

ICS 67.100.01

CCS X16

备案号：4

团体标准

T/WNTSDIA 004—2024

地方特色乳制品 风味塔日格

Dairy products with local characteristics
flavored traditional yogurt

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、翁牛特旗满都拉家庭牧场、翁牛特旗百加力奶食品加工厂。

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、那仁满都拉、财音宝音、白丽华、达古拉。

本文件为首次发布。

地方特色乳制品 风味塔日格

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发酵生产的地方特色乳制品风味塔日格。

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 5413.34 食品安全国家标准 乳和乳制品酸度的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 国家食品卫生标准 干果
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 坚果与籽类食品
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

风味塔日格 flavored traditional yogurt，又称传统酸奶。

3.2 定义

以生牛（羊、驼）乳为原料，经净乳过滤、加自制发酵剂或其他发酵剂、自然发酵、捣搅、部分脱脂或不脱脂、发酵后调制添加或不添加其他辅助原料糖、果蔬、坚果、谷物等而制成地方特色乳制品风味传统酸奶——风味塔日格。是蒙古族不停地捣搅和自然发酵而产生传统酸奶的延伸产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生乳

应符合 GB 19301 的规定要求。

4.1.2 其它辅助原料

应符合 GB/T 317、GB/T 22474、GB 16325、GB 19300、DBS15/010、GB 9678.2 的规定要求。

4.1.3 其它辅料

自制发酵引子、保加利亚杆菌、嗜热链球菌和其他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 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	呈乳白或微乳黄，或具有与添加成分相符的正常色泽。	取适量试样置于50ml玻璃杯中，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	具有奶香微酸，与添加成分相符的滋味和气味、口感微酸，无异味。	
组织状态	质地均匀一致，组织细腻，具有添加成分应有的组织状态，允许有少量乳清析出，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(%) $\geq$	2.5	GB 5009.6
蛋白质(%) $\geq$	2.3	GB 5009.5
酸度/(°T) $\geq$	70.0	GB 5413.34

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。