

ICS  
C



# 中华人民共和国食品安全国家标准

GB××××—××××  
代替 GB19644 -2005、GB/T 5410-2008

---

## 乳粉

Milk powders

(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 207-1999 *Codex Standard for Milk Powders and Cream Powder*(乳粉和奶油粉), 本标准与 Codex Stan207-1999 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19644-2005 《乳粉卫生标准》与 GB/T 5410-2008 《乳粉(奶粉)》中的安全指标。

本标准与 GB 19644-2005 相比主要变化如下:

- 标准名称改为《乳粉》;
- 调整了本标准的适用“范围”;
- 增加了羊乳“酸度”指标;
- 污染物限量指标直接引用 GB 2762 《食品中污染物限量》;
- 真菌毒素限量指标直接引用 GB 2761 《食品中真菌毒素限量》;
- 调整了第 8 章“标识”内容;
- 改变了微生物指标的表述方法。

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 5410-1985、GB 5410-1999、GB/T 5410-2008;
- GB 5411-1985;
- GB 5412-1985;
- GB19644-2005。

# 乳 粉

## 1 范围

本标准规定了直接食用或进一步加工用的乳粉的术语和定义、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。

本标准适用于乳粉的生产、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
- 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 4789.18 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB 4789.37 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- 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 XXXX 乳和乳制品中杂质度的测定
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- 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

**乳粉** milk powders

以生鲜牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。

### 3.2

## 调制乳粉 formulated milk powder

以生鲜牛(羊)乳或及其加工制品为主要原料,添加其它原料、经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 生鲜乳:应符合 GB 19301 的规定。

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

无异物、无异味、无结块。

#### 4.3 理化指标

应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	乳 粉	调制乳粉
蛋白质/(%) $\geq$	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	16.5
脂肪 <sup>b</sup> /(%) $\geq$	26.0	—
复原乳酸度/(° T)		
牛乳 $\leq$	18	—
羊乳 $\leq$	7~14	—
杂质度/(mg/kg) $\leq$	16	—
水分/(%) $\leq$	5.0	
a 非脂乳固体=100-脂肪-水分。		
b 不适用于脱脂及部分脱脂产品。		

#### 4.4 微生物指标

应符合表 2 规定。

表 2 微生物指标

项 目	采样方案及限量
菌落总数 <sup>a</sup>	$n=5, c=2, m=50000 \text{ cfu/g}, M=200000 \text{ cfu/g}$
大肠菌群	$n=5, c=2, m=10 \text{ cfu/g}, M=100 \text{ cfu/g}$
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0 \text{ cfu/25g}$
金黄色葡萄球菌	$n=5, c=2, m=10 \text{ cfu/g}, M=100 \text{ cfu/g}$
<sup>a</sup> 不包括添加活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。	

#### 4.5 污染物限量

符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5 食品添加剂及营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种及其使用量应分别符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

#### 6 生产加工过程

应符合 GB 12693 的规定。

#### 7 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的标准和有关规定。

#### 8 标识

预包装产品的标识应符合 GB 7718 或 GB 13432 规定及国家相关规定。

#### 9 贮存及运输

##### 9.1 贮存

产品应贮存在干燥、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

将适量试样放在白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，然后闻其气味，用温开水漱口，再品尝样品的滋味。

##### 10.2 理化指标

10.2.1 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

10.2.2 脂肪：按 GB XXXX 规定的方法测定。

10.2.3 酸度：按 GB XXXX 规定的方法测定。

10.2.4 杂质度：按 GB XXXX 规定的方法测定。

10.2.5 水分：按 GB 5009.3 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 中规定的方法检验。

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 中规定的方法检验。

10.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.37 中规定的方法检验