

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

乳制品和婴幼儿食品卷



中国食品工业标准汇编

乳制品和婴幼儿食品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2003

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编. 乳制品和婴幼儿食品卷/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2003

ISBN 7-5066-3224 1

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②乳制品-食品标准-汇编-中国 ③儿童食品-食品标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 062605 号

中国标准出版社出版

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码 100045

电话 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 39 1/4 字数 1 130 千字

2003 年 10 月第一版 2003 年 10 月第一次印刷

*

印数 1—2 000 定价 110.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本书为丛书的一卷。

《中国食品工业标准汇编 乳制品和婴幼儿食品卷》收集了截至 2003 年 6 月底批准、发布的乳制品和婴幼儿食品国家标准和行业标准。本卷主要内容包括三个部分:乳制品和婴幼儿食品标准、试验方法标准、相关标准和卫生管理办法。本卷收集乳制品和婴幼儿食品国家标准 85 项,行业标准 19 项。

本书在编辑过程中,将涉及的标准修改通知单附于相关标准后,标准修改单的依据分列如下:

1. GB 5410—1999《全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉》根据质技监标函【2000】064 号文修改。
2. GB 10765—1997《婴儿配方乳粉 I》根据质技监标函【1999】108 号文修改。
3. GB 10766—1997《婴儿配方乳粉 II、III》根据技监国标函【1997】199 号文和质技监标函【1999】108 号文修改。
4. GB 10767—1997《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》根据质技监标函【1999】108 号文和质技监标函【1999】133 号文修改。
5. GB 10769—1997《婴幼儿断奶期辅助食品》根据质技监标函【1999】108 号文修改。
6. GB 10770—1997《婴幼儿断奶期补充食品》根据质技监标函【1999】108 号文修改。
7. GB/T 5409—1985《牛乳检验方法》根据技监国标发【1991】213 号文修改。
8. GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》根据质技监标函【1999】189 号文修改。

需要特别说明的是,根据国家轻工业局文件(1999)112 号文件《关于发布轻工业专业标准、清理整顿后的部分国家标准转化为轻工行业标准的通知》,本书目录中标明了调整后的标准编号,正文部分仍保留原样。

鉴于本书所收集的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号在本书出版时未做改动。

本书可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2003 年 6 月

目 录

一、乳制品和婴幼儿食品标准

GB 2746—1999	酸牛乳	3
GB 5408.1—1999	巴氏杀菌乳	7
GB 5408.2—1999	灭菌乳	11
GB 5410—1999	全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉	15
GB 5410—1999	《全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉》第1号修改单	20
GB/T 5414—1985	稀奶油	21
GB 5415—1999	奶油	24
GB 5417—1999	全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳	28
GB 10765—1997	婴儿配方乳粉 I	33
GB 10765—1987	《婴儿配方乳粉 I》第1号修改单	39
GB 10766—1997	婴儿配方乳粉 II、III	41
GB 10766—1997	《婴儿配方乳粉 II、III》第1号和第2号修改单	48
GB 10767—1997	婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件	50
GB 10767—1997	《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》第1号修改单	60
GB 10767—1997	《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》第2号修改单	61
GB 10769—1997	婴幼儿断奶期辅助食品	62
GB 10769—1997	《婴幼儿断奶期辅助食品》第1号修改单	69
GB 10770—1997	婴幼儿断奶期补充食品	71
GB 10770—1997	《婴幼儿断奶期补充食品》第1号修改单	78
GB 10775—1989	婴幼儿辅助食品 苹果泥	80
GB 10776—1989	婴幼儿辅助食品 胡萝卜泥	89
GB 10777—1989	婴幼儿辅助食品 肉泥	94
GB 10778—1989	婴幼儿辅助食品 骨泥	99
GB 10779—1989	婴幼儿辅助食品 鸡肉菜糊	104
GB 10780—1989	婴幼儿辅助食品 蕃茄汁	110
NY 476—2002	调味奶	117
NY 477—2002	AD钙奶	125
NY 478—2002	软质干酪	133
NY 479—2002	人造奶油	139
NY/T 657—2002	绿色食品 乳制品	145
NY 5045—2001	无公害食品 生鲜牛乳	153
NY 5140—2002	无公害食品 巴氏杀菌乳	159
NY 5141—2002	无公害食品 灭菌乳	167
NY 5142—2002	无公害食品 酸牛奶	173
QB 1554—1992	乳酸菌饮料	180
QB/T 3774—1999	全脂无糖炼乳(淡炼乳)(原 GB 2747—1985)	185

