

ICS 67.100.01

CCS X16

备案号: 32

团体标准

T/XLTDA 032—2025

地方特色乳制品 手撕奶酪

Dairy products with local characteristics Brushed cheese

2025-00-00 发布

2025-00-00 实施

锡林郭勒盟传统乳制品协会 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。

本文件由内蒙古颂达来食品有限公司、锡林郭勒盟传统乳制品协会提出。

本文件由锡林郭勒盟传统乳制品协会归口。

本文件起草单位：内蒙古颂达来食品有限公司、锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒盟农牧业科研院所、锡林郭勒盟地方特色饮食产业科技服务中心、内蒙古天誉检测技术服务有限公司、正蓝旗长虹乳制品厂、锡林郭勒盟牧人奶娃娃工贸有限公司、锡林郭勒盟蒙盟食品有限公司、锡林春泽食品有限公司、内蒙古忠那勒食品有限公司、阿巴嘎旗牧人恋食品有限公司。

本文件主要起草人：乌兰其其格、那米拉、罗婧、叶世海、郝鸿飞、朝鲁孟、于广渊、孙立山、刘志伟、刘志伟、白元、呼达古拉、钱日明、牧其尔、张明明。

地方特色乳制品 手撕奶酪

1 范围

本文件规定了地方特色乳制品手撕奶酪的术语和定义、技术要求、生产加工要求、包装、标签、贮存和运输。

本文件适用于地方特色乳制品手撕奶酪。

2 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文件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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5420	食品安全国家标准	干酪
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 19301	食品安全国家标准	生乳
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 术语

手撕奶酪 Brushed cheese

3.2 定义

以生乳为原料，在净乳、加热、凝乳、排乳清、调制、成型等工序制成的地方特色乳制品。

注：可以在生产过程中添加特定风味的其他食品原辅料，添加量不得超过成品总量的10%，如：糖、盐、果蔬、巧克力、谷类制品等。

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 其它原辅料

应符合相应的国家标准、行业标准、地方标准等相关标准和有关规定。

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，具有该品种产品应有的色泽。	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、与添加辅料相符的滋味和气味、口感糊或熏味，无异味。	
组织状态	质地均匀，组织细腻，具有该产品应有的软硬度，无正常视力可见的外来杂质。	

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
蛋白质 (%) ≥	20	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 GB 5420 的规定。

4.6 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工要求

应符合 DBS 15/008 的规定及食品相关产品生产许可实施细则。

6 包装、标签、贮存和运输

6.1 包装

应符合严密、无破损，在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度保护食品的安全性和品质。

6.2 标签要求

应符合 GB 7718、GB 28050 以及锡林郭勒奶酪区域公用品牌管理方法中的规定。

6.3 贮存和运输

应在标签标示的贮存条件下保存、销售和运输。
