

ICS 67.100.22

CCS X16

备案号: 34

团体标准

T/XLTDA 034—2025

蒙古族传统奶制品

希日陶苏（蒙古黄油）生产工艺规程

Mongolian traditional milk products

Code of practice for “Mongolia butter production process”

2025-xx-xx 发布

2025-xx-xx 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由锡林郭勒盟传统乳制品协提出并归口。

本文件起草单位：锡林郭勒盟传统乳制品协会、内蒙古蒙壤食品有限责任公司、锡林郭勒盟地方特色饮食产业科技服务中心、内蒙古蒙域食品有限责任公司、正蓝旗长虹乳制品厂、西乌珠穆沁旗艾润萨利奶制品有限公司、苏尼特左旗忠那勒奶食作坊。

本文件主要起草人：乌兰其其格、达古拉、郝鸿飞、孙立山、罗婧、白丽华、阿丽玛、牧其尔。

蒙古族传统奶制品 希日陶苏（蒙古黄油）生产工艺规程

1 范围

本文件界定了蒙古族传统奶制品希日陶苏（蒙古黄油）的术语和定义、技术要求、生产过程卫生、设施设备及工具要求，原辅料要求、生产加工流程、生产要求、检验方法、包装、标志、贮存和运输、生产档案管理等要求。

本文件适用于蒙古族传统奶制品希日陶苏（蒙古黄油）的生产加工。

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 191 包装储运图示标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 乳与乳制品采样和检样处理

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

DBS 15/001.2 食品安全地方标准 蒙古族传统奶制品 乌乳穆（奶皮子）

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/T 1983 地方标准 蒙古族传统奶制品 术语

3 术语和定义

DBS 15/T 1983 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 蒙古黄油 mongolia butter

以乳、发酵或不发酵或甩打分离的白油（稠奶油）、稀奶油或熬制乌乳穆为原料，经加工提炼而制成的产品称为希日陶苏（蒙古黄油）。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301、DBS15/015 的要求。

4.1.2 乌乳穆（奶皮子）：DBS 15/001.2 的要求。

4.1.3 嚼克：DBS 15/012 的要求。

4.2 生产加工环境要求

希日陶苏（蒙古黄油）的生产厂房、加工车间、卫生管理、设施设备及工具等应符合 GB 4806.1、GB 14881、GB 12693、DBS 15/008 的规定。

4.3 生乳加工人员的卫生要求

应符合国家对食品从业人员的相关规定。

5 生产工艺要求

5.1 提取奶油

将生鲜乳用净乳机或食品级滤袋净乳，再经自然发酵后提取的奶油（嚼克）或脱脂机分离鲜奶的奶油（嚼克）或制作奶皮的奶皮（奶油）或制作艾日格提取的奶油。

5.2 熬制黄油

将奶油（嚼克）或奶皮温火慢慢煮沸后，一直85~90℃的温度下边熬制边搅拌至分离出清澈液体油。

5.3 提取希日陶苏（蒙古黄油）

将分离出的清澈液体油，即希日陶苏提取，冷却，检验，装入包装（瓶），封口即可。

6 生产管理要求

6.1 前处理

分离机脱脂则生乳前处理以低温巴氏杀菌为准，缓冲降温 30~40℃直接机器脱脂或在室温自然发酵提取奶油或加热 85~90℃熬制制作奶皮提取奶皮或常温状态制作艾日格，通过不断捣搅而分离奶油。

6.2 加工环节

按生产产品品质的要求控制好各生产环节的温度，提取奶油或奶皮。

6.3 生产卫生

生产加工卫生要求应符合 GB 14881、DBS15/008 的规定。

6.4 操作人员

生产过程中应有记录、生产日期、原料名称与用量、原料供应商、制作人、复核人等内容。

6.5 管理要求

配置过程应有记录、配制日期、原辅料名称、原辅料用量、原辅料供应商、原辅料生产日期、配制人、复核人等内容。

7 通用技术要求

7.1 净乳和巴氏杀菌

生乳净乳滤网应 ≥ 200 目，巴氏杀菌以 65~70℃15 分钟或 75~80℃11 分钟或 85~90℃15 秒的标准进行；自然发酵则不进行巴氏预处理。

7.2 温度控制

自然发酵则室温控制在 16~20℃，鲜奶脱脂则温度控制在 30~40℃，制作奶皮提取奶油则温度控制在 16℃以下，通过艾日格获取奶油则温度控制在 18~24℃。

7.3 酸度控制

根据制作希日陶苏品（蒙古黄油）类，制作原料 PH 值控制在 4.5~6 范围。

7.4 理化指标检验方法

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标检验方法

项 目	指 标		检验方法
脂肪/（g/100g）	$\geq$	98.1	GB 5009.6

非脂乳固体	≤	1.4		GB 5413.39
水分	≤	0.2		GB 5009.3

7.5 污染物限量与检验方法

应符合 GB 2762 的规定。

7.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

7.7 微生物限量与检验方法

7.7.1 预包装食品中致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

7.7.2 微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量与检验方法

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	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

8 包装、标签、贮存和运输

8.1 包装

应符合严密、无破损现象。

8.2 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.3 贮存和运输

应在标签标示的贮存条件下进行保存、销售和运输。

9 生产档案管理

9.1 加工档案

生产企业应建立详细的生产与加工档案。档案内容包括质量管理体系文件、生产加工计划、产地合同、生产加工数量、生产过程控制、产品检测报告、人员健康体检报告与应急情况处理等控制文件。

9.2 建立可追溯体系

采购、加工、贮藏、检验、销售等环节档案记录。生产企业应建立完整的、真实的、连续的、可追踪的生产批号系统，根据批号系统能查询到完整的档案记录。

9.3 规范记录要求

所有记录应完整、真实、规范、字迹清楚。

9.4 保管档案要求

档案记录应保存 2 年，档案资料由专人保管。
