

# 短保乳制品拟额外标注食用期限

## 会给市场带来什么样的影响?

随着消费者对“健康”“营养”需求越来越高,乳制品的细分种类越来越多样化。

为了保留牛奶中更多的营养活性成分,巴氏杀菌乳诞生了。

为了解决巴氏杀菌乳短保质期的短板,同时保留牛奶中更多营养活性成分甚至保留巴氏奶的口感,超巴奶诞生了。

但消费者对它们的区别却不甚了解。消费者在选购低温乳制品时,除了产品名称以外,保质期是唯一能够帮助他们区分产品品类的参数。

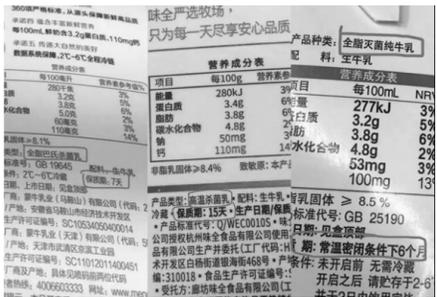
据了解,传统的巴氏奶保质期一般在4—8天,低温酸奶保质期普遍在21天左右。如果说消费者不注意生产日期、保质期等,就很容易错过低温乳制品的最佳食用期限。

为了解决这个问题,2021年6月4日,国家市场监督管理总局公开征求意见,对保质期不长于14天的巴氏杀菌乳、保质期不长于30天的发酵乳,拟要求在标注生产日期与保质期的基础上,额外增加“食用期限”提示。

### 拟增加食用期限提示

征求意见稿显示,自2022年10月1日起,生产需冷藏保存且保质期不长于14天的巴氏杀菌乳、保质期不长于30天的发酵乳,在现有标注生产日期与保质期的基础上,在包装标签上增加标注“请于XXXX年XX月XX日前食(饮)用”,即食用期限提示。

这意味着上述征求意见稿一旦正式实施,多数低温酸奶和所有短保巴氏奶都



将在产品外包装显著位置额外标注食用期限提示。

### 帮助消费者区分巴氏奶和“超巴奶”

多位业内人士认为,国家监管部门之所以率先要求低温乳制品标注食用期限提示,主要在于很多消费者无法明确区分常温奶、巴氏奶、“超巴奶”,此举在保障消费者知情权及产品选择权的同时,更有助于市场及消费者区分短保(传统)巴氏奶、超过正常巴氏杀菌工艺的乳制品(即“超巴奶”)。

那么从定义来看,什么是巴氏奶?根据国标《巴氏杀菌乳》(GB19645-2010)显示,巴氏杀菌乳指的是:仅以生牛(羊)乳为原料,经巴氏杀菌等工序制得;从产品包装上体现的名称标注为:鲜牛(羊)奶、鲜牛(羊)乳等;从贮存条件来讲:通常要在0℃-6℃下冷藏,保质期只有几

天时间。

中国乳制品工业协会在解释巴氏杀菌技术的时候表示,“巴氏杀菌通常采用63—66℃保持30分钟,或者72—75℃保持15—20秒或125/138℃超巴氏保持2—4秒的杀菌。”

可以看出,超巴氏杀菌工艺技术其实是巴氏杀菌技术的一种。

而巴氏杀菌乳由于灭菌温度低,营养相对全面,不能将微生物完全杀死,会随着温度升高继续繁殖,因此它需要冷藏,且保质期短,这对奶源地与市场端的距离要求较高,有的巴氏杀菌乳一上到高超货架,它就马上要成为临期产品了。

同时,记者了解到,目前商超里称“巴氏杀菌乳”的乳制品保质期主要有两种:一是4—7天的短保产品;二是15天左右的长保产品。

但是并不能单一地从保质期判断产品是巴氏杀菌乳还是“超巴奶”。

比如,保质期同为15天,蒙牛的高端鲜奶品牌“每日鲜语”和伊利“金典鲜牛奶”标注的产品类型是“巴氏杀菌乳”,而光明的明星“超巴奶”产品“新鲜牧场”则是标注“高温杀菌乳”。

