

ICS 67.100.01

X16

备案号：11

团体标准

T/XLTDA 0011—2022

地方特色乳制品

乳清

Dairy products with local characteristics

Whey solutions

(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：锡林郭勒盟蒙域食品发展有限公司、锡林郭勒盟特色产业饮食科技服务中心、锡林郭勒盟农牧业科学研究所、阿巴嘎旗稀牧奶制品厂、锡林浩特市蒙格拉奶食品厂、内蒙古希牧赛商贸有限公司、正蓝旗蒙元都农牧业开发有限公司、镶黄旗百吉纳奶酪有限公司、镶黄旗乳香飘奶食品有限公司、锡林郭勒盟奶娃娃工贸有限公司、苏尼特左旗忠乃乐奶食店。

本文件主要起草人：斯琴朝克图、娜日苏、乌力亚苏、王慧敏、达古拉、和德龙、郭元晟、伊仁图雅、格日勒图、斯琴呼、刘志伟、乌云巴特尔、牧其尔。

本文件为首次发布。

地方特色乳制品 乳清

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乳清（奶酪副产品）。

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 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
- GB 5420-2021 食品安全国家标准 干酪
- 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 乳清 whey solution

以牛（羊、驼）乳为原料，经过滤、添加或不添加其他添加剂、发酵或不发酵、奶油分离或部分分离、凝乳加热、分离乳清、收集乳清、冷却后的液体称乳清，也称酸乳清（经发酵的）。是奶酪制作过程中产生的副产品。

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 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、口感微酸、无异味。	
组织状态	质地均匀一致，室温条件下呈液体状态、清澈或有点浑浊、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 (%) ≤	1.0	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 ^a 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 5420-2021、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。
