

ICS 67.160.10

X62

备案号：10

团体标准

T/XLTDA 0010—2022

地方特色传统乳制品

发酵型乳清酒

Traditional dairy products with local characteristics

distilled whey wines

(征求意见稿)

2022-xx-xx 发布

2022-xx-xx 实施

锡林郭勒盟传统乳制品协会 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。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由锡林郭勒盟传统乳制品协会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古农业大学食品科学与工程学院、内蒙古自治区标准院、锡林郭勒盟农牧业科学研究所、锡林郭勒盟地方特色饮食科技服务中心、锡林郭勒盟食品科学与检测实验中心、正蓝旗安格尔奶食店、镶黄旗娜日娜奶食加工店、苏尼特左旗金马驹奶食品加工厂、镶黄旗文贡浩尼沁奶食乳业有限公司、东乌旗午日戈食品有限公司、镶黄旗帅牛乳制品厂。

本文件主要起草人：乌兰其其格、双全、贾向春、娜日苏、郭元晟、图雅、萨日盖、乌云毕力格、格日勒其木格、杨栋、斯琴朝克图。

本文件为首次发布。

地方特色乳制品 发酵型乳清酒

1 范围

本文件规定了地方特色乳制品的术语和定义、技术要求和其他要求。
本文件适用于民族传统工艺与现代工艺结合生产的地方特色发酵型乳清酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡是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 食品添加剂使用标准
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 16325 食品安全国家标准 干果
- GB/T 35883 2018 冰糖
- GB 5009.225-2016 酒中乙醇浓度的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS 15/008 蒙古族传统乳制品生产卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 发酵型乳清酒 fermented whey wines

以牛乳的乳清为主要原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺制成的饮料酒。

3.1.1 发酵型风味乳清酒 fermented flavor whey wines

以牛奶乳清为主要原料，经分离清澈乳清、添加或不添加其他辅料、厌氧发酵、过滤、杀菌等工艺制成的低酒精饮品称为发酵型风味乳清酒，或称发酵型乳清蛋白饮料酒。是蒙古族传统奶酪的延伸产品。

4 产品分类

按含糖量风味奶酒分为：微甜型和甜型；也可按所含水果种类去分类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生乳：应符合 GB 19301 规定要求。

5.1.2 其它原辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

5.2 感官要求

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	较深黄或浸泡水果颜色、清澈透明、具有产品该有的正常色泽。	取适量试样置于玻璃杯中，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	具有淡淡奶香酒香气味、口感柔软并与添加水果相符的香甜滋味、无异味。	
组织状态	质地均匀一致、清澈透明、无沉淀、无正常视力可见的外来杂质。	

5.3 理化指标要求：

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

	蒸馏型风味奶酒		检验方法
	微甜型	甜型	
酒精度 ^a /(%vol) ≤	14		以酒精计、20℃测定
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≤ 8.0		GB 5009.239-2
总糖（以葡萄糖计）(g/L)	≤ 70	≥ 70	GB 15038-2006

5.4 卫生要求

应符合 GB 23546-2009 的规定。

5.5 食品添加剂和营养强化剂

5.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合DBS 15/008 的规定。

7 包装、运输、贮存要求

7.1 包装

包装材料应符合食品安全标准的相关规定，包装应该封装严闭，无破损现象。

7.2 运输、贮存

运输工具应清洁、卫生。常温条件下贮存、运输、销售。