相较于巴氏奶,“超巴奶”一般分为两种:一是90℃左右5秒杀菌并瞬间降温,

### 有助于低温奶市场良性发展

第一,看品名或者产品类型。巴氏杀菌乳产品会明确标注“XX巴氏杀菌乳”;第二:看保质期。保质期虽然不是绝对的参考因素,但是目前来看,结合品名,保质期在14天内的,大概率是巴氏杀菌乳产品;第三:看产品标准号。巴氏杀菌乳的产品标准号是:GB 19645,即它的标准是GB 19645-2010。

如果该国家意见稿通过后执行,那么这意味着巴氏杀菌乳的产品以及保质期在30天以内的发酵乳、酸奶产品除了标注生产日期、保质期以外,还将标注食用期限。这将巴氏奶产品和超巴氏奶产品进行了一个明显的分隔。

业内人士认为,此举有利于营造放心消费的市场环境,同时由于超巴氏奶的价格一般来讲比巴氏奶要低,此举将从市场层面上让大家对产品有一个明确的、深入的认识,有助于低温奶市场的良性发展。

## 行业趋势



低温鲜奶市场正在快速崛起,以“时间”“技术”“口感”“营养”为主攻销售方向的鲜奶产品正在全力“争夺”习惯购买低温产品的消费者。

## 低温鲜奶很“热”

从南到北,低温鲜奶彻底“火”了起来,奶源建设更是热火朝天。众多乳企和产品“涌入”市场中,丰富了鲜奶消费品类,同时,产品价格也在一路走高。

中国农业大学教授、国家奶牛产业技术体系首席科学家李胜利在近日举办的低温鲜奶论坛上表示,国内低温奶市场一直处于高速增长状态,除了国内乳企开始发力生产低温奶之外,需求端对低温奶的增加以及国内冷链物流配送的迅速建设,都让低温奶有了快速发展的空间。

根据“饿了么”于2020年9月发布的

《鲜奶外卖报告》数据,低温鲜奶外卖订单增长一路高企,渗透率超过30%。在厦门、南宁、苏州、无锡等城市,消费者更愿意为低温鲜奶买单,渗透率超过40%;上海、南通、合肥的低温鲜奶渗透率达到38%。

在浙江省杭州市萧山区一家便利店里,光明、新希望、蒙牛、伊利、君乐宝、明治等各种品牌的低温鲜奶整齐地摆放在货架上,各种产品汇聚市场,以不同的方式和策略“一决高下”。

在高级乳业分析师宋亮看来,如今的低温鲜奶已经打破了地域发展的“壁垒”,市场集中度越来越高,各路群雄都在角逐这个极具潜力的市场。

数据显示,光明乳业在全国低温鲜奶市场份额近40%,位列第一。其他低

温鲜奶品牌如四川新希望、北京三元发展也不容小觑。此外,国内几家乳业巨头也都已稳步进入低温鲜奶赛道当中,推出多款鲜奶产品,市场竞争更加激烈。

老牌乳企的持续发力,新晋乳企也在以全新的方式“谋划”市场,以低温酸奶快速崛起的品牌简爱也快速延伸到低温鲜奶领域。简爱相关负责人接受媒体采访时表示,“简爱将会推出巴氏奶,但是上市时间还不确定。”

从过去受制于运输半径和南北奶源布局不均衡的原因,低温鲜奶市场始终发展于一方区域的局面被逐步打开,低温鲜奶已成为国内各乳企“标配”甚至“高配”产品,这个曾被很多企业“犹豫”进入的细分赛道日新火热,也终于亮出了收割市场的“镰刀”。(杨丽霞)

## 延伸阅读

一季度牛奶产量同比增长8.5% 国产婴配粉市场占比达到54%

## 我国奶业发展驶入快车道

面对来自出生率下降、环保要求提升等方面的压力,我国奶业发展趋势依然向好,已驶入快车道。2020年,国产婴配粉占比提升,达到54%,外资品牌占比降至30%多,这一比例回到了2008年之前的水平。据农业农村部畜牧兽医局奶业处处长卫琳透露,2020年全国牛奶产量同比增长7.5%,是12年以来历史增长最大的一年,今年一季度牛奶产量同比增长了8.5%。

