|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |       |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMAS |

点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/IMAS XXXX—XXXX

蒙古茶餐

Mongolian Tea Meal

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

内蒙古标准化协会  发布

1. 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。

本文件由内蒙古阿努文化科技有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、包头轻工职业技术学院、内蒙古阿努文化科技有限公司、包头市检验检测中心、内蒙古农业大学职业技术学院。

本文件主要起草人：胡晓蓉、鲁永强、王文磊、哈斯、武丽娜、曹志军。

蒙古茶餐

* 1. 范围

本文件规定了蒙古茶餐的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标签、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于蒙古茶餐的生产、检验和销售。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20977 糕点通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DB S15/ 001.2 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子

DB S15/ 001.3 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐

DB S15/ 010 食品安全地方标准 炒米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

蒙古茶餐

以独立包装的固体饮料包、炒米包、粿条包、风干牛肉包、羊肉包、酥油包、奶皮包、奶酪包、白砂糖包中的一种或几种不同料包组合而成的蒙古茶餐方便食品。

固体饮料包

以乳粉、固体饮料、麦芽糊精、炒米粉、食用盐、砖茶粉、红茶粉等为原料，根据口味和分类不同选用不同的原料配制，经选料、配料、混合、包装等工艺制成的固体饮料包。

炒米包

以糜子为主要原料，添加或不添加辅料，经选料、炒制、包装等工艺制成的炒米包。

粿条包

以小麦粉、食用植物油、白砂糖、食用盐、黄油等为原料，添加或不添加碳酸氢钠等食品添加剂，经选料、配料、和面、成型、油炸、包装等工艺制成的粿条包。

风干牛肉包

以牛肉、食用植物油、食用盐、味精、酱油、香辛料等为原料，经选料、修整、配料、煮制或油炸、包装、杀菌等工艺制成的风干牛肉包。

羊肉包

以羊肉为主要原料，添加或不添加食用植物油、洋葱、白砂糖、芝麻、食用盐、味精、香辛料等辅料，经选料、修整、配料、煮制、包装、杀菌等工艺制成的羊肉包。

酥油包

以生牛乳为原料，分离出的含脂肪的部分，经计量、包装等工艺制成的酥油包。

奶皮包

以生牛乳为原料，经加热、翻扬起泡沫、保温、冷却、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的奶皮包。

奶酪包

以生牛乳为原料，添加或不添加发酵剂、凝乳酶，经凝乳、排乳清、计量、包装等工艺制成的奶酪包。

白砂糖包

以白砂糖为原料，经计量、包装等工艺制成的白砂糖包。

* 1. 产品分类
		1. 干肉茶餐

以风干牛肉包、固体饮料包、炒米包、粿条包中的几种组合而成的蒙古茶餐。其中风干牛肉包净含量占总净含量不低于5%。

* + 1. 手把肉茶餐

以羊肉包、固体饮料包、炒米包、粿条包中的几种组合而成的蒙古茶餐。其中羊肉包净含量占总净含量不低于5%。

* + 1. 酥油茶餐

以酥油包、固体饮料包、炒米包、粿条包、白砂糖包中的几种组合而成的蒙古茶餐。其酥油包净含量占总净含量不低于5%。

* + 1. 奶酪茶餐

以奶酪包、固体饮料包、炒米包、粿条包、白砂糖包中的几种组合而成的蒙古茶餐。其中奶酪包净含量占总净含量不低于5%。

* + 1. 锅茶茶餐

以固体饮料包、炒米包、粿条包、酥油包、奶皮包、奶酪包中的几种组合而成的蒙古茶餐。其中酥油包、奶皮包、奶酪包净含量之和占总净含量不低于15%。

* + 1. 其他蒙古茶餐

以固体饮料包、炒米包、粿条包、风干牛肉包、羊肉包、酥油包、奶皮包、奶酪包、白砂糖包中的几种组合而成的蒙古茶餐。

* 1. 技术要求
		1. 原料要求

固体饮料包：应符合GB 7101的规定。

炒米包：应符合DB S15/ 010的规定。

粿条包：应符合GB/T 20977的规定。

风干牛肉包：应符合GB 2726的规定。

羊肉包：应符合GB 2726的规定。

酥油包：应符合GB 19646的规定。

奶皮包：应符合DB S15/ 001.2的规定。

奶酪包：应符合GB 5420或DB S15/ 001.3的规定。

白砂糖包：应符合GB 13104的规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 具有该产品应有的正常色泽。 | 按食用方法取适量被测样品置于500mL无色透明烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态。闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。 |
| 组织状态 | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物。 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合相应分包所执行标准的规定。

* + 1. 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

* + 1. 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 5×104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10平板计数法 |
| 沙门氏菌，CFU/g | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 霉菌，CFU/g ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| a  样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* + 1. 净含量

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规定的方法检验。

* 1. 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一产地、同一批次、同一等级作为一个检验批次。

* + 1. 抽样

产品采用随机抽样的方法抽取样本，每批产品抽取12个独立包装，样品分成2份，1份检验，一份保留备查。

* + 1. 出厂检验

产品出厂检验项目应包括但不限于感官要求、净含量。

每批产品按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为5.2～5.7规定的项目。

有下列情况之一时应进行型式检验。

1. 新产品定型鉴定时；
2. 原辅料、关键工艺或设备有重大改变时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
4. 停产半年及以上，重新开始生产时；
5. 国家监管机构提出进行型式检验要求时。
	* 1. 判定规则
			1. 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为符合本文件。出厂检验如有项目不符合本文件要求时，则判定为不合格。

* + - 1. 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为符合本文件。型式检验如有项目不符合本文件要求时，使用备检样品对不符合项目进行复检（微生物指标不符合不得复检），复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为符合本文件；如复检结果仍有1项不符合，则判定为不合格。

* 1. 标签、标识、包装、贮存、运输
		1. 标签、标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

内包装采用复合膜、袋或塑料包装，应符合GB 9683或GB 4806.7的规定；所有包装应防潮，符合食品级包装要求。

外包装容器采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

包装材料应符合食品安全国家标准的相关规定，包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、封口严密，完整牢固。

* + 1. 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味、无病虫害和鼠害的环境下，不应与有毒有害物品混贮，不应露天堆放，产品应分类存放，标识清楚。

* + 1. 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋。装卸时应轻搬轻放。