QB/T 3776—1999	硬质干酪(原 GB 5420—1985)	188
QB/T 3778—1999	粗制乳糖(原 GB 5422—1985)	193
QB/T 3780—1999	工业干酪素(原 GB 5424—1985)	195
QB/T 3782—1999	脱盐乳清粉(原 GB 11388—1989)	197

二、试验方法标准

GB/T 5409—1985	牛乳检验方法	203
GB/T 5409—1985	《牛乳检验方法》第 1 号修改单	217
GB/T 5413.1—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定	221
GB/T 5413.2—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 乳清蛋白的测定	225
GB/T 5413.3—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 脂肪的测定	228
GB/T 5413.4—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 亚油酸的测定	237
GB/T 5413.5—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 乳糖、蔗糖和总糖的测定	240
GB/T 5413.6—1997	婴幼儿配方食品 不溶性膳食纤维的测定	247
GB/T 5413.7—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 灰分的测定	249
GB/T 5413.8—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 水分的测定	252
GB/T 5413.9—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 A、D、E 的测定	255
GB/T 5413.10—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 K ₁ 的测定	259
GB/T 5413.11—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 B ₁ 的测定	263
GB/T 5413.12—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 B ₂ 的测定	268
GB/T 5413.13—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 B ₆ 的测定	273
GB/T 5413.14—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 B ₁₂ 的测定	277
GB/T 5413.15—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 烟酸和烟酰胺的测定	281
GB/T 5413.16—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 叶酸(叶酸盐活性)的测定	287
GB/T 5413.17—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 泛酸的测定	292
GB/T 5413.18—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 C 的测定	297
GB/T 5413.19—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 游离生物素的测定	300
GB/T 5413.20—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 胆碱的测定	304
GB/T 5413.21—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定	308
GB/T 5413.22—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 磷的测定	312
GB/T 5413.23—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 碘的测定	315
GB/T 5413.24—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 氯的测定	319
GB/T 5413.25—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 肌醇的测定	322
GB/T 5413.26—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 牛磺酸的测定	327
GB/T 5413.27—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 DHA、EPA 的测定	330
GB/T 5413.28—1997	乳粉 滴定酸度的测定	334
GB/T 5413.29—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 溶解性的测定	339
GB/T 5413.30—1997	乳与乳粉 杂质度的测定	347
GB/T 5413.31—1997	婴幼儿配方食品和乳粉 脲酶的定性检验	352
GB/T 5413.32—1997	乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定	355
GB/T 5416—1985	奶油检验方法	362
GB/T 14674—1993	牛奶中碘-131 的分析方法	366
GB/T 16347—1996	乳酸菌饮料中乳酸菌的微生物学检验	374
GB/T 18980—2003	乳和乳粉中黄曲霉毒素 M ₁ 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和	

	荧光光度法	381
QB/T 3775—1999	全脂无糖炼乳检验方法(原 GB 5419—1985)	392
QB/T 3777—1999	硬质干酪检验方法(原 GB 5421—1985)	394
QB/T 3779—1999	粗制乳糖检验方法(原 GB 5423—1985)	396
QB/T 3781—1999	工业干酪素检验方法(原 GB 5425—1985)	399