### 规模以上乳企营收超过4000亿元

工业和信息化部消费品工业司食品处处长李强介绍,“十三五”期间,我国乳制品行业取得了显著的发展成绩,产业规模不断壮大,产业集中度进一步提升。规模以上企业营业收入已经超过4000亿元,两家龙头企业进入全球乳业十强。同时,产品结构不断优化,利润水平不断提升,利润总额比“十二五”末期增长超过50%。普通奶粉等低附加值产品的产量明显下降,同时高端液态奶、常温酸奶等高附加值产品的产量不断增长。

以北京为例,2020年底,北京市奶牛场有50家,奶牛存栏5.8万头,成母牛存栏3.14万头,全市生鲜乳主要指标优于欧盟标准。乳品加工企业现有14家,北京市人均年消费乳制品超过50公斤。奶牛育种研究获得一定的科研成果,机械装备、饲草饲料、兽医兽药等相关产业规模不断扩大。

从内外资品牌占比来看,2020年,

国产婴配粉占比为54%,外资品牌占比降至30%多,其他为跨境电商品牌等,“这一比例回到了2008年之前的水平”。伊利集团研发中心副主任云战友对目前行业的形势也表示乐观。

### 行业发展存在结构性问题

与此同时,我国奶业仍然面临不少发展难题。“近3年,婴配粉呈现出均价上涨、销售额增长而销售量缓慢增长的现象。”云战友介绍,2019年,国内婴幼儿配方奶粉销售额增长9%,2020年销售额增长降至4.8%,销量增速仅为1%。“未来随着新生儿数量的逐渐下降,婴配粉销量上不会有太大期待。”云战友认为,随着人们生活改善,高品质婴配粉市场占比会越来越来。这就需要企业在产品上面投入更多精力,不断推出更多优质的产品。

对此,李强也表示,“我国乳制品行业发展还面临一些深层次问题。”首先,国内产量增长缓慢。“十三五”期间,无论是国内的生鲜乳产量还是乳制品的产量增长幅度都较低,明显落后于行业规模的增长以及市场需求的扩张速度。其次,进口规模快速扩大。进口乳制品进口量和进口金额比“十二五”期间明显提升,生鲜乳进口量已占国内生鲜乳产量相当高的比例。第三,原料价格居高不下。李强指出,还有一些关键环节,如婴配奶粉对外依存度还很高,“这些现象说明我国乳制品的发展还存在一些结构

性的问题。”

为此,李强呼吁,全行业应尽快形成共识,加大对奶源建设的投入力度。同时,各地政府也要提升对奶源的重视程度,为牧场建设提供必要的便利条件。

### 探索中国奶粉创新之路

第七次人口普查数据表明,人口的红利效应明显减弱。对于乳业而言,这将不仅导致未来总量的挑战,也加剧了人均乳制品的竞争。“2020年的新生儿出生人口只有1200万,比2019年减少了219万,乳企将面临非常大的挑战。”《中国乳业》杂志社社长董晓霞认为,人口减少43.6%,婴配粉进入存量之争,中小型企业或将面临退出的风险。同时,董晓霞分析认为,乳制品的发展还是可以享受人口增长的红利效应,儿童和老人则是未来发展的重点目标。

同时,随着人们生活的改善,高品质奶粉份额越来越高,配方研发上的力度需要增加。以婴配粉为例将会不断向母乳化靠近。据了解,20世纪70年代前,婴配粉强调宏观营养素调整;20世纪80年代后开启母乳化研究,进行营养素强化;2000年以后则更关注脂肪酸、益生菌等营养物质从结构上更多维度的母乳化。

“给消费者更多喝奶的理由,更多喝奶的机会,让大家用科学的依据和事实看到,喝牛奶的结果和好处,多喝牛奶。”专家发出倡议。

### 超市货架上的奶制品琳琅满目,很多人傻傻分不清。如何选择真正的牛奶? 怎样选择适合的牛奶? 只需看完下面内容,喝奶便不会再“迷路”了。

第一,明确纯牛奶的标准。据国家标准《GB25190-2010》和《GB19645-2010》的规定:灭菌乳中牛乳蛋白含量应不低于2.9克/100克,羊乳不低于2.8克;并且纯牛奶当中不允许添加任何食品添加剂。

