

ICS 67.100.10

X 16

团体标准

T/BDAS 002-2026

北京宫廷奶酪干

Beijing Royal Dried Cheese

2026-02-05 发布

2026-03-05 实施

北京市奶业协会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由北京三元梅园食品有限公司提出，北京市奶业协会归口管理。

本文件起草单位：北京三元梅园食品有限公司、北京三元食品股份有限公司、北京三元燕山食品有限公司、北京市奶业协会、北京艾莱发喜食品有限公司。

本文件主要起草人：陈历俊、金越、林莉、常毅、付海涛、吕晓莲、张国钰、何小唐、张毅、王倩、王盼盼、牛晓冉、周京生。

该文件为首次发布。

北京宫廷奶酪干

1 范围

本文件规定了北京宫廷奶酪干的术语和定义、原料要求、工艺要求、产品要求、标签标识、贮存和运输要求。

本文件适用于北京宫廷奶酪干的生产和销售。

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- 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
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 北京宫廷奶酪干

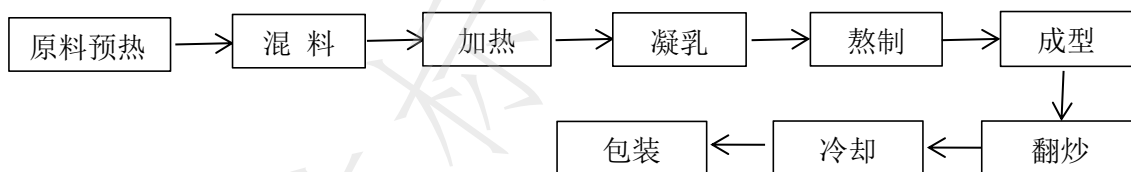
以生牛乳、巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、超高温灭菌乳、浓缩乳制品中的一种或多种为主要原料，添加米酒等其他原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经混料、凝乳、熬制、翻炒等工艺制成的产品。

4 原料要求

- 4.1 生牛乳应符合GB 19301的规定。
- 4.2 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 4.3 超高温灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 4.4 浓缩乳制品应符合GB 13102的规定。
- 4.5 米酒应符合GB 2758的规定。
- 4.6 其他原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5 工艺要求

5.1 基本工艺流程



5.2 主要工艺要求

5.2.1 原料预热

将原料预热至80℃~95℃。

5.2.2 混料

添加或不添加其他辅料，加入米酒，搅拌均匀。

5.2.3 加热

继续加热至沸腾后停止加热。

5.2.4 凝乳

保温5 min~10 min，至形成大块凝乳，且较有弹性。

5.2.5 熬制

温度持续保持在90℃以上，熬制浓缩至乳清蒸发减半。

5.2.6 成型

将凝乳块切割成大小不等、不规则的颗粒或团块状。

5.2.7 翻炒

将成型好的凝乳颗粒加热翻炒至呈现乳黄色至黄褐色不规则固体。

5.2.8 冷却

将北京宫廷奶酪干快速转出至托盘内平铺，入晾晒间冷却至室温。

5.2.9 包装

将冷却后的北京宫廷奶酪干进行不同规格、不同形式的包装。

5.3 生产加工过程应符合GB 12693的相关规定

6 产品要求

6.1 感官要求

北京宫廷奶酪干的感官要求应符合表1的规定。

表1 北京宫廷奶酪干的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽均匀一致，呈乳黄色至黄褐色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有该产品应有的或与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	不规则形状颗粒或团状固体，可具有添加成分特有的组织状态；无正常视力可见的外来杂质	

6.2 理化质量指标

北京宫廷奶酪干的理化质量指标应符合表2的规定。

表2 北京宫廷奶酪干的理化质量指标

项目	指标	检测方法
蛋白质/（g/100 g）	≥ 13.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100 g）	≥ 12.0	GB 5009.6
水分/（g/100 g）	≤ 16.0	GB 5009.3
碳水化合物 ^a /（g/100 g）	≤ 56.0	

^a 碳水化合物=100-水分-灰分-蛋白质-脂肪；当标示膳食纤维含量时，还应减去其含量。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

北京宫廷奶酪干中污染物限量应符合GB 2762中再制干酪的规定。

6.3.2 真菌毒素限量

北京宫廷奶酪干中真菌毒素限量应符合GB 2761中再制干酪的规定。

6.3.3 微生物限量

6.3.3.1 北京宫廷奶酪干中致病菌限量应符合GB 29921中再制干酪的规定。

6.3.3.2 北京宫廷奶酪干中微生物限量还应符合GB 25192的规定。

6.4 食品添加剂和营养强化剂

6.4.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6.4.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

7 标签标识

7.1 标签标识应符合GB 7718、GB 28050和相关规定。

7.2 可在标签上标示“北京宫廷奶酪干”。

8 贮存和运输

产品贮存和运输过程宜为常温干燥，避免日晒。
