

《食品安全国家标准 调制乳》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2017 年立项（项目编号 spaq-2017-003），项目承担单位为科信食品与营养信息交流中心、中国乳制品工业协会、辽宁省卫生健康服务中心。2017 年 12 月 1 日，《食品安全国家标准 调制乳》正式签订项目委托协议书。2018 年 2 月，起草组正式向相关单位征求《食品安全国家标准 调制乳》的修订意见，并对食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台、企业反馈的意见进行整理与归纳汇总，共梳理出修订意见 40 条。2018 年 4 月 26 日，起草组召开首次标准修订启动会议；2018 年 5-6 月，起草组针对行业开展第一次调研；2018 年 8 月，起草组召开行业二次会议；2018 年 8-9 月，起草组再次围绕行业调制乳生产使用原料情况开展调查；2018 年 10 月，召开第三次会议形成修订初稿。2019 年 3 月，起草组面向行业对标准初稿进行意见征集，共征集 39 条意见，采纳 35 条意见，根据专家意见完成了标准和编制说明送审稿，提交食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室初审。2020 年 4 月 29 日，经第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会第三次会议的审查，通过了《食品安全国家标准 调制乳》的草案。工作组按照审查意见对标准进行了进一步修改，最终形成《食品安全国家标准 调制乳》（征求意见稿）。

二、标准的主要技术内容

（一）范围

调制乳的产品特性本身在于增加产品品类，给消费者更加丰富的选择，满足不同人对于不同乳制品的需求。单独强调脂肪成分可调，与行业现状并不相符，也不符合行业未来发展方向。目前国际上关于调制乳相关产品的要求也并不对成分做单一的限制。因此，起草组将标准中范围调整为“本标准适用于调制乳。”

（二）术语定义

1.考虑到可供饮用的还有驼乳等其他奶畜类乳，删除生牛（羊）乳中牛（羊）的限制，改为生乳和/或复原乳为主要原料，与《食品安全国家标准 生乳》（草案）保持一致。

2.增加复原乳定义，“将干燥的或者浓缩的乳制品与水按比例混合均匀后获得的乳液。”

（三）感官指标要求

修改为“允许少量脂肪上浮”。随着养殖水平提高及品质提升，灭菌乳脂肪含量逐渐升高。牛乳是具有胶体特性的生物化学液体，乳脂肪以脂肪球状态分散在乳状液中，为“水包油”

型的乳浊体系。在贮存过程中，众多的乳脂肪球进行着不规则的布朗运动，出现脂肪上浮现象，属于固有特性，并不存在安全问题。

（四）理化指标

1. 为与原标准检验方法做好衔接，将调制乳的脂肪检验方法调整为“GB 5009.6”

（五）微生物要求

1. 增加致病菌限量指标引用标准。致病菌限量参考《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（征求意见稿）相关指标，本标准不再列入具体的致病菌相关指标。

（六）标签标识

1. 将原有标签标识中“奶粉”改为“复原乳”、“生牛（羊）乳”改为“生乳”。
2. 复原乳标签标识要求中将“主要展示版面”调整为“同一展示版面”，与《食品安全国家标准 预包装食品包装标签通则》（征求意见稿）保持一致。

三、国内外相关法规标准情况

（一）涉及国内的标准包括：

1. GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》主要规定调制乳中真菌毒素的限量；
2. GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》主要规定调制乳中污染物的限量；
3. GB 14880-2012 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》主要规定了调制乳中添加营养强化剂的使用规定；
4. GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定了调制乳中食品添加剂的使用规定；
5. GB 12693-2010 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》规定了乳制品生产过程的相关要求。

（二）国外有关法律、法规和标准情况的说明

国际食品法典委员会（CAC）标准 CODEX STAN 192-1995（食品添加剂通用法典标准）中食品分类系统，有类似调制乳的食品分类。 [Fluid Milk and Milk Products 01.1.2 Other Fluid Milk (plain)]。

加拿大：食品药品规章（Food and Drug Regulations） B.08.016 - (naming the flavour) Milk。

美国：Code of Federal Regulation Title 21: 第 131 部分 milk and cream 131.110 milk。

欧盟：COUNCIL REGULATION (EC) No 2597/97 of 18 December 1997 laying down

additional rules on the common organization of the market in milk and milk products for drinking milk 1259/2011。

日本：《乳及び乳製品の成分規格等に関する省令》。

澳新：STANDARD 1.6.1 MICROBIOLOGICAL LIMITS IN FOOD。

四、其他需要说明的事项

无。

食品安全国家标准公开征求意见