收集有关蒙古族传统乳制品生产情况和技术资料，深入生产企业调查生产工艺、流程及销售情况。采用赴企业实

地调研等形式，并采集全区全部 13 家炒米生产企业样品，由自治区疾病预防控制中心和呼和浩特市、赤峰市疾病预防控制中心进行了指标验证，召开了有关部门标准起草工作会议，编写了征求意见稿，现面向社会征求意见。

二、标准的重要内容及主要制定情况

1、范围

本标准适用于预包装炒米。

2、术语和定义

以稷为原料，经清理、浸泡、蒸煮、烘炒、碾米等工艺加工制成的蒙古民族传统食品。

3、技术要求

（1）原料要求

稷：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

（2）感官指标

包括色泽、滋味、气味、组织形态等方面，对炒米的主要感官品质做了要求。

（3）理化指标

将与食品安全有关联的水分含量作为炒米理化指标的项目。经对从全区随机抽取的 13 家生产企业炒米样品进行检测，结合炒米的食用安全，将炒米的水分定为 7g/100g。

上述理化指标的检测方法依照相关国家标准进行。

（4）污染物限量

标准中不再重复列出污染物限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）中谷物制品的规定，其中，铅： $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

污染物限量铅的检测方法依照相关国家标准进行。

（5）真菌毒素限量

标准中不再重复列出真菌毒素限量，直接引用《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761）中谷物制品规定。

真菌毒素的检测方法依照相关国家标准进行。

（6）微生物限量

对大量检样进行检测分析，同时还进行了验证性实验，最终确定了炒米的微生物指标。将菌落总数、大肠菌群和霉菌作为卫生质量及被污染程度指示菌，其中霉菌定为 $\leq 150\text{CFU/g}$ 的限值基本上能够保证产品安全和具有指导意义；致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

上述微生物指标的检测方法依照相关国家标准进行。

三、指标验证

指标验证结果统计分析

验证指标	限量标准	样本份数	均值	P75	P90	P95	P99	拟制定限值
水分	7	13	2.84	3.04	5.28	—	—	5.0
铅	$< 0.2\text{ mg/kg}$	13	0.077	0.2	0.29	—	—	符合 GB2762
砷	$< 0.5\text{ mg/kg}$	13	0.013	0.0175	0.0196	—	—	符合 GB2762
汞	$< 0.02\text{ mg/kg}$	13	—	—	—	—	—	符合 GB2762
镉	$< 0.1\text{ mg/kg}$	13	0.0009	0.00085	0.005	—	—	符合 GB2762

铬	<1.0mg/kg	13	0.197	0.36	0.56	—	—	符合 GB2762
黄曲霉毒素 B1	<5.0ug/kg	13	—	—	—	—	—	符合 GB2762
赭曲霉毒素 A	<5.0 ug/kg	13	0.905	1.52	3.09	—	—	符合 GB2762
苯并(a)芘	<5.0 ug/kg	13	—	—	—	—	—	符合 GB2762
菌落总数	待制定	13	174	130	434	1300	1605	—
霉菌	待制定	13	149	102	204	1400	1540	—
大肠菌群	待制定	13	—	—	—	—	—	—
沙门氏菌	—	13	—	—	—	—	—	符合 GB 29921 中熟制粮食制品 (含焙烤类)的 规定
金黄色葡萄球菌	—	13	—	—	—	—	—	符合 GB 29921 中熟制粮食制品 (含焙烤类)的 规定

四、国内和国际相关标准情况

由于炒米主要是内蒙古自治区蒙古族传统食品，其他地区和民族很少生产和制作，因此，目前没有找到可参照的食品安全标准。

五、其他需要说明的事项

本标准按照食品安全国家标准的制定要求，结合地方食品的生产工艺及储存、包装及运输条件，对可能引起食品安全的指标进行了规定，并进行实验室验证，样品的采集覆盖当地所有生产厂家，具有严格的代表性，指标验证选择 3 家具有资质的检测机构，检测结果具有可比性。为了保证验证指标的合理性，要求具有资质的 3 家检测机构同时完成样本的检测。各检测机构在样本指标检测时采用统一方法、同一试剂耗材。通过对检测结果进行统计学分析，合理制定

了水分指标，同时针对污染物指标及致病菌指标与相应的国家标准要求进行比较，提出了建议，最终完善为地方标准。