

ICS
C



中华人民共和国食品安全国家标准

GB ××××—××××
代替 GB19645—2005、GB5408.1—1999

巴氏杀菌乳

Pasteurized milk

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替GB 19645-2005《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》及GB 5408.1-1999《巴氏杀菌乳》中的安全指标。

本标准与GB 19645-2005相比，主要变化如下：

- 将巴氏杀菌乳和灭菌乳分为三个标准，本标准名称为《巴氏杀菌乳》；
- 将理化指标中酸度值的限量要求修改为范围值；
- 污染物限量直接引用GB 2762的规定；
- 真菌毒素限量直接引用GB 2761的规定；
- 修改了微生物指标表示方法；
- 修改了标识的规定；
- 将“巴氏杀菌乳应用冷藏车运输”更改为“产品应在2℃~6℃条件下冷藏运输”。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 5408-1985、GB 5408.1-1999；
- GB 19645-2005。

巴氏杀菌乳

1 范围

本标准规定了巴氏杀菌乳的术语和定义、技术要求、生产加工过程、包装、标识、贮存及运输、检验方法的要求。

本标准适用于巴氏杀菌乳的生产、流通和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.18 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB XXXX 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
- GB XXXX 乳和乳制品中酸度的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- GB 19301 生鲜乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

巴氏杀菌乳 pasteurized milk

仅以生鲜牛乳或羊乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

生鲜乳应符合GB 19301的要求。

4.2 感官指标

呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味、无异味，呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
脂肪 ^a /(g/100g)	≥ 3.1
蛋白质/(g/100g)	
牛乳	≥ 2.9
羊乳	≥ 2.8
非脂乳固体/(g/100g)	≥ 8.1
酸度/(°T)	
牛乳	12~18
羊乳	6~13

^a 不适用于脱脂及部分脱脂巴氏杀菌乳。

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。

4.6 微生物指标

应符合表 2 的规定。

表2 微生物指标

项 目	采样方案及限量
菌落总数	n=5, c=2, m=50000 cfu/mL, M=100000 cfu/mL
大肠菌群	n=5, c=2, m=1 cfu/mL, M=5 cfu/mL
金黄色葡萄球菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25mL
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25mL

5 生产加工过程

应符合 GB 12693 的规定。

6 包装

包装容器材料应符合相应的标准和有关规定。

7 标识

7.1 应符合 GB 7718 及国家相关法律法规规定。

7.2 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“鲜牛奶/乳”。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应 2℃~6℃条件下冷藏贮存。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

产品应在 2℃~6℃条件下冷藏运输。运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 感官指标

呈乳白色或稍带微黄色的胶态液体，无沉淀、无凝块、无杂质，具有巴氏杀菌鲜乳固有的香味，无异味。

9.2 理化指标

9.2.1 脂肪：按GB XXXX规定的方法测定。

9.2.2 蛋白质：按GB 5009.5规定的方法测定。

9.2.3 非脂乳固体

9.2.3.1 方法一

取直径 5 cm~7cm 的玻璃皿，加 20 g 精制海砂，在 95℃~105℃干燥 2h，于干燥器冷却 0.5h，称量，并反复干燥至恒量，称取 5.0 mL 试样于恒量的皿内，称量，置水浴上蒸干，擦去皿外的水渍，于 95℃~105℃干燥 3h，取出放干燥器中冷却 0.5h，称量，再于 95℃~105℃干燥 1h，取出冷却后称量，至前后两次质量相差不超过 1.0mg。试样中总固体的含量按式（1）计算，非脂乳固体的含量按式（2）进行计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_3 - m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——试样中总固体的含量，单位为克每百克（g/100g）；

m_1 ——皿和海砂加试样干燥后质量，单位为克（g）；

m_2 ——皿和海砂质量，单位为克（g）；

m_3 ——皿和海砂加样量质量，单位为克（g）。

$$X = X_1 - X_2 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X——试样中非脂固体的含量，单位为克每百克（g/100g）；

X_1 ——试样中总固体的含量，单位为克每百克（g/100g）；

X_2 ——试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g）。

计算结果保留两位有效数字，在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。

9.2.3.2 方法二

利用式（3）和式（2），可由上述所测得的乳稠计读数及脂肪含量计算总固体的含量。

$$X_3 = 0.25X_1 + 1.2X_2 + 0.14 \dots\dots\dots (3)$$

式中：

X_3 ——试样中总固体的含量，单位为克每百克（g/100g）；

X_1 ——乳稠计上刻度读数；

X_2 ——试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g）。

如用 20℃/4℃乳稠计时，必须将测得的读数加上 2°，然后按式（3）计算。试样中非脂固体的含量按式（2）计算。

9.2.4 酸度：按GB XXXX规定的方法测定。

9.3 微生物指标

微生物指标检验的设备和材料、采样方案、检样的处理等按 GB 4789.18 中的规定进行。

9.3.1 菌落总数：按GB 4789.2 中规定的方法检验。

9.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3 中直接计数法检验。

9.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4中规定的方法检验。

9.3.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10中规定的方法检验。
