

ICS 67.180.10

X31

备案号: 38

团体标准

T/XLTDA 038—2025

地方特色传统食品

奶油奶糖

Traditional food with local characteristics

Cream milk candys

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、内蒙古颂达来食品有限公司、锡林郭勒盟市场监督管理局生产科、正镶白旗时牧代食品有限公司、内蒙古化德县检验检测中心、正蓝旗长虹乳制品厂、内蒙古蒙壤奶制品有限责任公司、西乌珠穆沁旗乳制品协会、苏尼特左旗奶业协会、正蓝旗上都镇齐纳日太奶食店、镶黄旗娜日娜奶食店

本文件主要起草人：乌兰其其格、达古拉、那米拉、郝鸿飞、孟根、宋建华、孙立山、王皓、阿丽玛、牧其尔、刘艳超、额日登其其格、萨日盖

本文件为首次发布。

地方特色传统食品 奶油奶糖

1 范围

本文件界定了地方特色传统食品奶油奶糖的术语和定义，规定了原辅料要求、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奶油奶糖甜食的生产与销售。

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 5009.3	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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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/T 317	食品安全国家标准	白砂糖
GB/T 20882	食品安全国家标准	果葡糖浆
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 奶油奶糖 Cream milk candys

以鲜奶油、鲜奶为主要原料，食糖、糖浆为辅原料，在成型前添加或不添加食品添加剂、其他天然辅助料等，经相关低温传统工艺制成的风味甜食称奶油奶糖。

注：特定风味的其他原料包括：果蔬制品、坚果及籽类、干果、巧克力、谷类制品等。

4 产品分类

根据添加的辅助原料种类可分为原味、果味、坚果味、炒米味、巧克力味等多种风味产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 生乳、白砂糖、糖浆：应符合 GB 19301、GB/T 317、GB/T 20882 的规定。

5.1.2 其他辅助原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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	表面乳黄、淡黄或所添加辅料产品该有的正常色泽。	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	具有奶香甜，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，形态完整，具有该产品应有的硬度，无霉变，无正常视力可见的外来杂质。	

5.3 理化指标要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项目	指 标	检验方法
蛋白质(%) ≥	4.2	GB 5009.5
水分(%) ≤	6.5	GB 5009.3

5.4 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 、 DBS 15/008 的规定。

5.5 污染物限量和真菌毒素限量要求

应符合 GB 2762 、 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量要求

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量要求

项 目	采样方案 ^a 及限量，CFU/g				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。					

5.7 食品添加剂使用要求

应符合 GB 2760 的规定。

6 包装、运输、贮存要求

6.1 包装

应清洁、严密、无破损，包装材料应符合相关规定。

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。储存时应包装完成、不破不漏，避免有毒有害物质的污染。不应与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。