

GB 25190-XXXX 《食品安全国家标准 灭菌乳》（征求意见稿）	GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》
1 范围	1 范围
本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌乳。	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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。
2 术语和定义	3 术语和定义
2.1 超高温灭菌	/
在连续流动状态下，加热到至少132℃并保持至少4 s的灭菌，或其他等效热加工方式。	/
2.2 保持灭菌	/
在灌装并密封之后，加热到至少116℃并保持至少20 min。	/
2.3 超高温灭菌乳	3.1 超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk
仅以单一品种生乳为原料，经超高温灭菌、无菌灌装等生产工艺制得的液体产品。	以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。
2.4 保持灭菌乳	3.2 保持灭菌乳 retort sterilized milk
仅以单一品种生乳为原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等生产工艺制得的液体产品。	以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，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。
3 技术要求	4 技术要求
3.1 原料要求	4.1 原料要求
生乳应符合GB 19301的规定。	4.1.1 生乳：应符合GB 19301的规定。
/	4.1.2 乳粉：应符合GB 19644的规定。
3.2 感官要求：感官应符合表 1 的规定。	4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。
表 1 感官要求	表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	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 不小于50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。	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。		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。		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。	

3.3 理化指标:

3.3.1 灭菌牛乳理化指标应符合表 2 的规定。

4.3 理化指标: 应符合表 2 的规定。

表 2 灭菌牛乳理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	项目	指标	检验方法
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.2	GB 5009.6	脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.1	GB 5413.3
蛋白质/(g/100g) ≥	2.9	GB 5009.5	蛋白质/(g/100g)	2.9	GB 5009.5
			牛乳 ≥		
			羊乳 ≥		
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.1	GB 5413.39	非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.1	GB 5413.39
酸度/(°T)	10~18	GB 5009.239	酸度/(°T)	12~18	GB 5413.34
			牛乳		
			羊乳		

^a仅适用于全脂灭菌牛乳。

^a仅适用于全脂灭菌乳。

3.3.2 灭菌其他乳理化指标应符合表3的规定。

表 3 灭菌其他乳理化指标

项 目		指 标	检验方法	
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	羊乳	3.1	GB 5009.6	/
	水牛乳	5.5		/
	牦牛乳	5.0		/
	骆驼乳	3.5		/
	马乳	0.4		/
	驴乳	0.3		/
蛋白质 / (g/100g) ≥	羊乳	2.8	GB 5009.5	/
	水牛乳	3.8		/
	牦牛乳	3.8		/
	骆驼乳	3.3		/
	马乳	1.4		/
	驴乳	1.5		/
非 脂 乳 固 体 / (g/100g) ≥	羊乳	8.1	GB 5413.39	/
	水牛乳	8.8		/
	牦牛乳	9.0		/
	骆驼乳	8.1		/

	马乳	7.0		/
	驴乳	7.5		/
酸度/ (°T)	羊乳	6~14	GB 5009.239	/
	水牛乳	10~18		/
	牦牛乳	16~22		/
	骆驼乳	16~24		/
	马乳	≤18		/
	驴乳	≤6		/
a仅适用于全脂灭菌其他乳。				/
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。				4.4 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。				4.5 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。
3.5 微生物限量：应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26 规定的方法检验。				4.6 微生物要求：应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。
4 其他				5 其他
应在产品包装主要展示面上清晰地标注“灭菌 X 乳(奶)”，同时标注“纯 X 乳(奶)”。				5.1 仅以生牛(羊)乳为原料的超高温灭菌乳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”。
/				5.2 全部用乳粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生牛(羊)乳中添加部分乳粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。 注：“××%”是指所添加乳粉占灭菌乳中全乳固体的质量分数。

/

5.3 “复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。

编制日期：2023/12/13

Foodmate