

ICS 67.180.10

CCS X31

备案号：5

团体标准

T/WNTSDIA 005—2024

地方特色传统食品 风味奶食糖

Traditional food with local characteristics

Flavored dairy product candies

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、翁牛特旗喜牧态家庭牧场。

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、万才、白丽华、达古拉。

本文件为首次发布。

地方特色传统食品 风味奶食糖

1 范围

本文件规定了地方特色传统食品风味奶食糖的术语和定义、技术要求和其他要求。
本文件适用于民族传统制作工艺与现代糖果制作工艺结合生产的地方特色食品风味奶食类糖果。

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/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 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.18 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 5009.5 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 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 食品安全通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 20882 食品安全国家标准 果葡糖浆
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 31121 食品安全国家标准 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 35883 食品安全国家标准 冰糖
- 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 15/012 食品安全地方标准 蒙古族传统奶制品 嚼克
- DBS 15/010 食品安全地方标准 炒米
- T/XLTDA 001 食品安全团体标准 蒙古族传统奶制品 希日陶苏

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 奶食糖 flavored dairy product candys

以熬制鲜奶为主要原料，食糖、糖浆、乳粉为辅原料，进行低温熬制，在成型前或后添加或不添加食品添加剂，添加或不添加其他天然辅料果蔬、巧克力制品、谷物等，最终经传统工艺成型而制成的风味甜食称奶食糖。

4 产品分类

根据添加的辅料种类可分为原味、果味、坚果味、炒米味等多种风味产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。

5.1.2 其他辅助原料：应符合 GB/T 317、GB 9678.2、GB 16325、GB 17399、GB 19644、GB/T 20882、GB/T 202474、GB/T 31121、GB/T 35883、DBS 15/010、DBS15/012、T/XLTD 001 的规定。

5.1.3 其它辅料：应符合其他相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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 | 呈均匀一致的乳白、淡乳黄、淡褐色或所添加物产品该有的正常颜色。 | 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，并与添加成分相符的滋味和气味，无异味。 | |
| 组织状态 | 质地均匀一致，组织细腻，具有该产品应有的硬度，不沾牙，无正常视力可见外来异物。 | |

5.3 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/(%) | ≥ | 4.5 | GB 5009.5 |
| 水分 (%) | ≤ | 7.0 | GB 5009.3 |

5.4 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。

5.5 食品中微生物限量

5.5.1 预包装中致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 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 | | | | 检验方法 |
|--|-----------------------|---|----|-----|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 100 | 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。 | | | | | |

5.6 食品添加剂和营养强化剂使用量

应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

6. 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。

7. 包装

包装标签要求应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8. 其他要求

产品应在常温或冷藏条件下贮存、销售。产品标签应明确标示贮存温度，按保存要求运输。