

ICS 67.180.10

CCS X30/34

备案号: 33

团体标准

T/XLTDA 033—2025

地方特色传统食品 乳清酱

Traditional food with local characteristics Whey sauce

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。

本文件由锡林郭勒盟地方特色饮食产业科技服务中心、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：锡林郭勒盟地方特色饮食产业科技服务中心、锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒盟农牧业研究所、镶黄旗娜日娜奶食品厂、苏尼特左旗金马驹奶食品有限公司、内蒙古天誉检测技术服务有限公司、正蓝旗长虹乳制品厂、锡林浩特市颂达来奶制品加工店、内蒙古蒙壤食品科技有限公司、正蓝旗齐纳日泰奶食品店。

本文件主要起草人：乌兰其其格、罗婧、萨日盖、郝鸿飞、叶世海、乌云毕力格、朝鲁孟、于广渊、娜米拉、孙立山、呼达古拉、其其格。

地方特色传统食品 乳清酱

1 范围

本文件规定了地方特色传统食品乳清酱的术语和定义、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传统食品乳清酱甜食的生产、检验、销售。

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/T 317 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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/T 22474 国家标准 果蔬、花卉酱质量通则
- 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
- GB/T 31121 食品安全国家标准 果蔬汁类及其饮料
- 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
- T/XLTD 0011 食品安全团体标准 蒙古族传统奶制品 乳清

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 奶酪乳清 Cheese whey

通过净乳、发酵、凝乳、加热、排乳清等过程制作奶酪而生成的副产品乳清。

3.2 乳清酱 Whey sauce

以奶酪副产品乳清为主要原料，经预处理、煮制、配料调制、打浆等工序制成的酱状乳清甜食。

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40%，如：糖、水果、果浆、巧克力制品、谷类制品等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 乳清：应符合 T/XLTDA 0011 的规定。

4.1.2 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的国家标准、行业标准等相关标准和有关的规定。

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	呈均匀一致的淡黄、黄褐色或该品种产品应有的颜色。	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。 闻其风味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、口感	具有奶香、柔而甜，酸甜适中、具有该品种产品应有的风味，无异味。	
组织状态	黏稠状，质地均匀，组织细腻，无明显分层和析水。	

4.3 理化指标

应符合表 2 和 GB/T 22474 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(%)	\geq 1.0	GB 5009.5
水分 (%)	\leq 12.0	GB 5009.3

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				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。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂使用量

应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

5. 生产加工要求

生产加工卫生要求应符合 GB 14881、GB 12695、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

包装容器（瓶、桶、袋等）应整洁、无破损现象，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、GB/T 20882.4 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。