三、相 关 标 准

GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准	405
GB 2760—1996	《食品添加剂使用卫生标准》第 1 号修改单	452
GB/T 4789.2—1994	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定	453
GB/T 4789.3—1994	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定	457
GB/T 4789.4—1994	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验	462
GB/T 4789.5—1994	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验	475
GB/T 4789.10—1994	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	479
GB/T 4789.11—1994	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验	488
GB/T 4789.18—1994	食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验	491
GB/T 4789.27—1994	食品卫生微生物学检验 鲜乳中抗生素残留量检验	493
GB/T 5009.5—1985	食品中蛋白质的测定方法	496
GB/T 5009.11—1996	食品中总砷的测定方法	498
GB/T 5009.12—1996	食品中铅的测定方法	506
GB/T 5009.13—1996	食品中铜的测定方法	513
GB/T 5009.16—1996	食品中锡的测定方法	517
GB/T 5009.17—1996	食品中总汞的测定方法	519
GB/T 5009.23—1996	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 的测定方法	526
GB/T 5009.24—1996	食品中黄曲霉毒素 M ₁ 与 B ₁ 的测定方法	531
GB/T 5009.29—1996	食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法	535
GB/T 5009.46—1996	乳与乳制品卫生标准的分析方法	542
GB/T 6914—1986	生鲜牛乳收购标准	558
GB 9676—1988	牛乳及其制品中黄曲霉毒素 M ₁ 限量卫生标准	565
GB/T 10942—2001	散装乳冷藏罐	566
GB 11673—1989	含乳饮料卫生标准	587
GB/T 11674—1989	脱盐乳清粉卫生标准	589
GB 12073—1989	乳品设备安全卫生	591
GB 12693—1990	乳品厂卫生规范	597
GB/T 13102—1991	食品工业用甜炼乳卫生标准	602
GB 15196—1994	人造奶油卫生标准	604
GB/T 15550—1995	活化乳中乳过氧化物酶体系保存生鲜牛乳实施规范	609
GB 16321—1996	乳酸菌饮料卫生标准	615

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

一、乳制品和婴幼儿食品标准

前 言

本标准中的“4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.4 卫生指标”、“4.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量”和“6.1 标签”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准是 GB/T 2746—1985《酸牛乳》的修订标准，主要修订内容如下：

- 1 取消了：砂糖和汞的指标，酸度指标的上限，产品贮存时间的规定。
- 2 调整了脂肪指标；将“全乳固体”改为“非脂乳固体”，并调整了指标。
- 3 增加了：产品分类，净含量负偏差允许值，蛋白质、硝酸盐、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素 M₁、乳酸菌指标，添加食品添加剂、食品营养强化剂的规定。

本标准从实施之日起，同时代替 GB/T 2746—1985《酸牛乳》。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国乳品标准化中心归口。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所负责起草；上海达能酸乳酪有限公司、广州达能酸乳酪有限公司、英特儿营养乳品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：王心祥、王芸。

中华人民共和国国家标准

GB 2746—1999

酸 牛 乳

代替 GB/T 2746—1985

Yoghurt

1 范围

本标准规定了酸牛乳的产品分类、技术要求、试验方法和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以牛乳或复原乳为主料,添加或不添加辅料,使用含有保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌的菌种发酵制成的产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—1990 包装储运图示标志
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.18—1994 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品的检验
- GB/T 5009.24—1996 食品中黄曲霉毒素 M_1 和 B_1 的测定方法
- GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5409—1985 牛乳检验方法
- GB/T 5413.1—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
- GB/T 5413.32—1997 乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB/T 16347—1996 乳酸菌饮料中乳酸菌的微生物学检验

3 产品分类

- 3.1 纯酸牛乳:以牛乳或复原乳为原料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,经发酵制成的产品。
- 3.2 调味酸牛乳:以牛乳或复原乳为主料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加食糖、调味剂等辅料,经发酵制成的产品。
- 3.3 果料酸牛乳:以牛乳或复原乳为主料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加天然果料等辅料,经发酵制成的产品。

国家质量技术监督局 1999-12-17 批准

2000-05-01 实施

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料:应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂:应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的品种,并应符合相应国家标准或行业标准的规定;不得添加防腐剂。

