

ICS 67.100.01

X16

备案号：8

# 团体标准

T/XLTDA 008—2022

地方特色传统乳制品

楚其盖

Traditional dairy products with local characteristics

butter residues

(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：锡林郭勒盟农牧业科学研究所、锡林郭勒盟特色产业饮食科技服务中心、锡林郭勒盟食品科学与检测实验中心、正镶白旗蒙壤商贸有限公司、锡林浩特市颂达食品有限公司、阿巴嘎旗牧人恋奶制品有限公司、正蓝旗上都镇汗伊德奶食店、西乌珠穆沁旗艾润萨利奶制品店、镶黄旗百吉纳奶酪有限公司、镶黄旗文贡浩尼沁奶食乳业有限公司、锡林郭勒盟苏尼特左旗敦达奶食品加工厂、锡林春泽食品有限食品公司、锡盟奶娃娃工贸有限公司、锡盟黑牧尔太小作坊、东乌珠穆沁旗午若戈肉食奶食店

本文件主要起草人：阿拉坦沙、乌兰其其格、娜日苏、郭元晟、陶格、乌日彩呼、那米拉、张明明、阿拉腾娜荷芽、阿丽玛、钱日明、索永军。

本文件为首次发布。

# 地方特色乳制品 楚其盖

## 1 范围

本文件规定了民族特色乳制品的术语和定义、技术要求和其他要求。

本文件适用于蒙古族传统工艺与现代工艺结合生产的地方特色乳制品楚其盖（蒙古黄油渣）。

## 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

DBS 15/008 蒙古族传统乳制品生产卫生规范

DBS 15/001.2 蒙古族传统奶制品 乌日穆（奶皮子）

DBS 15/012 蒙古族传统奶制品 嚼克

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 楚其盖（蒙古黄油渣） *butter residue*

以牛（羊、驼）乳为原料，添加或不添加其他原料，经过滤、发酵或不发酵、索取奶油、熬制、分离油层、提取液态油、剩余油渣、冷却、成型而制成的固体油脂奶食品。是蒙古黄油副产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 规定要求。

4.1.2 包衣：应符合相应的标准和有关规定。

4.1.3 其他原料：应符合相应的食品标准和有关规定。

### 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	表面微黄或微黄夹白，具有产品该有的正常色泽。	取适量试样置于白色平盘中，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	具有奶香和黄油气味，口感微酸、无异味。	
组织状态	质地均匀一致，室温条件下呈凝固状态、无正常视力可见的外来杂质和霉斑。	

## 4.3 理化指标：

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法
蛋白质 (%) $\geq$	6.5	GB 5009.5

## 4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 应符合 GB 2762 规定。

4.4.2 应符合 GB 2761 的规定。

## 4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB29921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, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

## 4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合DBS 15/008的规定。

## 6 运输、贮存要求

### 6.1 运输

运输工具应清洁、卫生。冷藏或冷冻状态运输，产品标签应该明确标示运输条件。

### 6.2 贮存

产品应该在冷藏或冷冻条件下贮存、销售。产品不得与有毒有害或有异味的物品同库贮存。产品标签应该明确标示贮存温度。

---