

婴配液态乳新规出炉! 贴牌玩家或被直接清退



资料图片

王静娟

近日,国家市场监督管理总局发布《婴幼儿配方液态乳生产许可审查细则》(以下简称《审查细则》),严格婴幼儿配方液态乳生产许可条件,推动产业高质量发展。该细则明确了婴幼儿配方液态乳的定义及生产许可的严格条件,旨在保障婴幼儿的食品安全。

《审查细则》共7个章节、46条内容,对婴幼儿配方液态乳生产的主要蛋白来源,加入适量维生素、矿物质和(或)其他原料,仅用物理方法生产加工制成的适用于0—36月龄婴幼儿食用的液态婴幼儿配方食品。该类产品的适用月龄分为三段:婴儿配方液态乳(0至6月龄,1段)、较大婴儿配方液态乳(6至12月龄,2段)、幼儿配方液态乳(12至36月龄,3段)。

对从业人员的资质与管理也提出了高学历与生产经验的高要求:如担任食品安全总监、食品安全员、研发人员的学历需本科及以上学历;生产技术人员需大专及以上学历,还需另加3年婴幼儿食品生产经验,检验人员需专科及以上学历,或有10年的相关经验。

此外,企业不得以委托、分装方式生产婴幼儿配方液态乳;同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方液态乳;不得以乳粉复原,或以婴幼儿配方乳粉或基粉为主要原料,生产婴幼儿配方液态乳。

“从上述细则中多条规定可以看出,所列各款条件不仅严厉,且还有多项是新近才提出,例如对从业人员的资质要求、学历要求,在过往是未曾有专门提出过的;对从奶源到辅料到灌装后的产品进行多层次把关金属异物检测,也是首次提出;规定不得委托、分装生产,从而保证产品加工的专属性,使产品质量安

全性有更大的保证性(婴配粉中所出现的委托、代工乱象,产品质量易出问题),这也是首次做出的明确规定。”乳业专家王丁棉表示,《审查细则》对液态乳的监管堪称“史上最严”,它与此前奶粉的生产标准相比,主要差异体现在生产模式、原料要求、现场控制和人员资质四个方面。同时,它与配方注册制结合,从“事前、事中、事后”三个层面构成了一个严密的监管闭环。

新规对行业影响深远
专家:或重塑消费认知与市场格局

“婴幼儿配方液态乳的面世,打破了婴幼儿营养食品供给与选择原只有婴幼儿配方奶粉这一产品的格局。而这项堪称‘史上最严’的新规,预计将给行业带来深远影响。”王丁棉从四个方面分析了新规对婴幼儿配方液态乳市场的影响。

一是市场洗牌与准入门槛提高:禁止委托生产和乳粉复原的规定,意味着没有自有稳定奶源和先进液态生产线的“小厂”或“贴牌”玩家将直接被清退。行业将向拥有全产业链能力的头部企业集中,市场规范性将大幅提升。

二是成本结构与竞争焦点变化:企业需要在生乳冷链、无菌灌装线、空气净化系统等方面进行巨额投资,并支付更高的人力成本。这可能导致产品初期价格较高。竞争将从营销转向对奶源品质、生产工艺控制、产品新鲜度的比拼。

三是驱动技术创新与品质升级:为了满足严苛的稳定性研究和商业无菌要求,企业必须在乳化技术、灭菌工艺、包材安全(如有害物质迁移控制)等领域进行深度研发。这会倒逼整个行业技术升级。

四是重塑消费认知与市场格局:国家级的严格标准是打消消费者顾虑、建立品类信任最有力的“背书”。随着合规的国产品牌入场,长期被进口品牌主导的市场格局有望被打破。消费者选择时,除了看品牌,更会关注“工厂是否通过新细则许可”“产品是否通过配方注册”等关键信息。

在他看来,新规为中国婴幼儿配方液态乳行业设定了极高的安全起跑线,既可能给短期市场供给带来阵痛,但也为行业长期健康发展奠定了坚实的制度基础。

对于消费者来说,王丁棉认为新规的发布会对消费者对配方液态乳的认知与接受有所帮助。

“若消费者选择购买婴幼儿配方液态乳时,建议选择离出厂日期较近较新鲜的产品;其次是选择国内或就近并使用本土生鲜奶源所生产的产品;第三个提醒,是一次所购买的婴幼儿配方液态乳,其数量不宜过多,存放期不宜过长;最后是当发现买回家的婴幼儿配方液态乳,其包装有胀包现象,又或饮用时有异味、倒出时有发现凝块成豆腐花状况的,请不要继续饮用。”王丁棉提醒消费者。

