

ICS  
C



# 中华人民共和国食品安全国家标准

GB XXXX—XXXX

## 乳 糖

Lactose

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国卫生部 发布



## 前 言

本标准对乳糖含量及pH值的规定与国际食品法典委员会（CAC）标准Codex Stan 212-1999 *Codex Standard for sugars*（糖）中的规定相同。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。



# 乳糖

## 1 范围

本标准规定了食用乳糖的术语和定义、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。

本标准适用于从乳清中结晶出来的，经干燥、研磨等工艺制成的乳糖的生产、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。凡是注明日期的引用文件，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。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 12693 乳制品企业良好生产规范

## 3 术语和定义

下列定义适用于本标准。

### 3.1

**乳糖** lactose

乳糖是从乳清中提取出来的碳水化合物，以无水或含一分子结晶水或以上两种的混合物形式存在。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

可使用干酪乳清或干酪素乳清。

### 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	白色到浅黄色。
滋味和气味	微甜无异味。
组织状态	晶体或粉状晶体。

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
乳糖(干基中)/(g/100g)	≥ 99.0
水分/(g/100g)	≤ 1.0
灰分/(g/100g)	≤ 0.3
pH/(10%水溶液)	4.5~7.0

#### 4.4 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=0/25g
金黄色葡萄球菌	n=5, c=0, m=0 cfu/g

#### 5 生产加工过程

应符合 GB 12693 的规定。

#### 6 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的规定。

#### 7 标识

预包装产品的标识按 GB 7718 的规定执行。

#### 8 贮存及运输

##### 8.1 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。

##### 8.2 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。

#### 9 检验方法

##### 9.1 感官指标

取适量样品于白色浅盘中，检验样品的感官要求。

##### 9.2 理化指标

9.2.1 乳糖：乳糖=100—水分。

9.2.2 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

9.2.3 灰分：按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

9.2.4 pH 值：称取 10g 乳糖于 100mL 烧杯中，加蒸馏水制成 10% 的水溶液，用 pH 试纸或 pH 计测其 pH 值。

##### 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。

11.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

11.3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 的方法检验。

---