

广州市南沙区食品安全促进会

南沙食安促进会字〔2024〕2号

关于发布第1号修改单的公告

T/NSFSPA 003—2024《食品加工用奶油制品》团体标准第1号修改单经我团体审查批准发布。该修改单于2024年10月23日起实施，现予以发布。

附件1：T/NSFSPA 003—2024《食品加工用奶油制品》团体标准第1号修改单

广州市南沙区食品安全促进会

2024年10月22日

附件 1

T/NSFSPA 002—2024 《食品加工用奶油制品》

团体标准第 1 号修改单

序号	标准条款	修改内容
1	前言	原内容： 本文件主要起草人：袁向华、林思婷、李国荣、许威、李立专、陆振华、钟潇颖、杨维、刘晓丽、周玉莹、符美坚、陈春艳、高裕锋、庞无瑕、陈晓初、李硕聪、许可、陈红香、任杰、申彦晶、练庆旺、彭荣生、刘丽梅、周丽茵、周洁。 修改后： 本文件主要起草人：袁向华、林思婷、李国荣、许威、李立专、钟潇颖、杨维、刘晓丽、周玉莹、符美坚、陈春艳、高裕锋、庞无瑕、陈晓初、李硕聪、许可、陈红香、任杰、申彦晶、练庆旺、彭荣生、刘丽梅、周丽茵、周洁。
2	1 范围	原内容： 本文件适用于以稀奶油、奶油、无水奶油、淡奶油中的一种或几种为主要原料，选择性配以水、牛乳、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、乳糖、干酪、干酪制品、食用盐、食糖、果葡糖浆、海藻糖，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、天然胡萝卜素、乳酸、食品用香精、刺槐豆胶、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉等（不添加植物性油脂、氢化植物油），经预处理、发酵（添加嗜酸乳杆菌和/或德氏乳杆菌保加利亚亚种和/或德氏乳杆菌乳亚种和/或瑞士乳杆菌和/或干酪乳酪杆菌和/或副干酪乳酪杆菌和/或鼠李糖乳酪杆菌和/或唾液链球菌嗜热亚种和/或乳酸乳球菌乳亚种和/或乳酸乳球菌亚种（双乙酰型）和/或肠膜明串珠菌肠膜亚种和/或乳

序号	标准条款	修改内容
		酸片球菌等）或不发酵，经乳化、杀菌、急冷、捏合、包装等工艺制成的食品加工用奶油制品。 修改后： 本文件适用于以稀奶油、食用牛油中的一种或几种为主要原料，选择性配以水、奶油、无水奶油、牛乳、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、乳糖、干酪、干酪制品、食用盐、食糖、果葡糖浆、海藻糖，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、天然胡萝卜素、乳酸、食品用香精、刺槐豆胶、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉等（不添加植物性油脂、氢化植物油），经预处理、发酵（添加嗜酸乳杆菌和/或德氏乳杆菌保加利亚亚种和/或德氏乳杆菌乳亚种和/或瑞士乳杆菌和/或干酪乳酪杆菌和/或副干酪乳酪杆菌和/或鼠李糖乳酪杆菌和/或唾液链球菌嗜热亚种和/或乳酸乳球菌乳亚种和/或乳酸乳球菌亚种（双乙酰型）和/或肠膜明串珠菌肠膜亚种和/或乳酸片球菌等）或不发酵，经乳化、杀菌、急冷、捏合、包装等工艺制成的食品加工用奶油
3	2 规范性引用文件	新增内容： GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
4	4.1 原辅料要求	原内容： 4.1.4 淡奶油应符合附录 A 的规定。 修改后： 4.1.4 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
5	附录	删除附录 A

广州市南沙区食品安全促进会

2024 年 10 月 22 日

