

ICS

C



# 中华人民共和国食品安全国家标准

GB ××××—××××

代替GB 13102—2005、GB/T5417—2008

## 炼乳

Evaporated milk and sweetened condensed milk

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan A-3-1971(Rev.1-1999) *Standard for Evaporated Milks* (淡炼乳)和 Codex Stan A-4-1971(Rev.1-1999) *Standard for Sweetened Condensed Milks* (加糖炼乳), 本标准与 Codex Stan A-3-1971(Rev.1-1999)和 Codex Stan A-4-1971(Rev.1-1999)的一致性程度为非等效。

本标准代替GB 13102-2005《炼乳卫生标准》和GB/T 5417-2008《炼乳》中的安全指标。

本标准与GB 13102-2005相比, 主要变化如下:

- 标准名称由《炼乳卫生标准》改为《炼乳》;
  - 增加了术语和定义内容;
  - 修改了感官要求及感官的检验方法;
  - 删除了杂质度指标;
  - 制定了淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳的理化指标: 蛋白质、脂肪、乳固体、蔗糖、水分和酸度的具体标准数值;
  - 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;
  - 修改了淡炼乳、调制淡炼乳的微生物指标: 应符合商业无菌要求;
  - 修改了微生物指标的表述方法;
  - 删除了志贺氏菌指标;
  - 增加了标识要求“本产品不适合 36 个月以内婴幼儿食用”内容。
- 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 5417-1985、GB 5417-1999、GB/T 5417-2008;
  - GB/T 13102-1991、GB 13102-2005。



# 炼 乳

## 1 范围

本标准规定了炼乳的术语和定义、技术要求、食品添加剂及营养强化剂、生产加工过程、包装、标识、贮存及运输、检验方法的要求。

本标准适用于淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳的生产、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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB4789.10 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
- GB4789.26 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5413.5 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
- 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 7718 预包装食品标签通则
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- 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

淡炼乳 evaporated milk

以乳和(或)乳粉为原料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经加工制成的粘稠状产品。

### 3.2

#### 加糖炼乳 sweetened condensed milk

以乳和(或)乳粉、食糖为原料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经加工制成粘稠状产品。

### 3.3

#### 调制炼乳 formulated condensed milk

以乳和(或)乳粉为主料,添加或不添加食糖、食品添加剂、食品营养强化剂,添加辅料,经加工制成的粘稠状产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 生鲜乳:应符合GB19301的要求

4.1.2 其他原料:应符合相应的安全标准和有关规定。

### 4.2 感官指标

具有该产品应有的色、香、味,无杂质、无异味。

### 4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标			
	淡炼乳	加糖炼乳	调制炼乳	
			调制淡炼乳	调制加糖炼乳
蛋白质/(g/100g) $\geq$	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的34%		4.1	4.6
脂肪(X)/(g/100g)	$7.5 \leq X < 15.0$		$X \geq 7.5$	$X \geq 8.0$
乳固体 <sup>b</sup> /(g/100g) $\geq$	25.0	28.0	—	—
蔗糖/(g/100g) $\leq$	—	45.0	—	48.0
水分/(%)	—	27.0	—	28.0
酸度/( <sup>o</sup> T) $\leq$	48.0			
<sup>a</sup> 非脂乳固体=100%-脂肪实测值(%) -水分实测值(%) -蔗糖实测值(%) ; <sup>b</sup> 乳固体=乳脂肪(%) +乳糖(%) +乳蛋白(%) +无机盐(%) 。				

### 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

4.6.1 淡炼乳、调制淡炼乳微生物指标应符合商业无菌要求。

4.6.2 加糖炼乳、调制加糖炼乳应符合表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=30000 cfu/g, M=100000 cfu/g
大肠菌群	n=5, c=2, m=10 cfu/g, M=100 cfu/g
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25g
金黄色葡萄球菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25g

## 5 食品添加剂及营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂、营养强化剂的品种及使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

## 6 生产加工过程

应符合GB 12693的规定。

## 7 包装

包装容器材料应符合相应的标准和有关规定。

## 8 标识

8.1 应符合 GB 7718 或 GB 13432 规定及国家相关规定。

8.2 标示“本产品不适合 36 个月以内婴幼儿食用”。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 9.2 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。

## 10 检验方法

### 10.1 感官指标

将适量试样倾倒入于烧杯中，在自然光下观察色泽和杂质，然后闻气味，用温开水漱口后，再品尝样品的滋味。

### 10.2 理化指标

10.2.1 蛋白质：按 GB5009.5 规定的方法测定。

10.2.2 脂肪：按 GBXXXX 规定的方法测定。

10.2.3 乳糖和蔗糖：按 GB 5413.5 规定的方法测定。

10.2.4 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

10.2.5 酸度：按 GBXXXX 规定的方法测定。

### 10.3 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。

10.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

10.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中直接计数法检验。

10.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

10.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

10.3.5 商业无菌：按 GB 4789.26 规定的方法检验。