

ICS 67.100.99

CCS X33

备案号: 37

团体标准

T/XLTDA 037—2025

地方特色食品 乳清雪糕

Local specialty food - Whey ice cream

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、内蒙古蒙域食品有限责任公司、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、内蒙古忠那勒食品有限公司、内蒙古天誉检测技术服务有限公司、镶黄旗娜日娜奶食店、锡林浩特市奶业协会、苏尼特右旗乳制品协会

本文件主要起草人：乌兰其其格、达古拉、刘艳超、王博、罗婧、牧其尔、于广渊、萨日盖、马信雅、其木格图

本文件为首次发布。

地方特色食品 乳清雪糕

1 范围

本文件界定了地方特色食品乳清雪糕的术语和定义，规定了原辅材料、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冷冻饮品生产、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 5009.6 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 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
- GB/T 31321 食品安全国家标准 食品中总固体物的测定
- 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前处理、自然发酵、加热、排乳清等过程生成的地方特色传统奶酪乳清。

3.2 乳清雪糕 whey ice cream

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，经混合、灭菌、均质、成型、冻结等相关工艺制成的风味乳清冷冻饮品。

注：特定风味的其他原料包括：果蔬制品、食糖、奶油、奶油奶酪、坚果制品、巧克力、谷类制品等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳、乳清：应符合 GB 19301 、 T/XLTDA 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形态。 闻其气 味，用温开水漱口， 品尝滋味。
滋味、气味	具有奶香，并与添加成分相符的柔和滋味及气味，无异味。	
组织形态	质地均匀一致，细腻坚实，具有该产品应有的成型度和完整性，无断杆和多杆、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	限值	检验方法
总固形物(g/100g) ≥	25	GB/T 31321
蛋白质(g/100g) ≥	0.8	GB 5009.5
脂肪(g/100g) ≥	4.2	GB 5009.6

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（第二法）
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。

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。

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

应在冷冻条件下贮存、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。