第二,根据自身条件和需求选

眼下,高端鲜奶等享受型消费倍受市场关注,记者对市场走访发现,由于标准缺失,“超巴奶”正在利用成本优势挤占巴氏奶市场,巴氏奶则通过增加外包装标识来“反击”,业内建议相关标准修订应该提速。

“超巴”技术是近两年来应用较多的一种低温鲜奶加工方式的统称,其包含多种模式,使用超巴技术生产的低温鲜奶的保质期可以到15天甚至更长,这给鲜奶市场带来很大的变化。

独立乳业分析师宋亮告诉记者,常规巴氏奶在2℃—6℃冷链条件下保质期一般在7日以内,考虑到物流时间和货架期,实际留给乳企运作的时间较短,销售半径和渠道受到很大限制,因此成本较高。但“超巴奶”的保质期更长,其成本、市场运作难度变得更低。

北京的多家超市,在原奶价格持续上涨之后,低温鲜奶促销明显减少,但巴氏奶和“超巴奶”产品的价差进一步拉开。三元、光明等巴氏奶产品的价格大多在20元/950毫升以上,而“超巴”奶的价格大多在15元/950毫升以下,而且部分超巴奶同样标注为巴氏杀菌乳。为了划清界限,巴氏奶产品开始集体换装,在包装明显位置标注其乳铁蛋白、免疫球蛋白、免疫球蛋白等含量。

根据东兴证券研报测算,市场上主流“超巴奶”的吨价在1.1万元—1.3万元吨,而传统巴氏奶的吨价在2万—3.3万元吨之间。

在宋亮看来,“超巴奶”并非不好,对促进国内低温鲜奶消费有其积极意义,但问题在于目前两者成本、运作难度和营养构成并不相同,但国内并没有明确的标准将其区分,因此带来了新的问题。

2019年以来,由于传统常温奶市场增长放缓,国内乳企开始集体加码低温鲜奶业务,特别是在疫情之后,低温鲜奶也是增长较快的品类。

由于销售半径受限,巴氏奶一直是区域乳企的专利,欧睿数据显示,2018年巴氏奶前三大乳企分别为光明乳业、三元股份和新乳业,市占率分别为11.5%、9.2%和6%。但在新一轮低温鲜奶竞争中,后入局的乳企多以“超巴”奶作为切入点。

在超巴技术的应用下,原本没有地理条件优势的乳企,可以将“超巴”奶运输到更远的销地,进而利用成本优势,进行低价竞争冲击市场,对传统区域乳企市场主导地位产生了威胁。

但业内看来,这并不算是公平竞争,超巴技术的灭菌温度较高,牛奶中所含活性物质优于常温奶,但和巴氏奶仍有区别,目前国内还没有相关的标准,而乳企为了开展竞争并不会明确标注。

光明乳业董事长濮韶华曾表示,作为巴氏奶为强项的乳企,光明乳业也不得不推出“超巴”产品,以对抗其他乳企对光明现有市场的冲击和渗透。

据了解,目前国内巴氏奶执行的国标是2010年出台,2017年,国家有关部门开始对包括巴氏奶在内的4项国标进行修订,但时过3年,暂时还没有更新的进展。

国家奶业科技创新联盟理事长王加启告诉记者,目前国标修订未完成,但相应的团体标准已经公布,也是一种解决方案。

据了解,在区域乳企的推动下,上海和天津都出台了巴氏奶的团体标准,试图将加工工艺和活性物质指标作为主要的区分方式。以2020年底出台的上海巴氏奶团体标准为例,将巴氏奶的杀菌温度定位72℃到76℃,并要求对乳铁蛋白、免疫球蛋白等数据进行测定。与此同时,区域乳企开始在包装上做文章,来区别“超巴奶”,以期改变市场被冲击的局面。

不过本身团体标准没有强制性,而且消费者认知有限的情况下,能否发挥预期的作用尚不得而知。

业内认为,目前市场“超巴奶”和巴氏奶概念存在混淆,也希望国内有关部门可以尽快推动标准制定,解决这一问题。(一财)

