

GB 19645-XXXX《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（征求意见稿）与 GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》比对  
（备注：红色表示新增，蓝色表示删除，绿色表示修订）

GB 19645-XXXX《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（征求意见稿）			GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》		
1 范围			1 范围		
本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌乳。			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 巴氏杀菌乳 仅以单一品种生乳为原料，经巴氏杀菌（见附录A）等生产工艺制得的液体产品。			3.1 巴氏杀菌乳 pasteurized milk 仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。		
3 技术要求			4 技术要求		
3.1 原料要求 生乳应符合GB 19301的要求。			4.1 原料要求：生乳应符合GB 19301的要求。		
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	
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 巴氏杀菌牛乳指标应符合表2的规定。

4.3 理化指标:应符合表2的规定。

表2 巴氏杀菌牛乳理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法	项目	指标	检验方法
脂肪 <sup>a</sup> / (g/100g) ≥	3.2	GB 5009.6	脂肪 <sup>a</sup> / (g/100g) ≥	3.1	GB 5413.3
蛋白质 / (g/100g) ≥	2.9	GB 5009.5	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	非脂乳固体 / (g/100g) ≥	8.1	GB 5413.39
酸度 / (°T)	10~18	GB 5009.239	酸度 / (°T) 牛乳 羊乳	12~18 6~13	GB 5413.34

<sup>a</sup> 仅适用于全脂巴氏杀菌牛乳。

<sup>a</sup> 仅适用于全脂巴氏杀菌乳。

表 3 巴氏杀菌其他乳理化指标

3.3.2 巴氏杀菌其他乳指标应符合表 3 的规定。

项目	指标	检验方法	
羊乳	3.1	GB 5009.6	/
水牛乳	5.5		/

脂肪 <sup>a</sup> / (g/100g) ≥	牦牛乳	5		/
	骆驼乳	3.5		/
	马乳	0.4		/
	驴乳	0.25		/
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		/
	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		/

<sup>a</sup> 仅适用于全脂巴氏杀菌其他乳。

**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。  
3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

**4.4 污染物限量：**应符合GB 2762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**

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。  
3.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

**4.6 微生物限量：**应符合表3的规定。

**表 4 微生物限量** **表 3 微生物限量**

项目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	项目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法
		n	c	m	M				n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	巴氏杀菌牛乳	5	2	5.0×10 <sup>3</sup>	2.5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2	菌落总数	5	2	5.0×10 <sup>4</sup>	1.0×10 <sup>5</sup>	GB 4789.2	
	巴氏杀菌其他乳	5	2	5.0×10 <sup>4</sup>	1.0×10 <sup>5</sup>								
大肠菌群/ (CFU/mL)		5	2	1	5	GB 4789.3	大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法	

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

	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	0/25g (mL)	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

**4 其他** **5 其他**

应在产品包装主要展示面上清晰地标注“巴氏杀菌 X 乳(奶)”，同时标注“鲜 X 乳(奶)”。			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”。
<b>附录A</b>			/
<b>巴氏杀菌及其他等效热加工方式要求</b>			/
<b>A.1 巴氏杀菌温度时间要求</b>			/
巴氏杀菌指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，应确保达到表A.1中所示之一的温度和时间要求，并保持在该温度或以上至少持续相应的时间，或其他等效热加工方式。			/
<b>表 A.1 巴氏杀菌温度时间要求</b>			/
温度	时间		/
63℃	30min		/
72℃~80℃	15s		/
89℃	1.0s		/
90℃	0.5s		/
94℃	0.1s		/
96℃	0.05s		/
100℃	0.01s		/
<b>A.2 巴氏杀菌乳加工方式的等效评价</b>			/
巴氏杀菌乳加工方式的等效评价应符合表A.2要求。			/
<b>表 A.2 巴氏杀菌乳加工方式等效评价要求</b>			/
项目	指标	检测方法	/
碱性磷酸酶	阴性	NY/T 3799	/

糠氨酸 (mg/100g 蛋白质)	12.0	NY/T 939	/
乳过氧化物酶	阳性	行业标准	/
注 1: 应在加工过程在线采样并测定。 注 2: 乳过氧化物酶或糠氨酸应至少有一项符合要求。			/
编制日期: 2023/12/13			