民族传统奶酪

毕希拉格生产工艺规范

**编制说明**

**标准起草组**

民族传统奶酪 毕希拉格生产工艺规范

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见 》和《内蒙古自治区人民政府办公厅关于推动全区民族传统奶制品产业发展若干措施的通知》的精神,根据《推动民族传统奶制品产业发展专项行动方案》的要求，编制了《民族传统奶酪 熟奶豆腐（毕希拉格）生产工艺规范》。根据《中华人民共和国标准化法》和有关法规、规章的规定，由 提出，由 归口。

（二）起草单位、主要起草人

起草单位：

主要起草人：

二、制定标准的意义和必要性

民族传统奶制品的历史起源悠久，文化底蕴深厚，它是草原儿女辛勤的劳动结晶，是代代相传的古老技艺，是草原人民生产生活离不开的必需品。其营养价值高、种类丰富，牛奶加工以奶豆腐、奶皮子、奶嚼克、黄油、奶渣子、奶酒为主要产品。全盟13个旗县市（区）的牧民几乎家家户户都会使用传统工艺制作奶食品，加工生产可谓是遍地开花。而随着时代的发展，民族奶制品开始走出草原，走向大众。工业科技的日新月异为行业发展带来了新契机，与传统牧民家庭作坊式生产并存的规模化、工业化、标准化生产逐步发展壮大，多样化“专精特新”的民族奶制品开始涌入大众视线，迎合现代人的口感，更全面地满足着大众的需求。

为推动民族传统奶制品产业发展，内蒙古自治区市场监督管理局成立了民族传统奶制品相关标准编写组，先后派调研组赴全区7个盟市(包头、锡林郭勒、乌兰察布、鄂尔多斯、呼伦贝尔、巴彦淖尔、阿拉善)10多个旗县的进行调研学习。调研过程中发现，由于蒙古族千年的游牧的民俗习惯，同类民族传统奶制品在不同地区存在着多种名称，严重制约着民族传统奶制品从业者对民族传统奶制品标准的应用。同时部分手工坊缺乏标准对其生产规范意识，且在民族传统奶制品工艺、产品、管理等方面存在标准缺失等问题，造成传统奶制品产品质量不统一。近年来，民族传统奶制品生产日益体现新快的特点,相应的生产标准及工艺规范难及时跟进,局限了"专精特新"优质产品产出来、走出去，因此亟需研制符合我区实际需求的民族传统奶制品相关标准提升民族传统奶制品的品质，为我区民族传统奶制品产业的高质量发展提供技术保障。

三、标准起草过程

（一）起草阶段

内蒙古自治区标准化院承接起草《民族传统奶酪 熟奶豆腐（毕希拉格）生产工艺规范》标准任务后，确定了起草人员，成立由贾向春为主要起草人的起草小组，起草小组收集和查阅了大量标准和科学数据，将已收集国际食品法典委员会中乳和乳制品相关标准，与现有民族传统奶制品标准进行了指标比对分析。选择有代表性的传统奶制品产品，检测分析其相关指标，进一步深入了解民族传统奶制品的营养成分和优势指标。同时组织调研组赴全区8个盟市(包头、通辽、赤峰、锡林郭勒、乌兰察布、鄂尔多斯、巴度潭尔、阿拉善)20个旗县的进行调研，深入了解全区民族传统奶制品相关企业和手工坊的的基本情况及对标准的需求，并对特色民族传制作工艺进行调查和研究。在综合调查分析的基础上，起草小组严格遵循GB/T 1.1所规定的标准编写要求和格式起草了《民族传统奶酪 熟奶豆腐（毕希拉格）生产工艺规范》（初稿）地方标准。

四、指导思想、编制原则和依据

为制定出符合我区实际需求的民族传统奶制品生产工艺标准提升民族传统奶制品的品质，促进我区民族传统奶制品产业的高质量发展。

标准编制遵循“科学性、先进性、统一性、经济性、适用性、协调一致性和规范性”的原则，在广泛调查研究的基础上，多方面争求专家意见，参照国内相关标准，制定了本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则起草。同时参照了部分国家标准和行业标准等。

五、主要条款内容的解释说明

内蒙古传统奶制品有着上千年的历史，蕴含着蒙古族丰富的传统文化。内蒙古传统奶制品的制作工艺是纯天然工艺，在制作过程中不添加任何添加剂，生鲜奶加传统的蒙古族的技艺制作的奶制品。由于其独特的天然传统工艺，因此民族传统奶制品是高蛋白、高乳脂和高矿物质食品，尤其钙含量也较高。

奶源的质量是传统奶制品品质的基础。部分牧区奶源远远不能满足生产需求，为了得到奶源的补充，一些未经检验的的奶源进入了传统奶制品的生产流程中。收购散奶流程缺乏监督，部分自检机构对奶源只检测抗生素等相关食品安全指标，缺乏对奶源品质指标的检测。因此本标准中严格规范了生鲜乳和菌种的质量，必须达到国家标准。

部分地方的民族传统奶制品的卫生环境不达标，生产区和生活区不分离，缺少必需的杀菌消毒设备等消毒设备，设备设施的不完善。因此本标准中在生产环境、加工人员和生产用具等方面提出了要求。

民族传统奶制品因原料乳、制作工艺、方法及选材等的不同，其品质特性和营养成分也因此存在地域性差异。目前，蒙古族传统奶制品的生产主要以家庭式手工生产为主，缺乏统一的产品和工艺技术标准，品质差异很大且相关的理论研究较少。同时工艺技术传承方式单一，有些传统奶制品的工艺甚至接近失传。生产过程和生产管理的不规范。因此本标准中对民族传统奶制品中奶豆腐的生产工艺进行了规范。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无

七、标准作为强制性或推荐性标准的意见

建议本标准的要求内容为推荐性标准。

八、废止现行有关标准的建议

由于目前无相关标准，因此不存在代替或废止现行标准问题。

九、其他应予说明的事项

无。

《民族传统奶酪 熟奶豆腐（毕希拉格）生产工艺规范》编制组

2020年8月