4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	纯酸牛乳	调味酸牛乳、果料酸牛乳
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微黄色	呈均匀一致的乳白色,或调味乳、果料应有的色泽
滋味和气味	具有酸牛乳固有的滋味和气味	具有调味酸牛乳或果料酸牛乳应有的滋味和气味
组织状态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;果料酸牛乳有果块或果粒	

4.3 理化指标

4.3.1 净含量

单件定量包装商品的净含量负偏差不得超过表 2 的规定;同批产品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

表 2

净含量 g	负偏差允许值	
	相对偏差, %	绝对偏差, g
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15

4.3.2 蛋白质、脂肪、非脂乳固体和酸度

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	纯酸牛乳			调味酸牛乳、果料酸牛乳		
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂
脂肪,%	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
蛋白质,% ≥	2.9			2.3		
非脂乳固体,% ≥	8.1			6.5		
酸度,°T ≥	70.0					

4.4 卫生指标

应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	纯酸牛乳	调味酸牛乳	果料酸牛乳
苯甲酸, g/kg	≤	0.03	0.23
山梨酸, g/kg		不得检出	≤0.23
硝酸盐(以 NaNO_3 计), mg/kg	≤	11.0	
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计), mg/kg	≤	0.2	
黄曲霉毒素 M_1 , $\mu\text{g/kg}$	≤	0.5	
大肠菌群, MPN/100 mL	≤	90	
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)		不得检出	

4.5 乳酸菌数

不得低于 1×10^6 cfu/mL。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态:取适量试样于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味:取适量试样于 50 mL 烧杯中,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 净含量:将单件定量包装的内容物完全移入量筒中,读取体积数。

5.2.2 蛋白质:按 GB/T 5413.1 检验,取样量为 10 g。

5.2.3 脂肪:按 GB/T 5409 检验。

5.2.4 非脂乳固体:按 GB/T 5409 检验。

5.2.5 酸度:按 GB/T 5409 检验。

5.3 卫生检验

5.3.1 苯甲酸、山梨酸:按 GB/T 5009.29 检验。

5.3.2 硝酸盐、亚硝酸盐:按 GB/T 5413.32 检验。

5.3.3 黄曲霉毒素 M_1 :按 GB/T 5009.24 检验。

5.3.4 大肠菌群:按 GB 4789.3 和 GB 4789.18 检验。

5.3.5 致病菌:按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 和 GB 4789.18 检验。

5.3.6 乳酸菌:按 GB/T 16347 检验。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 产品标签按 GB 7718 的规定标示。还应标明产品的种类(按本标准第 3 章)和蛋白质、脂肪、非脂乳固体的含量。

6.1.2 产品名称可以标为“×××酸牛奶”。

6.2 包装

所有包装材料应符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输产品时应使用冷藏车。

6.4 贮存

产品的贮存温度为 $2^\circ\text{C} \sim 6^\circ\text{C}$ 。

前 言

本标准中的“4.1.2 食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.4 卫生指标”、“4.5 食品营养强化剂的添加量”和“6.1 标签”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准是 GB/T 5408—1985《消毒牛乳》的修订标准，主要修订内容如下：

- 1 标准的名称由《消毒牛乳》改为《巴氏杀菌乳》。
- 2 取消了：比重和汞的指标，贮藏时间的规定，附录 A 和附录 B。
- 3 调整了脂肪和非脂乳固体指标。
- 4 增加了：产品分类，净含量负偏差允许值，蛋白质、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁ 指标，添加食品营养强化剂的规定。

本标准从实施之日起，代替 GB/T 5408—1985《消毒牛乳》。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国乳品标准化中心归口。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所负责起草。

本标准主要起草人：王芸、王心祥。

中华人民共和国国家标准

GB 5408.1—1999

巴 氏 杀 菌 乳

代替 GB/T 5408—1985

Pasteurized milk

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌乳的产品分类、技术要求、试验方法和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以牛乳或羊乳为原料,经巴氏杀菌制成的液体产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—1990 包装储运图示标志
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.18—1994 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 5009.24—1996 食品中黄曲霉毒素 M₁ 和 B₁ 的测定方法
- GB/T 5409—1985 牛乳检验方法
- GB/T 5413.1—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
- GB/T 5413.30—1997 乳与乳粉 杂质度的测定
- GB/T 5413.32—1997 乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定
- GB/T 6914—1986 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准

