

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 84—2025

### 阿鲁科尔沁旗地方特色乳制品 奶锅巴

Local characteristic dairy products of Ar Horqin Banner-roasted milk crust

2025-11-17 发布

2025-11-17 实施



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由阿鲁科尔沁旗市场监督管理局提出。

本文件由内蒙古标准发展促进会归口。

本文件起草单位：阿鲁科尔沁旗市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：张立铮、刘羽清、毕力格、尹可欣、韩靖宇、贾向春、张晓彬、刘月、孙绪、李奥博、王倩影、杜晓丹。



# 阿鲁科尔沁旗地方特色乳制品 奶锅巴

## 1 范围

本文件规定了奶锅巴的术语和定义、技术要求、标签、包装、运输和储存。  
本文件适用于阿鲁科尔沁旗地方特色工艺制成的奶锅巴。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）  
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品采样和检样处理  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定  
GB 5420-2021 食品安全国家标准 干酪  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 19301 食品安全国家标准 生乳（含第1号修改单）  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**奶锅巴** roasted milk crust

以生牛乳制奶豆腐或奶皮子后形成的乳清或底奶为原料，熬制或发酵经过滤形成的沉淀物，添加黄油、嚼克、食糖等，加工制成的地方特色乳制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.2 其他原料：应符合相应的食品安全标准或有关规定。

### 4.2 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	具有该品种特有的正常色泽	GB 5420-2021, 3.2
滋味、气味	具有该品种特有的滋味、气味	
状态	具有该品种特有的组织形态	

#### 4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	检测方法
水分/(g/100g)	≦ 8.5	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≦ 5.0	GB 5009.4
脂肪/(g/100g)	≧ 15.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≧ 30.0	GB 5009.5
钙/(mg/kg)	≧ $5.0 \times 10^3$	GB 5009.92

#### 4.4 安全要求

##### 4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762中乳及乳制品的规定。

##### 4.4.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761中乳及乳制品的规定。

##### 4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中乳制品的规定。

4.5.2 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.3

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

#### 4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

食品营养强化剂使用量应符合GB 14880的规定。

#### 5 标签

5.1 应明确标识原辅料使用比例。

5.2 应标明“奶锅巴”。

5.3 应明确标识运输和储存温度。

5.4 应符合 GB 7718 的规定。

#### 6 包装、运输和储存

产品应在标签标识的贮存条件下保存、销售和运输。

---

全国团体标准信息平台