**食品安全国家标准**

**巴氏杀菌乳**

**National  food safety standard**

**Pasteurized  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GB19645—2010《食品安全国家标准  巴氏杀菌乳》。**

**本标准与GB19645—2010相比，主要变化如下：**

**——修改了巴氏杀菌乳的定义；**

**——修改了对原料的要求；**

**——增加了巴氏杀菌程度的评价指标；**

**——增加了储存和运输的要求。**

**本标准所代替标准的历次版本发布情况为：**

**——GB19645—2005、GB 19645—2010。**

1　范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌乳。

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，其新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

巴氏杀菌乳pasteurized milk

仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌工序制得的液体产品。

在有效杀灭病原性微生物的同时，产生最低程度的化学、物理以及感官变化的加工方法，常用的是低温长时间保持法（63℃，保持30 min）和高温短时间连续法（72℃~80℃至少保持15 s，或相当者）两类，如表1所示。

表1　巴氏杀菌工艺

|  |  |
| --- | --- |
| 温　　度 | 时　　间 |
| 63℃ | 30 min |
| 72℃~80℃ | 15 s |
| 89℃ | 1.0 s |
| 90℃ | 0.5 s |
| 94℃ | 0.1 s |
| 96℃ | 0.05 s |
| 100℃ | 0.01 s |

4　技术要求

4.1　原料要求：生乳应符合GB19301的要求，此外，巴氏杀菌前奶罐中菌落总数不得超过30万CFU/mL（g）。

4.2　感官要求：应符合表2的规定。

表2 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项    目 | 要    求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈乳白色或微黄色。 | 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 | 具有乳固有的香味，无异味。 |
| 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。 |

4.3　理化指标：应符合表3的规定。

表3  理化指标

| 项    目 | 指    标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 脂肪/( g/100g)  全脂                  ≥  部分脱脂  脱脂                  ≤ | 3.1  1.0~2.0  0.5 | GB 5009.6 |
| 蛋白质/(g/100g)  牛乳               ≥  羊乳               ≥ | 2.9  2.8 | GB 5009.5 |
| 非脂乳固体/( g/100g)               ≥ | 8.1 | GB 5413.39 |
| 酸度/(ºΤ)      牛乳      羊乳 | 12～18  6～13 | GB 5009.239 |
| 碱性磷酸酶 | 阴性 | 行业标准 |
| 糠氨酸                 ≤ | 12 | NY/T 939 |

4.4　污染物限量：应符合GB2762的规定。

4.5　真菌毒素限量：应符合GB2761的规定。

4.6　微生物限量：应符合表4的规定。

表4   微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 采样方案 a及限量(若非指定，均以 CFU/g  或 CFU/mL 表示) | | | |  |
| 项    目 |  | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 50000 | 100000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 1 | 5 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0 /25g(mL) | - | GB 4789.10 定性检验 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 /25  g(mL) | - | GB 4789.4 |
| a样品的分析及处理按 GB  4789.1 和 GB 4789.18 执行。 | | | | |  |

5　标签

5.1　应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置，使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“鲜牛(羊)奶”或“鲜牛(羊)乳”。

5.2　在产品包装上可标注所用生乳的等级。

6　运输与贮存

运输产品时应使用冷藏车，运输与贮存温度为2℃~6℃。