

ICS
C



中华人民共和国食品安全国家标准

GB XXXX-XXXX

代替GB 5414-1985、GB/T5415-2008、GB 19646—2005

稀奶油、奶油和无水奶油

Cream、butter and anhydrous milkfat

(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-1-1971(Rev.1-1999, Amended 2006) *Codex Standard for Butter* (奶油), Codex Stan A-2-1973 (Rev.1-1999, Amended 2006) *Codex Standard for Milkfat Product* (乳脂制品), Codex Stan A-9-1976 (Rev.1-2003) *Codex Standard for Cream and Prepare Cream* (稀奶油和预制稀奶油), 本标准与 Codex Stan A-1-1971 (Rev.1-1999)、Codex Stan A-2-1973 (Rev.1-1999)、Codex Stan A-9-1976, (Rev.1-2003) 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19646-2005《奶油、稀奶油卫生标准》和 GB/T5415-2008《奶油》、GB 5414-1985《稀奶油》标准中的安全指标。

本标准与 GB 19646-2005《奶油、稀奶油卫生标准》相比, 主要修改如下:

- 将标准名称修改为《稀奶油、奶油和无水奶油》;
- 将范围作了修改, 增加了术语和定义;
- 将原辅料要求作了修改;
- 理化指标中增加了稀奶油的“酸度”指标, 并将“水分”、“脂肪”的指标分别列出; 增加了奶油的“非脂乳固体”指标, 无水奶油的“过氧化值”、“游离脂肪酸”指标;
- 微生物指标中增加了超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品应符合商业无菌;
- 修改了微生物指标的表述方法;
- 分别列出了“污染物”、“真菌毒素”;
- 检验方法中增加了无水奶油中水分和脂肪的检测方法、商业无菌的检测方法。

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:

- GBn 143-81、GB 5414-85;
- GB/T 5415-2008;
- GB 19646-2005。

稀奶油、奶油和无水奶油

1 范围

本标准规定了稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）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。

本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油的生产、流通和监督管理。

本标准不适用于人造奶油。

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 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.18 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB 4789.26 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- 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 XXXX 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
- GB/T5530 动植物油脂 酸值和酸度的测定
- GB/T5538 动植物油脂 过氧化值的测定
- 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

稀奶油 cream

以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其它原料、食品添加剂和食品营养强化剂，经加工制成的脂肪含量 10.0%~80.0%的产品。

3.2

奶油（黄油） butter

以乳和(或)稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其他原料、食品添加剂和食品营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 80.0%产品。

3.3

无水奶油（无水黄油） anhydrous milkfat

以乳和(或)奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 99.8%的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生鲜乳：应符合 GB 19301 的要求。

4.1.2 其它原料：应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官指标

无异味、无异物，具有稀奶油、奶油、无水奶油应有的色泽、滋气味和组织状态。

4.3 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指标			
	稀奶油	奶油	无水奶油	
水分/(%)	≤	—	16.0	0.1
乳脂肪/(%)	≥	10.0	80.0	99.8
酸度 ^a /(° T)	≤	30.0	20.0	—
非脂乳固体 ^b /(%)	≤	—	2.0	—
过氧化值/(meq/kg)	≤	—	—	0.4
游离脂肪酸(以油酸计)/(%)	≤	—	—	0.3
^a 不包括以发酵稀奶油为原料的产品;				
^b 非脂乳固体=100%-脂肪实测值(%)-水分实测值%(含盐奶油还应减去食盐含量)。				

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 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 以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品应符合商业无菌。

4.6.2 其他产品应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	采样方案及限量
菌落总数 ^a	n=5, c=2, m=10000cfu/g(mL), M=100000cfu/g(mL)
大肠菌群	n=5, c=2, m=10cfu/g(mL), M=100cfu/g(mL)
霉菌	≤ 90cfu/g(mL)
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0cfu/25g(mL)
金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=10cfu/g(mL), M=100cfu/g(mL)
^a 不包括以发酵稀奶油为原料的产品。	

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

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

应符合 GB 7718 或 GB 13432 规定及国家相关规定，同时还应标明产品的脂肪含量。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应在适宜的温度下贮存。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。有冷藏或冷冻要求的产品应用冷藏车或冷冻车运输。

10 检验方法

10.1 感官指标

10.1.1 色泽和组织状态：打开试样外包装，取部分试样，置于白色容器中，在自然光下观察色泽和组织状态；无水奶油需完全融化后观察。

10.1.2 滋味和气味：取适量试样，先闻其气味，然后用温开水漱口，品尝样品的滋味。

10.2 理化指标

10.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定；无水奶油按 GB 5009.3 中卡尔·费休法测定。

10.2.2 脂肪：稀奶油、奶油按 GBXXXX 规定的方法测定；无水奶油的脂肪=100%-水分(%)。

10.2.3 酸度：按 GBXXXX 规定的方法测定。

10.2.4 过氧化值：按 GB/T5538 规定的方法测定。

10.2.5 游离脂肪酸：按 GB/T5530 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 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法检验。

10.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

10.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.37 规定的方法检验。

10.3.6 商业无菌：按 GB 4789.26 规定的方法检验。