

ICS 67.100.99

CCS X33

备案号: 36

团体标准

T/XLTDA 036—2025

地方特色食品 乳清饮料

Local specialty food - Whey drinks

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件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、内蒙古蒙壤食品有限责任公司、内蒙古蒙壤农副产品加工有限责任公司、锡林郭勒盟牧人奶娃娃有限公司、锡林郭勒盟市场监督管理局生产科、内蒙古化德县检验检测中心、苏尼特右旗玛拉沁农牧有限责任公司、内蒙古忠那勒食品有限公司、正蓝旗察哈尔奶食协会、镶黄旗奶业协会

本文件主要起草人：乌兰其其格、达古拉、蔚荣、刘志伟、古越、郝鸿飞、王博、包志龙、牧其尔、萨仁托雅、格日勒其木格、白丽华

本文件为首次发布。

地方特色食品 乳清饮料

1 范围

本文件界定了地方特色食品乳清饮料的术语和定义，规定了技术要求、生产过程要求、包装、标志、贮存和运输要求。

本文件适用于地方特色食品风味乳清饮料的生产、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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 乳与乳制品检验
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中总糖的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品安全通用卫生规范
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
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

通过蒙古族传统制作工艺自然发酵、加热、排乳清等过程生成的蒙古族传统奶酪乳清。

3.2 乳清饮料 whey drinks

以奶酪乳清等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，添加其他辅助原料，经灭菌、混合、均质、灌装等相关工艺制成的风味乳清饮料。

注：特定风味的其他原料包括：果蔬制品、食糖等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生乳、乳清：应符合 GB 19301 、 T/XLTD 0011 的规定。
- 4.1.2 其他辅助原料：应符合其他相应的食品标准和有关规定。

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	呈均匀一致的淡黄或所添加物产品该有的正常颜色。	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。 闻其气 味，用温开水漱口， 品尝滋味。
滋味、气味	具有奶香味，并与添加成分相符的滋味和气味，无异味。	
组织状态	质地均匀一致，组织细腻，具有该产品应有的状态，可有少量沉淀，无正常视力可见外来异物。	

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/(g/100g) ≥	0.2	GB 5009.5
总糖（g/100g） ≤	18	GB 5009.8

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、DBS 15/008 的规定及食品相关产品生产许可实施细则。

6. 包装、标志、贮存和运输

6.1 包装

应清洁、严密、无破损，包装材料应符合相关规定,最大限度保护食品的安全性和品质。

6.2 标志

应符合 GB 7718、 GB 28050 的规定和《食品标识监督管理方法》的相关要求。

6.3 贮存和运输

应在常温或冷藏条件下贮存、销售、运输；产品标签应明确标示贮存条件。