

ICS 67.100.10

X 16

# 团体标准

T/BDAS 001-2026

## 北京宫廷奶酪

Beijing Royal Cheese

2026-02-06发布

2026-03-06 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、林莉、常毅、金越、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

## 1 范围

本文件规定了北京宫廷奶酪的术语和定义、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 5009.5 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 5420 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 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/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

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

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 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

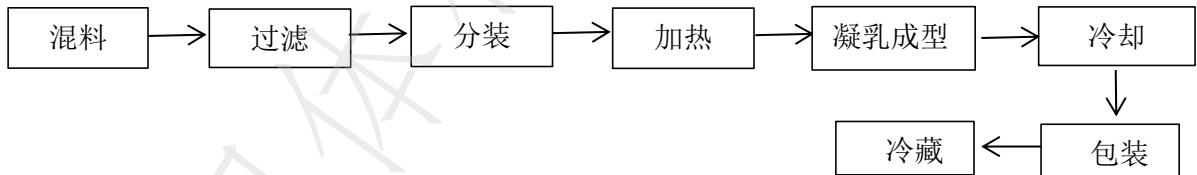
以生牛乳、巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、超高温灭菌乳、浓缩乳制品中的一种或多种为主要原料，添加米酒等其他原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经混料、分装、加热、凝乳成型等工艺制成的产品。

## 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 混料

将牛奶等原料与一定比例的米酒充分混合均匀。

#### 5.2.2 过滤

使用筛网或滤布过滤混合液，使混合液均匀细腻。

#### 5.2.3 分装

将滤完的混合液定量灌装到不同规格、不同形式的包装物中。

#### 5.2.4 加热

将混合液加热至80℃~120℃，注意保持混合液表面光滑。

#### 5.2.5 凝乳成型

保持以上温度20 min~50 min，至物料表面呈现光滑的固态且质地不宜晃散。

### 5.2.6 冷却

将成型后的北京宫廷奶酪冷却至室温。

### 5.2.7 包装

将冷却后的北京宫廷奶酪密封包装。

### 5.2.8 冷藏

将包装完成后的产品置于2℃~6℃冷藏贮存。

5.3 生产加工过程应符合GB 12693、GB 31654及GB/T 27306的相关规定。

## 6 产品要求

### 6.1 感官要求

北京宫廷奶酪的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 北京宫廷奶酪的感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈均匀一致的乳白色，或与添加成分相符的色泽	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	具有牛乳和米酒应有的或与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	具有该产品应有的组织状态，口感嫩滑细腻、允许有少量乳清析出；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

北京宫廷奶酪的理化质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 北京宫廷奶酪的理化质量指标

项 目	指 标	检 测 方 法
蛋白质/（g/100g）	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≥ 3.4	GB 5009.6

### 6.3 安全指标

#### 6.3.1 污染物限量

北京宫廷奶酪中污染物限量应符合GB 2762中干酪的规定。

#### 6.3.2 真菌毒素限量

北京宫廷奶酪中真菌毒素限量应符合GB 2761中干酪的规定。

#### 6.3.3 微生物限量

6.3.3.1 北京宫廷奶酪中致病菌限量应符合GB 29921中干酪的规定。

6.3.3.2 北京宫廷奶酪中微生物限量还应符合GB 5420的规定。

#### 6.4 食品添加剂和食品营养强化剂

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”。

7.3 标签应标示贮存和运输温度。

### 8 贮存和运输

冷链物流过程应符合GB 31605的相关规定，产品贮存和运输过程的冷藏温度应为2℃~6℃。

---