# 巴氏奶「超巴奶」傻傻分不清

业内建议相关标准修订应该提速

牛奶中的乳糖分解为葡萄糖和半乳糖的过程。乳糖在人体内需要经过乳糖酶的分解才能被吸收,缺少乳糖酶的人群在摄入牛奶后,未被消化的乳糖直接进入大肠,刺激大肠蠕动加快,造成腹痛、腹泻等症状称乳糖不耐受。

因此,舒化奶更适合乳糖不耐受人群,但营养成分与普通纯牛奶几乎相同。

### 3、全脂牛奶与脱脂牛奶

全脂牛奶脂溶性维生素丰富,富

乳作为原料。一般在商品的外包装上,会注明复原乳几个字。

### 5、含乳饮料与牛奶饮品

两者几乎相同,均指的是以乳或乳制品为原料,加入水、白砂糖、甜味剂及适量辅料配制或发酵而成的饮料制品,包括配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料。

一定要注意的,它们是饮料,而不是奶。蛋白质含量最低仅为0.7g/100g不能作为奶制品选择。含乳饮料由于其独特的口感,非常受儿

## 牛奶 你喝对了吗?

### 小贴士

1、巴氏杀菌奶与高温灭菌奶 两种牛奶均为百分百的纯牛奶,区别在于两者的消毒方式不同,也直接决定了两者的保质期不同。市面销售的鲜牛奶主要选用巴氏消毒法灭菌,在70度上下的自然环境下消毒杀菌,可保留牛奶中的绝大多数营养成分。但由于低温加热只能杀灭部分细菌,所以它的保质期一般是3—7天,相对较短。

瓶装或盒装牛奶则是选用高温或超高温瞬时灭菌法,牛奶经过超高温加热几分钟后杀死所有病菌,保质期也相对较长能达到6个月。但相对于巴氏杀菌,牛奶损失的营养成分也较多。

### 2、有机奶与舒化奶

有机奶比普通奶安全标准更高、价格更贵,但营养成分与普通纯牛奶几乎相同。舒化奶即低乳糖牛奶,舒化即将

含共轭亚油酸等有益成分,因此奶香更浓郁,饮用后饱腹感更明显。又因为价格更容易接受,因此市面销售量较高的主要为全脂牛奶。

脱脂牛奶脂肪含量更低,因此热量更少,更适合高血脂、脂肪性腹泻人群,也更加受到减肥人群的青睐。但随着脂肪含量的减低,脂溶性维生素也相对减少。

### 4、调制乳与复原乳

调制乳并非纯牛奶,而是按照国家标准以不低于80%的生牛乳或复原乳为主要成分,再添加其他原料或营养强化剂,采用适当的灭菌工艺制成。一般在商品的外包装上会有调制乳,但可能字号较小。调制乳通常会为了改善口感增加一些原料或添加剂,最常见的有早餐奶、核桃奶、巧克力奶、香蕉牛奶等。

复原乳也叫还原奶,原料属于乳制奶。在我国国家标准规定酸牛奶、灭菌奶及其他乳制品可以用复原

童及成人的欢迎。但其口感主要源于添加了额外的糖及添加剂,因此不建议选购。

另外,学会查看食品配料表。学会查看食品配料表,也是区分各种牛奶的有效方法。配料表中的配料顺序是按配料含量由高到低排列的。如果为纯牛奶配料表应该只有一个,即鲜牛奶或灭菌乳字样。如果配料表罗列很多配料建议选择第一位是鲜牛奶字样的产品,其次选择配料第一位为全脂奶粉的产品。

配料表第一位为水的奶制品,建议不要选择。

送给儿童的几条饮奶建议:一岁前宝宝不建议喝纯牛奶,选择母乳或配方奶最好;两岁以下的宝宝需要脂肪提供能量,应该选择全脂奶;儿童胃肠道较弱,饮用前牛奶放在热水中捂一捂比较好;部分儿童因纯牛奶寡淡而拒饮,可选择调制乳要好于不喝奶。