

ICS 67.060

CCS X10

备案号: 40

团体标准

T/XLTDA 040—2025

地方特色食品 蒙古黄油酥

Local specialty food - mongolian butter pastry

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：内蒙古蒙壤农副产品加工有限责任公司、锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒盟地方特色餐饮产业科技服务中心、锡林郭勒盟牧人奶娃娃有限公司、锡林浩特市牧乡源奶食品有限公司、锡林郭勒盟市场监督管理局生产科、锡林郭勒盟都林奶制品有限责任公司、正蓝旗巴音青格日乐养殖专业合作社、锡林郭勒盟锡林春泽食品有限公司、锡林郭勒盟蒙盟食品有限公司、正蓝旗上都镇玉纯传统奶食加工厂、镶黄旗奶制品协会、正镶白旗奶制品协会、内蒙古忠那勒食品有限公司、正蓝旗道牧格奶食店

本文件主要起草人：乌兰其其格、达古拉、刘志伟、古越、马信雅、罗婧、斯日古楞、哈斯其其格、钱日明、白元、李东岩、伊仁图雅、阿拉腾其木格、牧其尔、苏佈其德

本文件为首次发布文件。

地方特色食品 蒙古黄油酥

1 范围

本文件界定了地方特色食品蒙古黄油酥的术语和定义，规定了技术要求、生产过程要求、检验规则、包装、标志、贮存和运输要求。

本文件适用于地方特色食品蒙古黄油酥的生产、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/T 1355 国家标准 小麦粉
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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 001 食品安全团体标准 蒙古族传统奶制品 希日陶苏（蒙古黄油）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒙古黄油酥 mongolian butter pastry

以小麦粉、蒙古黄油、绵白糖、食用植物油为主要原料，添加或不添加其他原料，经前处理、调制、和面、成型、烘烤等工序制成的地方特色食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料小麦粉、蒙古黄油、白砂糖

应符合 GB/T 1355 T/XLTDL 001、GB 317 的要求。

4.1.2 其他原料

应符合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，具有产品应有的正常色泽。	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	具有应有的奶香酥脆，蒙古黄油或奶香滋味和气味，无异味。	
组织状态	质地均匀一致，常温条件下成型状态，无正常视力可见的外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	限值	检验方法
脂肪(g/100 g) ≥	18	GB 5009.6
酸价（以脂肪计） (KOH) / (mg/ g) ≤	5.0	GB5009.56
过氧化值（以脂肪计） / (g/100 g) ≤	0.25	GB5009.56

4.4 真菌毒素限量和污染物限量

4.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 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	指标	检验方法
大肠菌群/（MPN/g） ≤	3.0	GB 4789.3
霉菌计数/（CFU/g） ≤	100	GB 4789.15

4.6 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

5. 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

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

应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售、运输,产品标签应明确标示贮存温度。