老手艺得有新传法,70岁草原奶奶上网卖奶食



斯日吉在晾晒奶食品。龚再琦摄

奥蓝 龚再琦

清晨6点半,内蒙古自治区锡林郭勒盟镶黄旗新宝拉格镇三面井奶食店里,70岁的斯日吉老人正将新做好的奶皮子从锅中轻轻挑起。窗外天色刚蒙蒙亮,手机却已经响起第5次提示音:“您有一笔新的微信收款,金额388元。”

还有不到半个月,她的小店每天接单订单不停。与往年略有不同的是,今年的大部分订单都来自线上。

“新年新气象,老手艺也要有新传法。”斯日吉说,手艺要遵循传统,做买卖得与时俱进。

察干伊德,蒙古语,意为白色食品,常指蒙古族传统奶食品,于2014年被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。斯日吉所居住的镶黄旗因承载着深厚的“察干伊德”文化,素有“锡林郭勒草原上的奶酪小镇”美誉。全旗从事奶制品相关产业的牧民超2000人,人均年增收3万多元。

在斯日吉的家族,传统奶食品制作技艺已传承4代。她回忆说,奶食品于牧民最初的意义,是让自家餐桌上飘起醇厚的奶香。她家的奶食品因为味道好,以前总有邻居用生活物品来交换。再后来,越来越多的需求让斯日吉在30岁时开了一家小店。

“以前,过年时的奶食主要卖给旗里的居民和周边牧民。”斯日吉如今是非物质文化遗产代表性项目察干伊德制作技艺的旗级传承人。她一边说着从前,一边娴熟地揉捏制作奶食:“我十几岁就跟着母亲学做奶食。开店以后,有时候儿子骑着摩托车帮忙送货,更多时候是顾客自己来店订,再大包小包地带走。”

变化发生在几年前。一位常年来做奶食的老顾客要搬去外地生活,临走前特意来订了一大箱。斯日吉的儿子心里一动:“阿姨,以后想吃就用微信告诉我们,给您寄过去。”

就这样,一次不经意的建议,开启了一条全新的路。那位顾客将奶食分享给外地的朋友,朋友又推荐给朋友……就这样,斯日吉的奶食品顺着网线走得越来越远。

“今年春节的订单比往年多了1倍还不止。”斯日吉说,为了保证每

一份的品质,每一道工序她都不敢大意。“做产品要有认真的态度,这是对传统的尊重,也是对远方客人的心意。”

快递车每日都要来取货。一盒盒奶食整齐码放,即将奔赴天南地北的餐桌。斯日吉一边清点,一边划拉着手机。

“斯日吉大姐,您做的察干伊德是我家年夜饭桌上最受欢迎的一道‘菜’!”在广州帮女儿带孩子的韩伟萍发来语音消息,订了5份礼盒,准备送给亲朋。

每天制作完奶食品之后,斯日吉都要更新朋友圈。网络不仅是销售渠道,也是传播传统奶制品制作技艺的一扇窗。当天她拍了一段小视频,金黄色的奶皮在冬日阳光下泛着诱人的光泽。她配文写道:“备年货,把草原的祝福装进礼盒,让家乡味道陪伴团圆时刻。”

首先,看执行标准。灭菌乳的执行标准是《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010),巴氏杀菌乳的执行标准是《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010),调制乳的执行标准是《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010),含乳饮料的执行标准是《食品安全国家标准 含乳饮料》(GB 21732-2008)。

其次,看营养成分表。根据饮用人群的不同营养需求选择合适的产品,比如可以关注蛋白质含量、钙含量等,也可以关注是否添加了膳食纤维,是否属于低GI配方等。

“中国乳制品在国内食品安全领域是标杆品类,国内乳制品生产技术在世界范围内也属前列。乳制品在国家市场监督管理总局抽检合格率中名列食品类榜首,协会联合国家权威检测机构定期对市场主流品牌的调制乳进行月度抽检,合格率始终保持在100%。”刘美菊表示,当前,调制乳正朝着全生命周期多元化适配方向创新发展,行业将持续推动产品透明化、规范化,以期在供应多元化产品的同时帮助消费者建立清晰、正确的认知,从而根据需求选择适合自己的乳制品。

