# 食品安全国家标准

**生 乳**

**National food safety standard Raw milk**

# （第一次讨论稿）

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所 农业部奶及奶制品质量监督检验测试中心（北京） 农业部奶产品质量安全风险评估实验室（北京）

**前 言**

**本标准代替 GB19301—2010《食品安全国家标准 生乳》。 本标准与 GB19301—2010 相比，主要变化如下：**

**——修改了“生乳”定义。**

**——修改了“感官要求”检验方法。**

**——修改了“杂质度”限量值。**

**——修改了“脂肪”、“相对密度”、“酸度”、“体细胞”检测方法引用标准。**

**——修改了“微生物指标”限量值，增加了“体细胞指标”限量值。**

**——增加了“蛋白质”、“脂肪”、“微生物指标”和“体细胞指标”的分级。 本标准所代替标准的历次版本发布情况为：**

**——GBn33-1977、 GB 19301-2003、GB 19301—2010。**

1 范围

本标准适用于生乳，不适用于即食生乳。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用 文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版 本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 生乳 raw milk

从符合国家有关要求的健康奶畜乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产 犊后七天内的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生 乳。

4 技术要求

4.1 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 |
| 组织状态 | 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视 力可见异物。 | 取适量试样置于 50mL 烧杯中， 在自然光下观察其色泽和组织状 态。 |
| 色泽 | 呈乳白色或微黄色。 |
| 气味、滋味 | 具有乳固有的香味，无异味。 | 取适量试样置于 50mL 烧杯中， 煮沸冷却后，闻其气味，用温开 水漱口，品尝滋味。 |

4.2 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** |
| 冰点 a,b/（℃） | －0.500～－0.560 | | | GB 5413.3  8 |
| 相对密度/（20℃/  4℃） ≥ | 1.027 | | | GB 5009.2 |
| 蛋白质/（g/100g） ≥ | **优级** | **良级** | **合格级** | GB 5009.5 |
| 3.2 | 3.0 | 2.8 |
| 脂肪/（g/100g） ≥ | 3.5 | 3.3 | 3.1 | GB 5009.6 |
| 杂质度/（mg/kg） ≤ | 2.0 | | | GB 5413.30 |
| 非脂乳固体/  （g/100g） ≥ | 8.1 | | | GB 5413.39 |
| 酸度/（oT） 牛乳 b | 12~18 | | | GB 5009.23  9 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 羊乳 | 6~13 |  |
| a 挤出 3h 后检测  b 仅适用于荷斯坦奶牛 | | |

4.3 污染物限量:应符合 GB 2762 的规定。

4.4 真菌毒素限量:应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物和体细胞限量：应符合表 3 的规定。

## 表 3 微生物和体细胞限量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **要求** | | | **检验方 法** |
| 优级 | 良级 | 合格级 |
| 菌落总数/[CFU/g(mL)] ≤ | 1×105 | 5×105 | 1×106 | GB 478  9.2 |
| 体细胞/（个/mL） ≤ | 4×105 | 7.5×105 | 1×106 | NY/T 80  0 |

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。