

ICS 67.100.01

CCS X16

备案号：1

团体标准

T/WNTSDIA 001—2024

地方特色乳制品 风味奶酪

Dairy products with local characteristics flavored Cheese

2024-00-00 发布

2024-00-00 实施

锡林郭勒盟传统乳制品协会、翁牛特旗地方特色乳制品产业协会 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。

本文件由赤峰市翁牛特旗农牧局提出。

本标准由翁牛特旗地方特色乳制品产业协会归口。

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、翁牛特旗农牧局、翁牛特旗阿牧吉乐土奶食品加工厂、翁牛特旗额吉食品加工厂、翁牛特旗阿吉太食品加工厂、翁牛特旗敖宝图家庭牧场。

本文件主要起草人：乌兰其其格、阿拉腾仓、那日苏、陈海林、色布勒玛、代玉峰、白丽华、达古拉。

本文件为首次发布。

地方特色乳制品 风味奶酪

1 范围

本文件规定了地方特色乳制品风味奶酪的术语和定义、技术要求和其他要求。

本文件适用于蒙古族传统奶酪制作工艺与现代工艺结合生产的地方特色乳制品风味奶酪。

2 规范性引用文件

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/T 317 食品安全国家标准 白砂糖
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- 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 国家食品卫生标准 干果
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 22474 食品安全国家标准 果酱
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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
- DBS 15/010 食品安全地方标准 炒米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 术语

风味奶酪 flavored cheese

3.2 定义

以生牛（羊、驼）乳为原料，经过滤净乳、自然发酵、部分脱脂或不脱脂、加热、排乳清、揉搓或不揉搓、调制、成型、干燥或不干燥或烘烤或熏制工序，在成型前添加或不添加食品添加剂，添加其他辅助料糖、果蔬、谷物等等制成的软质、半软质、硬质地方特色乳制品，包括烤奶酪、熏奶酪。是蒙古族传统奶豆腐的延伸产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料生乳

应符合 GB 19301 的规定要求，产品中生乳应 80% 以上。

4.1.2 其它辅助料

应符合 GB/T 317、GB/T 22474、GB 13104、GB 14963、GB 16325、GB 17325、DBS15/010、GB 9678.2、GB 1886.234、GB 19300、GB 22474 的规定要求。其它辅料也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 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	表面乳白或微黄或微褐，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，并相符与添加成分滋味和气味、口感糊或酥或熏味等 该产品应有滋味和气味，无异味。	
组织状态	质地均匀一致，组织细腻，具有该产品应有的软硬度或特性，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
脂肪(%) \geq	8	GB 5009.6
蛋白质(%) \geq	18	GB 5009.5

4.4 食品中真菌毒素限量和污染物限量

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

4.5 食品中微生物限量

4.5.1 预包装中致病菌限量应符合 GB 29921 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 食品添加剂使用量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760、GB 1886.234 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 包装

包装标签要求应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7 其他要求

产品应在常温、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。