胡静 陈跃佳

春节临近,牛奶类商品成为抢手年货。但在社交媒体,对以高钙奶、果味奶等为代表的调制乳的讨论与困惑日渐增多,诸如“喝了几年的牛奶,才看到配料上写的是调制乳”“给娃喝了一周,竟然发现是调制乳”等声音层出不穷。针对当下消费者对调制乳的认知误区,记者近日采访了“中国乳制品工业协会”(以下简称“中乳协”)执行理事长刘美菊、常务副秘书长黄海丰。他们结合国家标准与实际情况,为消费者拨开迷雾。

乳含量不低于80%

调制乳是乳制品重要品类
据《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010),调制乳是以不低于80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。这意味着,调制乳是乳制品的重要品类之一,对比消费者熟知的“纯牛奶”,两者的核心差异在于原料构成与加工特性。

中乳协解释称,我国将液体奶

调制乳是“真”乳制品

分为三大类,一是灭菌乳(常温纯牛奶),二是巴氏杀菌乳(鲜牛奶),三是调制乳。前两者均为100%生乳加工,不允许添加任何食品添加剂或额外原料;而调制乳以80%乳含量为基础,允许添加食品添加剂和营养强化剂等合规成分,以满足消费者的多样化需求。

针对含乳量的问题,记者走访商超发现,巧克力牛奶等风味调制乳在包装袋上标明了生牛乳含量≥80%,部分儿童成长牛奶中的生牛乳含量甚至高达99.9%。“80%是底线而非上限,很多企业会根据产品定位来确定配方。”中乳协方面表示。

非乳成分遭误解

调制乳“调”的是什么?
对于调制乳中的非乳成分,不少消费者将其等同于“乱加东西”。对此,中乳协解释:“非乳成分并非随意添加,其种类、剂量均经过全面评估,安全性完全可控,且配方根据不同消费需求设计。”

记者在采访中了解到,相较于纯牛奶,调制乳将牛奶与其他添加物巧妙搭配,创造出丰富多样的口味和营养组合。例如,针对老年人、

儿童等钙需求量较高的人群,营养强化型的调制乳添加了钙。而含有果粒、谷物等的风味优化型调制乳既保留了牛奶的营养,又增加了维生素、膳食纤维等元素,适合消费者对多元口感的追求。

此外,针对调制乳中含有的增稠剂、香精等添加剂,中乳协表示,无论是食品添加剂还是营养强化剂,都严格遵循食品安全国家标准,包括《食品安全国家标准 营养强化剂》(GB 28050-2025)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)。对于市场上“零添加”“无香精”的宣传噱头,协会直言:“食品添加剂是现代食品工业的重要基础,并非‘洪水猛兽’,合规添加剂是保障食品安全和口感的必要手段。没有添加剂的食品不代表更好,只要符合国家标准,就无需过度排斥。”

含乳饮料不是乳制品

莫把“饮料”当“牛奶”
记者在走访市场时发现,消费者常把“调制乳”和“含乳饮料”混淆,尤其家长给孩子选购时易“踩坑”,甚至误将含乳饮料当牛奶。中乳协提醒:二者的核心区别在于“是不是乳制品”。协会用一组数据进

行对比:调制乳的乳含量≥80%,蛋白质含量≥2.3g/100g,属于乳制品;含乳饮料的蛋白质含量≥1.0g/100g,本质是“加了点奶的饮料”。

记者了解到,根据《含乳饮料》(GB/T 21732-2008)规定,含乳饮料是以乳或乳制品为原料,加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。中乳协表示,其蛋白质含量远低于牛奶,不是乳制品,不能替代牛奶饮用。

在提及普通消费者如何区分“调制乳”和“含乳饮料”时,中乳协解释道,按照我国相关标准规定,生产商必须在食品标签的醒目位置清晰标示出反映食品真实属性的专用名称。商品通常会在包装上明确标注“调制乳”或“含乳饮料”作为产品类型;其次可看配料表,生乳或乳粉排在第一位的是调制乳,水排在第一位的大概率是含乳饮料。

