|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.100 |
| 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 CAB |

X16 |

   中国产学研合作促进会团体标准

T/CAB XXXX—20XX

现制酸奶奶昔

Freshly made yogurt milkshake

 （征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国产学研合作促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc9852)

[1 范围 1](#_Toc21834)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc24837)

[3 术语和定义 1](#_Toc12113)

[4 技术要求 1](#_Toc23042)

[5 成品供应要求 3](#_Toc1300)

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。

本文件由中国标准化研究院提出。

本文件由中国产学研合作促进会归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、上海茉派餐饮管理有限公司、上海如人饮水品牌管理有限公司、杭州杨过新零售有限公司、君乐宝乳业集团股份有限公司。

本文件主要起草人：李强、顾豪、唐奕雯、刘鹏、金国超、李素军、戴岳、赵凤妹、郑志禹、黄启成、李日标、杨过、杨一昕、孟琳琳、罗健、范佳、张宏蕊、年益莹。

现制酸奶奶昔

* 1. 范围

本标准规定了现制酸奶奶昔的术语和定义、技术要求、成品供应要求。

本标准适用于现制酸奶奶昔的生产、供应。

* 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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7100 食品安全国家标准 饼干

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 10782 蜜饯质量通则

GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

QB/T 4093 液体糖

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 34778 抹茶

DB31/ 2007-2023 食品安全地方标准 现制饮料

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

 现制酸奶奶昔 Freshly made yogurt milkshake

以酸奶为主要原料，不使用酸奶粉等替代物，添加其他乳制品、冰块、新鲜水果等原料制成的、具有丰富口感的现制现售饮品。

* 1. 技术要求
		1. 原料要求

所用原料应符合相应食品标准和有关规定。

1. 原料要求

| 品名 | 储存条件 | 执行标准 |
| --- | --- | --- |
| 风味发酵乳 | 冷藏 | GB 19302 |
| 浓缩乳制品 | 冷藏、常温 | GB 13102 |
| 厚乳 | 冷冻、冷藏 | GB/T 21732  |
| 坚果类 | 可常温 | GB 19300 |
| 蜜饯类 | 可常温 | GB/T 10782 |
| 糕点类 | 可常温 | GB/T 20977 |
| 淀粉制品 | 可常温 | QB/T 4093 |
| 茶叶制品 | 可常温 | GB/T 34778 |
| 饼干类 | 可常温 | GB/T 7100 |
| 全蔗糖糖浆 | 可常温 | QB/T 4093 |
| 制冰用水 | 常温 | GB 5749 |

不宜使用含有转基因成分以及经辐照处理的原料。

原料应控制糖分的添加，宜按照低糖或减少糖的要求进行设计。

所用其它食品原料（包括国家规定以及增补的新食品原料）符合国家标准要求或相关规定。

使用的包材应符合食品相关产品相关食品安全国家标准要求。

* + 1. 操作工艺流程

总体要求

操作工艺流程应符合符合GB 31654的要求。

选杯

根据订单要求，选择相应容量的承装杯型。

选料

按照订单要求，选用制作酸奶奶昔产品的原料。

称料

按照产品宣称原料的克数/毫升进行称取/称量，按照酸奶、其他乳制品、冰、添加物、果糖/蔗糖等顺序依次加入奶昔机中。根据不同产品属性、风味需求、季节等要求，可选择性的加冰。

搅拌

将奶昔机等容器中原料进行电动搅拌，使各种原料混合。

装杯

将奶昔机等容器中原料装入所选的承装杯中。

贴标签

在标签上标注好产品相关信息，并将其贴于包装杯身。

加盖

采用杯盖对酸奶奶昔杯进行加盖，并检查加盖是否完好，标签标示是否清晰无误。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 具有相应品种应有的色泽。 | 取约50ml混合均匀样品置于无色的透明器皿中，在自然光下观察色泽、性状，检查有无异物；鉴别气味；用温开水漱口后品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的滋味和气味，细腻、绵密、顺滑的口感，无异味、无异臭。 |
| 状态 | 具有相应品种应有的状态，允许有分层和沉淀，无正常视力可见外来异物。 |

* + 1. 微生物限量要求

微生物限量要求应符合DB 31/2007-2023的规定。

* + 1. 污染物限量和真菌毒素限量要求

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. 食品添加剂和食品营养强化剂要求

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. 成品供应要求

酸奶奶昔制作完毕后，应直接供应给消费者。

消费者未及时取用的，应根据不同酸奶奶昔温度要求，选择适当的短时存放环境，且保证制作到销售的时间间隔不超过2h。

被消费者拒收或退回的酸奶奶昔应及时销毁。

应在线上菜单或线下门店菜单显眼处，标注饮用注意事项、不适用人群等提示信息。

