

ᠰᠢᠷᠢᠲᠤ ᠲᠤᠰᠤ ᠶ᠋ᠢᠨ ᠲᠤᠰᠤ ᠲᠤᠰᠤ ᠲᠤᠰᠤ ᠲᠤᠰᠤ ᠲᠤᠰᠤ ᠲᠤᠰᠤ

# 锡林郭勒盟传统乳制品协会

## 锡林郭勒盟传统乳制品协会《希日陶苏》、《图德》团体标准发布公告

发布人：锡林郭勒盟传统乳制品协会      发布时间：2021-08-18

锡林郭勒盟传统乳制品协会完成下列 2 项团体标准制定工作，  
现正式发布。敬请协会成员单位和其他各有关单位积极采纳施行。

序号	标准编号	标准名称	实施日期
1	T/XLTDA 001-2021	蒙古族传统奶制品《希日陶苏（蒙古黄油）》	2021.08.19
2	T/XLTDA 002-2021	蒙古族传统奶制品《图德》	2021.08.19

特此公告

锡林郭勒盟传统乳制品协会标准化工作办公室

2021年8月18日



CCS  
X 01

# 团 体 标 准

T/XLTD 001—2021

---

蒙古族传统奶制品  
希日陶苏（蒙古黄油）

Mongolian traditional milk products Mongolia Butter

2021-08-18 发布

2021-08-19 实施

锡林郭勒盟传统乳制品协会 发布

## 目次

前言 .....	2
范围 .....	3
规范性引用文件 .....	3
术语和定义 .....	3
技术要求 .....	4
其他 .....	5

## 前 言

本团体标准按照 GB/T1.1-2009 给出的编写规则起草。

本团体标准由锡林郭勒盟传统乳制品协会提出并归口。

本标准起草单位：锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒职业学院、正蓝旗长虹乳品厂、内蒙古苏太奶食品有限公司、正镶白旗乳香飘有限公司、正镶白旗蒙壤乳制品加工坊、镶黄旗乳香飘奶食有限公司、锡林浩特市希牧赛食品加工厂、锡林浩特市颂达来奶制品店、西乌旗艾润萨利奶制品店、阿巴嘎旗牧人恋奶制品有限公司、苏尼特左旗汗伊德根奶食店

本标准主要起草人：乌兰其其格、雅梅、郭元晟、娜日苏、孙立山、萨仁托娅、斯琴格日勒、吉木斯、斯琴呼、和德龙、乌日古玛拉、阿拉腾其木格、乌日彩呼、娜仁高娃、刘宝云、马信雅、娜米拉、娜仁图雅、张明明、乌云毕力格、达古拉、格日勒其木格、呼和。

本标准为首次发布。

## 蒙古族传统奶制品 希日陶苏（蒙古黄油）

### 1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺生产的奶制品希日陶苏（蒙古黄油），包括直接甩打生乳生成的白油中提炼的黄油、嚼克（稀奶油）中提炼的黄油、乌乳穆（奶皮子）中提炼的黄油和艾日格中提炼的黄油。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.239	食品酸度的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 19646-2010	食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油
GB 19301	牛生乳
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
DB 15/T 1983	蒙古族传统奶制品 术语
DBS 15/001.2 2016	蒙古族传统奶制品 乌乳穆（奶皮子）
DBS 15/012 2019	蒙古族传统奶制品 嚼克

### 3 术语和定义

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，经加工提炼后制成的脂肪含量不小于 98.1%的产品称为希日陶苏（蒙古黄油）。希日陶苏（蒙古黄油）不添加任何食品添加剂和营养强化剂。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.2 嚼克：应符合 DBS 15/012 的要求。
- 4.1.3 乌乳穆：应符合 DBS 15/001.2—2016 的要求。
- 4.1.3 其它原料：应符合相应的安全标准和有关规定。

#### 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	呈均匀一致的乳黄色或金黄色。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，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	具有黄油应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	均匀一致，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
脂肪/(%)	≥ 98.1	GB5009.6-2016
非脂乳固体 $\epsilon$ /(%)	≤ 1.4	GB5413.39-2010
水分 (%)	≤ 0.5	GB5009.3-2016