如何选择乳制品
认准两个“必看”
临近年关,不少消费者准备选牛奶送礼或给家人选乳制品,中乳协建议消费者应根据自己的实际需求进行选购,并同时提出几点购买建议:

行业动态

1月第5周生鲜乳平均价格3.04元/公斤

据对全国500个县集贸市场和采集点的监测,1月第5周(采集日为1月29日)生猪产品、鸡蛋、鸡肉、商品代雏鸡、肉牛、肉羊、玉米、豆粕价格环比上涨,生鲜乳、配合饲料价格环比持平。

生鲜乳价格。内蒙古、河北等10个主产省份生鲜乳平均价格3.04元/公斤,与前一周期持平,同比下跌2.9%。

饲料价格。全国玉米平均价格2.45元/公斤,比前一周上涨0.4%,同比上涨7.9%。主产区东北三省玉米价格2.28元/公斤,与前一周期持平;主销区广东省玉米价格2.52元/公斤,比前一周上涨0.4%。全国豆粕平均价格3.34元/公斤,比前一周上涨0.3%,同比上涨0.6%。

(农业农村部)

国家乳品深加工标准化研究项目启动会在北京召开

1月30日,“中国乳品深加工产业化落地的标准化研究及应用”项目在北京启动。该项目由国家乳业技术创新中心牵头,联合国家食品安全风险评估中心、多家科研院所及行业骨干企业共同承担,旨在系统开展乳品深加工标准化研究,推动产业规范化、高质量发展,标志着我国乳业在深加工领域系统化、标准化建设方面迈出关键一步。

内蒙古市场监督管理审查中心作为项目参与单位,与黑龙江省绿色食品科学研究院共同承担“乳深加工产品许可分类研究”课题。该课题聚焦新型乳深加工产品,着力破解其在生产许可分类中面临的界定不清、标准滞后等现实问题,通过系统开展工艺分析与风险评估,明确分类原则与技术规范,为企业创新与市场准入提供清晰指引,为行业监管提供科学依据,助力提升我国乳业标准化水平与国际竞争力。

(内蒙古市场监督管理审查中心)

云南永平县万头奶牛场一期项目投产运营

1月28日,永平县万头奶牛养殖牧场(一期)项目召开竣工验收工作会,由行业专家、县级相关部门、建设单位、监理单位、施工单位等多方组成验收组,开展项目竣工验收。

经检验,项目工程质量全部符合设计规范与行业标准,各项设备运行稳定,环保、安全、防疫等配套体系完备,具备全面投产条件。这标志着投资2.68亿元的大理州重点乳业项目圆满完成建设任务,正式进入规模化、标准化投产运营阶段。

该项目是大理州国投集团与永平县人民政府联合打造的现代化畜牧养殖标杆项目,选址永平县杉阳镇阿海寨村打磨山,总占地606亩,由云南欧亚乳业有限公司负责运营承接。目前,首批160头经严格检疫的荷斯坦优质公牛犊已顺利进驻牧场,后续将持续引进优质奶牛,稳步推进存栏扩群,一期项目规划实现奶牛存栏6000头的建设目标。

(大理州国投集团)

甘肃传祁甘味乳业首批200吨脱脂乳粉出口也门

2026年马年春节来临之际,甘肃传祁甘味乳业迎来国际市场拓展的重要里程碑,第一批出口也门的200吨脱脂乳粉于2026年1月30日正式启运,满载着传祁甘味乳业的品质与初心,奔赴中东市场,书写自主出海新篇章。

首批200吨脱脂乳粉出口也门,是传祁甘味乳业主动开拓国际市场的一次大胆尝试,也是甘肃乳制品进入并深耕中东市场的关键一步,打破了区域市场壁垒,让传祁甘味乳业的优质产品走向世界、走向世界。同时,此次出海积累了宝贵的国际市场运营经验,为公司后续其他产品批量进入国际市场、拓宽海外布局奠定了坚实基础,更为甘味产品走向全球注入了强劲动力。

(传祁甘味乳业)

(本报所采用部分文图无法联系到作者,请相关著作权人持权属证明与本报联系,本报将支付稿酬。)