



中华人民共和国国家标准

GB 11674—xxxx

食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 (征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 11674-2010《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》。

本标准与 GB 11674-2010 相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准

乳清粉和乳清蛋白粉

1 范围

本标准适用于乳清粉、酸乳清粉、乳清蛋白粉。

2 术语和定义

2.1 乳清

生乳和/或乳制品经凝乳酶凝乳或酸化凝乳等方式生产干酪、酪蛋白或其他类似产品时，将凝乳块分离后而得到的液体。

2.2 乳清粉

以凝乳酶作用得到的乳清或其制品为原料，经加工制成的粉末状产品。

2.3 酸乳清粉

以酸化作用得到的乳清或其制品为原料，经加工制成的粉末状产品。

2.4 乳清蛋白粉

以乳清为原料，经分离、浓缩、干燥等工序制成的蛋白质含量不低于25g/100g的粉末状产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生乳应符合 GB 19301 要求。

3.1.2 其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	呈均匀一致的色泽	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	具有产品特有的滋味、气味、无异味	
组织状态	干燥均匀的粉末状产品，无结块、无正常视力可见杂质	

3.3 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
	乳清粉	酸乳清粉	乳清蛋白粉	

蛋白质, g/100g	≥	10.0	7.0	25.0	GB 5009.5
灰分 ^a , g/100g	≤	9.5	15.0	9.0	GB 5009.4
乳糖, g/100g)	≥	61.0		—	GB 5413.5
水分, g/100g	≤	5.0		6.0	GB 5009.3
^a 婴幼儿配方食品用乳清粉灰分小于等于 3.0g/100g。					

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 致病菌限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

食品安全国家标准公开征求意见