**食品安全国家标准**

**灭菌乳**

**National  food safety standard**

**Sterilized  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GB25190—2010《食品安全国家标准  灭菌乳》。**

**本标准与GB25190—2010相比，主要变化如下：**

**——修改了超高温灭菌乳和保持灭菌乳的定义；**

**——修改了原料要求；**

**——增加了灭菌程度的评价指标；**

**——修改了标签的要求。**

**本标准所代替标准的历次版本发布情况为：**

**——GB19645—2005、GB 25190—2010。**

1　范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌乳。

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

超高温灭菌乳  ultra high-temperature milk

仅以生牛（羊）乳为原料，在连续流动状态下，加热到至少135℃并保持数秒时间的灭菌, 再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

3.2

保持灭菌乳  retort sterilized milk

仅以生牛（羊）乳为原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

4　技术要求

4.1　原料要求：生乳应符合GB19301的要求。

4.2　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 |
| 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2的规定。

表2  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 |
| 乳果糖/(mg/L)  超高温灭菌乳     ＜  保持灭菌乳         ≥ | 600  600 | NY/T  939 |
| a仅适用于超高温瞬时灭菌乳 | | |

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：应符合商业无菌的要求，按GB/T 4789.26规定的方法检验。

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“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”。产品类型应标注“超高温灭菌乳”或“保持灭菌乳”。

5.2　在产品包装上可标注所用生乳的等级。

6　运输与贮存

运输与贮存温度应不高于常温（≤25℃）。