3 产品分类

- 3.1 全脂巴氏杀菌乳:以牛乳或羊乳为原料,经巴氏杀菌制成的液体产品。
- 3.2 部分脱脂巴氏杀菌乳:以牛乳或羊乳为原料,脱去部分脂肪,经巴氏杀菌制成的液体产品。
- 3.3 脱脂巴氏杀菌乳:以牛乳或羊乳为原料,脱去全部脂肪,经巴氏杀菌制成的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 牛乳:应符合 GB/T 6914 的规定。

国家质量技术监督局 1999-12-17 批准

2000-05-01 实施

4.1.2 食品营养强化剂:应选用 GB 14880 中允许使用的品种,并应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	全脂巴氏杀菌乳	部分脱脂巴氏杀菌乳	脱脂巴氏杀菌乳
色 泽	呈均匀一致的乳白色,或微黄色		
滋味和气味	具有乳固有的滋味和气味,无异味		
组织状态	均匀的液体,无沉淀,无凝块,无粘稠现象		

4.3 理化指标

4.3.1 净含量

单件定量包装商品的净含量负偏差不得超过表 2 的规定;同批产品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。

表 2

净含量 mL	负偏差允许值	
	相对偏差, %	绝对偏差, mL
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—

4.3.2 蛋白质、脂肪、非脂乳固体、酸度和杂质度

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	全脂巴氏杀菌乳	部分脱脂巴氏杀菌乳	脱脂巴氏杀菌乳
脂肪, %	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5
蛋白质, % ≥	2.9		
非脂乳固体, % ≥	8.1		
酸度, °T			
牛乳 ≤	18.0		
羊乳 ≤	16.0		
杂质度, mg/kg ≤	2		

4.4 卫生指标

应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	全脂巴氏杀菌乳	部分脱脂巴氏杀菌乳	脱脂巴氏杀菌乳
硝酸盐(以 NaNO_3 计), mg/kg ≤	11.0		
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计), mg/kg ≤	0.2		

表 4(完)

项 目	全脂巴氏杀菌乳	部分脱脂巴氏杀菌乳	脱脂巴氏杀菌乳
黄曲霉毒素 M ₁ , μg/kg	≤	0.5	
菌落总数, cfu/mL	≤	30 000	
大肠菌群, MPN/100 mL	≤	90	
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出		

4.5 食品营养强化剂的添加量

应符合 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态:取适量试样于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味:取适量试样于 50 mL 烧杯中,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 净含量:将单件定量包装的内容物完全移入量筒中,读取体积数。

5.2.2 蛋白质:按 GB/T 5413.1 检验,取样量为 10 g。

5.2.3 脂肪:按 GB/T 5409 检验。

5.2.4 非脂乳固体:按 GB/T 5409 检验。

5.2.5 酸度:按 GB/T 5409 检验。

5.2.6 杂质度:按 GB/T 5413.30 检验。

5.3 卫生检验

5.3.1 硝酸盐、亚硝酸盐:按 GB/T 5413.32 检验。

5.3.2 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 检验。

5.3.3 菌落总数:按 GB 4789.2 和 GB 4789.18 检验。

5.3.4 大肠菌群:按 GB 4789.3 和 GB 4789.18 检验。

5.3.5 致病菌:按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 和 GB 4789.18 检验。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 产品标签按 GB 7718 的规定标示。还应标明产品的种类(按本标准第 3 章)和蛋白质、脂肪、非脂乳固体(或乳糖,或全脂固体)的含量。

6.1.2 产品名称可以标为“×××奶”。

6.1.3 外包装箱标志应符合 GB 191 的规定。

6.2 包装

所有包装材料应符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输产品时应使用冷藏车。

6.4 贮存

产品的贮存温度为 2℃~6℃。