

ICS 65.XXX.XX

CCS

IMAALE

团 体 标 准

T/IMAALE—XXXX—XXXX

## 咸奶茶粉配方

Salted Milk Tea Powder Recipe

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

内蒙古农牧业产业化龙头企业协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由和林格尔县农牧局提出。

本文件由内蒙古农牧业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：和林格尔县农牧局、内蒙古工业大学、内蒙古自治区农牧业科学院、北京国科蓝海科技有限公司、内蒙古农业大学、内蒙古盛健生物科技有限责任公司、内蒙古正缘农牧业有限责任公司、内蒙古禾华农牧林综合开发有限公司、内蒙古蒙德隆奶牛养殖有限责任公司、内蒙古智慧质量中心有限公司、内蒙古艾林牧业有限责任公司、内蒙古聚农良品农牧业有限公司、内蒙古爱养牛科技有限公司、内蒙古牛雅牛乳制品有限责任公司

本文件主要起草人：姚春明、冯林、李琳、许国良、张勇、孙燕、曹越、董梦、扎木苏、隋静、赵洁、张文羿

# 咸奶茶粉配方

## 1 范围

本文件规定了奶茶粉的成分、配方、质量检测、标签和包装要求等，适用于奶茶粉加工。

本文件适用于奶茶粉加工。

## 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 食品卫生微生物学检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

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 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 29602 固体饮料

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

## 咸奶茶粉 salted milk tea powder

是一种经过加工处理的粉末状产品，通常用于制作奶茶饮品。它由多种原料混合而成，包括茶叶粉末、奶粉、盐和食品添加剂。奶茶粉具有方便使用、储存和携带的特点，可以通过加入热水或牛奶等液体来制作成奶茶饮品。

### 4 成分

#### 4.1 主要成分

表 1 咸奶茶粉主要成分

| 主要成分    | 主要性能  |
|---------|-------|
| 奶粉（牛奶粉） | 提供奶香味 |
| 茶叶      | 提供茶香味 |

#### 4.2 辅料成分

表 2 辅料主要成分

| 主要成分  | 主要性能       |
|-------|------------|
| 食盐    | 提供咸味       |
| 食品添加剂 | 增加食品的口感和风味 |
|       | 改善食品的外观和色彩 |
|       | 增加食品的保鲜性   |
|       | 提高食品的稳定性   |
|       | 增加食品的营养价值  |

### 5 要求

#### 5.1 咸奶茶粉配方

咸奶茶粉配方见表3。

表3 咸奶茶粉配方

| 成分    | 含量     | 备注       |
|-------|--------|----------|
| 奶粉    | 70 %   | 为主要原材料   |
| 砖茶粉   | 29 %   | 根据不同口味添加 |
| 盐     | 0.4 %  | 根据不同口味添加 |
| 食品添加剂 | 根据需要少加 | 可选择性加入   |
| 香辛料   | 根据需要少加 | 可选择性加入   |

咸奶茶粉配方中生产应符合GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准,GB 5749 生活饮用水卫生标准, GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范, 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 19644 食品安全国家标准 乳粉, GB/T 23776 茶叶感官审评方法。

## 5.2 质量要求

### 5.2.1 感官要求

感官要求见表4。

表 4 感官要求

| 类别 | 感官要求             | 检测方法    |
|----|------------------|---------|
| 外观 | 颜色与所使用茶叶品种相符合    | 目测颜色    |
|    | 无异物或霉变           | 目测异物和霉变 |
|    | 均匀细腻, 没有结块或颗粒状物质 | 目测均匀度   |
| 香气 | 浓郁奶香味            | 闻其气味    |
|    | 具有相应茶香味          | 鉴定气味    |

|    |           |      |
|----|-----------|------|
| 口感 | 顺滑，不黏腻或干涩 | 品尝   |
| 味道 | 奶制品浓郁味道   | 品尝   |
|    | 相应茶叶味道    | 品尝   |
|    | 咸味适中      | 品尝   |
|    | 无异味和霉味    | 闻其气味 |

### 5.2.2 理化指标

表 5 理化指标

| 名称  | 含量                      | 检测方法       |
|-----|-------------------------|------------|
| 蛋白质 | $\geq 16.5\%$           | 凯氏定氮法      |
| 水分  | $\leq 5.0\%$            | 干燥法        |
| 茶多酚 | $\geq 200\text{ mg/kg}$ | GB/T 29602 |

### 5.2.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中乳以及乳制品的规定。

### 5.2.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中乳以及乳制品的规定。

### 5.2.5 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表6 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |   |   | 检验方法 |
|----|---------------------------|---|---|---|------|
|    | n                         | c | m | M |      |
|    |                           |   |   |   |      |

|                      |   |   |                 |                 |               |
|----------------------|---|---|-----------------|-----------------|---------------|
| 菌落总数                 | 5 | 2 | $5 \times 10^4$ | $2 \times 10^5$ | GB 4789       |
| 大肠菌落                 | 5 | 1 | 10              | $10^2$          | GB 4789 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌              | 5 | 2 | 10              | $10^2$          | GB 4789 平板计数法 |
| 沙门氏菌                 | 5 | 0 | 0/25g           | —               | GB 4789       |
| 样品的分析及处理按 GB 4789 执行 |   |   |                 |                 |               |

## 6 质量检测

对加工好的咸奶茶粉进行质量检验，包括外观、香气、口感等指标的评估。

## 7 标签和包装

### 7.1 标签

标签应符合GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则的规定。

### 7.2 包装

标签应符合GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则的规定。