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b/</sup> (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 <sup>b/</sup> (CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b/</sup> (CFU/g (ml))	5	0	0/25	—	GB 4789.4
霉菌 <sup>c/</sup> (CFU/g) ≤	90				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 <sup>b</sup> 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。					

#### 4.7 食品添加剂

不添加任何食品添加剂和营养强化剂。

#### 5 其他

产品应在常温、冷藏或冷冻条件下贮存、销售。

CCS  
X 02

# 团 体 标 准

T/XLTD 002—2021

---

蒙古族传统奶制品

图 德

Mongolian traditional milk products Dairy snack

2021-08-18 发布

2021-08-19 实施

锡林郭勒盟传统乳制品协会 发布

## 目 次

前言 .....	2
范围 .....	3
规范性引用文件 .....	3
术语和定义 .....	3
技术要求 .....	4
其他 .....	5

## 前 言

本团体标准按照 GB/T1.1-2009 给出的编写规则起草。

本团体标准由锡林郭勒盟传统乳制品协会提出并归口。

本标准起草单位：锡林郭勒盟传统乳制品协会、锡林郭勒职业学院、正蓝旗长虹乳品厂、内蒙古苏太奶食品有限公司、正镶白旗乳香飘有限公司、正镶白旗蒙壤乳制品加工坊、镶黄旗乳香飘奶食有限公司、锡林浩特市希牧赛食品加工厂、锡林浩特市颂达来奶制品店、西乌旗艾润萨利奶制品店、阿巴嘎旗牧人恋奶制品有限公司、苏尼特左旗汗伊德根奶食店。

本标准主要起草人：乌兰其其格、雅梅、郭元晟、娜日苏、孙立山、萨仁托娅、斯琴格日勒、吉木斯、斯琴呼、和德龙、乌日古玛拉、阿拉腾其木格、乌日彩呼、娜仁高娃、刘宝云、马信雅、娜米拉、娜仁图雅、张明明、乌云毕力格、达古拉、格日勒其木格、呼和。

本标准为首次发布。

## 蒙古族传统奶制品 图德

### 1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺生产的奶制品图德，图德产品有 2 种，即楚其盖（黄油渣）图德和浩乳德（奶豆腐）图德。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.18	食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 5009.239	食品酸度的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 7099-2015	食品安全国家标准 糕点、面包
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/T1983	蒙古族传统奶制品 术语
DBS 15/012 2019	蒙古族传统奶制品 嚼克
DBS 15/007 2016	蒙古族传统奶制品 楚拉
DBS 15/001.3 2017	蒙古族传统奶制品 浩乳德（奶豆腐）

### 3 术语和定义

以熟面粉、糖、嚼克（稀奶油）、楚其盖（黄油渣）、浩乳德（奶豆腐）、

楚拉等一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经熟制、调制、成型等工序制成的民族传统食品，以及在产品表面或内部添加纯天然水果粉、果酱、果干、果脯、炒米等的民族传统产品延伸食品称为图德。图德传统产品或其延伸食品面粉含量不得高于总量的 50%。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 嚼克、浩乳德、楚拉

应符合 DBS 15/012—2019、DBS 15/001.3—2017、DBS 15/007—2016 的要求。

#### 4.1.2 其它原料

应符合相应的安全标准和有关规定。

### 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 50mL 烧杯中，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	具有图德应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	均匀一致，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	指标	检验方法
脂肪(%) ≥	12	GB 5009.6—2016
蛋白质(%) ≥	6	GB 5009.5—2016
水分(%) ≤	25	GB 5009.3—2016

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酸价（以脂肪计） （KOH）/（mg/g）≤	5	GB5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25	GB5009.227
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> /（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> /（CFU/g(mL)）	5	0	0/25	—	GB 4789.4
霉菌 <sup>c</sup> /（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 <sup>b</sup> 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌的要求不适用于现制现销产品以及含有新鲜水果的产品。 <sup>c</sup> 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5 其他

产品应在冷藏或冷冻条件下贮存、销售。