

ICS 67.100.99

CCS X.28

备案号: 16

团体标准

T/XLTDA 016—2023

地方特色食品

楚其盖馅

Foods with local characteristics

Butter by-product filling

(征求意见稿)

2023-xx-xx 发布

2023-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提出并归口。

本文件起草单位：锡林郭勒盟地方特色饮食产业科技服务中心、镶黄旗百集纳奶酪有限公司、锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒盟食品科学与检测实验中心、正蓝旗长虹乳制品厂、锡林浩特市牧乡源奶食品有限公司、正蓝旗玉纯食品厂、正蓝旗惠虹食品有限责任公司、镶黄旗糕点加工厂、正镶白旗天天香点心厂。

本文件主要起草人：乌兰其其格、伊仁图雅、郭元晟、孙立山、马信雅、李东岩、谢坤、达古拉、白丽华。

本文件为首次发布。

地方特色食品 楚其盖馅

1 范围

本文件规定了地方特色食品夹心糕点的楚其盖馅术语和定义、技术要求和其他要求。

本文件适用于以地方特色奶食楚其盖为主要原料,传统工艺与现代工艺结合生产的地方特色夹心奶食糕点类食品的楚其盖馅,即蒙古黄油副产品馅。

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条款。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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 国家标准 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 14881 食品安全国家标准 食品安全通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- DBS 15/001 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 奶豆腐(浩乳德)

DBS 15/007 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 楚拉
DBS 15/008 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品生产卫生规范
T/XLTD A 008 团体标准 地方特色传统乳制品 楚其盖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 楚其盖馅 Butter by-product filling

楚其盖馅，是蒙古黄油副产品，以传统工艺把生乳嚼克（奶油）预处理获得的楚其盖为主要原料，经干燥、配辅料、搅拌、熟制或不熟制、杀菌、包装等工艺制成的地方特色食品加工用楚其盖馅类。

根据加工工艺和配料不同，可以选择性添加辅料和/或添加剂、坚果与籽实类、干果类、果汁果浆、食用盐、糖类、食用淀粉、熟面粉、芝麻、糖类、蜂蜜、谷物类、果蔬类等等。

各“产品类别”中的“主要配料”品种也可被选择性的用于其他“产品类别”中作为“可选择性的配料”使用。

注：可以在生产过程中添加其他辅料食品，添加辅料要遵循天然食品原则，（辅料添加量不超过总量的40%）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 主要原料：生乳、楚其盖、奶豆腐（浩乳德）、楚拉等应符合 GB 19301、T/XLTD A 008、DBS 15/001.3、DBS 15/007 的规定要求。

4.1.2 其它辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表格 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	该产品应有的正常色泽。	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	具有乳香味，微酸，或该产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	该产品应有的组织状态，质地均匀，无硬粒、允许有少量结块。 无正常视力可见的外来异物和霉斑。	

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
水分, % ≤	25	GB 5009. 3
pH 值 ≥	4. 5	GB 5009. 237
酸价（以脂肪计） ^a /（mg/g） ≤	5	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计） ^a /（g/100g） ≤	0. 25	GB 5009. 227
脂肪/（g/100g） ≤	28	GB 5009. 6
铅（以 Pb 计），mg/kg	0. 4	GB 5009. 12
a 仅限于添加油脂的产品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

5.6.1 预包装食品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 散装致病菌限量应符合 GB3160 的规定。

5.6.3 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 4 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。					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工要求

生产加工卫生要求应符合 GB 14881、DBS 15/008 的规定及食品相关产品生产许可实施细则。

6 产品检验

每批产品应由公司或园区质检部门按出厂检验项目检验合格后出具产品质量合格证方可出厂。出厂检验每批必检，检验项目为感官指标、水分、pH值、大肠菌群、净含量。

7 包装

销售包装标签上应标注产品名称、商标、配料表、净含量、厂名、厂址、产地、批号、生产日期、保质期、产品标准号等，包装标签要求应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8 其他要求

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售。产品标签应明确标示贮存温度，按保存要求运输。
