



# 中华人民共和国食品安全国家标准

GB ××××—××××

代替 GB 11674—2005

## 乳清粉

Whey 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 289 -1995 (Rev.1-2003,Amd.2006 Codex *Standard for Whey Powders* (乳清粉标准), 本标准与 Codex Stan 289 -1995 (Rev.1-2003,Amd.2006) 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 11674-2005 《乳清粉卫生标准》。

本标准与 GB 11674-2005 相比主要变化如下:

- 标准名称由《乳清粉卫生标准》改为《乳清粉》;
- “术语和定义”中增加了乳清、乳清蛋白粉的定义;
- 删除了非脱盐乳清粉中“脂肪”指标;
- 删除了“酸度(以乳酸计)”指标;
- 删除了“铁”指标;
- 增加了“真菌毒素”要求,“真菌毒素”指标直接引用 GB 2761 《食品中真菌毒素限量》;
- “污染物”指标直接引用 GB 2762 《食品中污染物限量》。

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 11674-1989、GB 11674-2005。

# 乳清粉

## 1 范围

本标准规定了食品用乳清粉的术语和定义、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。

本标准适用于脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白(粉)、分离乳清蛋白(粉)等产品的生产、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 4789.4 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 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- 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 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

#### 乳清 whey

牛乳经过膜过滤或凝结成凝乳块后分离出来的液体。

### 3.2

#### 乳清粉 whey powders

以乳清为原料，经浓缩、干燥制成的粉末状产品。

### 3.3

#### 乳清蛋白粉 whey protein powders

以乳清为原料，经超滤，浓缩、干燥等工艺制成的蛋白含量大于等于 25%的粉末状产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 乳清：从符合 GB 19301 要求而生产的乳制品得到的乳清。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和相关规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有均匀一致的色泽。
滋味和气味	具有乳清粉特有的滋味和气味，无异味。
组织状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无肉眼可见杂质。

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	乳清粉	乳清蛋白粉
蛋白质(X)/(g/100g)	$7.0 \leq X < 25$	$\geq 25.0$
水分/(g/100g) ≤	5.0	6.0
灰分/(g/100g) ≤	15.0	9.0

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762及国家相关规定。

#### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$ cfu/25g
金黄色葡萄球菌	$n=5, c=2, m=10$ cfu/g, $M=100$ cfu/g

#### 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 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和相关规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂的品种及使用量应分别符合 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

产品使用的包装材料应坚固、防潮。包装容器与材料应符合相应的标准和有关规定。

## 8 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 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

10.2.3 灰分：按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

### 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 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法检验。

10.3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.37 中规定的方法检验。

---