

ICS 65.XXX.XX

CCS

IMAALE

团 体 标 准

T/IMAALE—XXXX—XXXX

# 咸奶茶粉加工工艺流程

Salted Milk Tea Powder Processing Procedure

(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、李琳、冯林、张勇、姚春明、李菲、扎木苏、于洁、陈永福、刘腊青、姚彬、曹越、辛艺

# 咸奶茶粉加工工艺规程

## 1 范围

本文件规定了咸奶茶粉的原辅料要求、加工工艺流程、加工技术要求、标签、包装、贮存等。

本文件适用于咸奶茶的加工制作。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原辅料要求

### 4.1 乳粉

应符合GB 19644 食品安全国家标准 乳粉的规定。

### 4.2 茶叶

应符合GB/T 23776 茶叶感官审评方法的规定。

#### 4.3 食盐

应符合GB 2721 食品安全国家标准 食用盐的规定。

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 加工用水

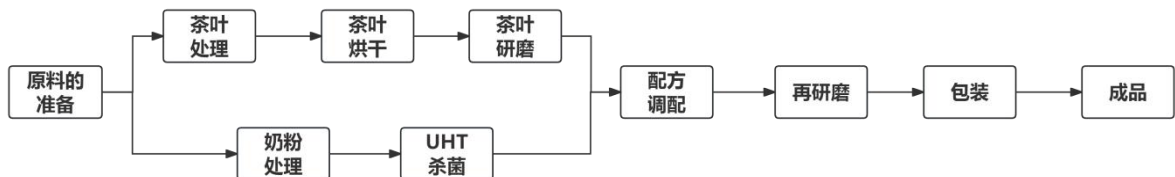
加工用水应符合GB 5749的规定。

#### 4.6 卫生管理

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 12693的规定。

#### 4.7 加工工艺

##### 4.7.1 加工工艺流程



##### 4.7.2 加工技术要求

###### 4.7.2.1 原料的准备

应符合4.1、4.2、4.3的要求。

###### 4.7.2.2 茶叶处理

将选好的茶叶进行清洗和筛选，去除杂质和不良茶叶。应符合GB/T 23776 茶叶感官审评方法的规定。

###### 4.7.2.3 茶叶烘干

将清洗好的茶叶进行烘干处理，以去除水分，提高茶叶的保存性和稳定性。茶叶烘干120℃~140℃，20~30 min。

#### 4.7.2.4 茶叶研磨

将烘干好的茶叶进行研磨，使其成为细腻的茶叶粉末，研磨的颗粒度是80目~200目。

#### 4.7.2.5 奶粉处理

将奶粉进行UHT杀菌处理135℃，28 s，确保产品的卫生安全。

#### 4.7.2.6 配方调配

根据产品的配方比例，将茶叶粉末、奶粉、盐等原料混合均匀。

#### 4.7.2.7 再研磨

对调配好的原料进行再次研磨，使其更加细腻均匀，研磨1分钟。

#### 4.7.2.8 质量检验

对加工好的咸味奶茶粉进行质量检验，包括外观、香气、有无异味等指标的评估。应符合GB 19644 食品安全国家标准 乳粉的规定。

### 5 标签、包装、贮存

#### 5.1 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。

#### 5.2 包装

标签应符合GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱的规定。

#### 5.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的环境中，温度最好保持在2℃~4℃之间。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。