

GB 19302—2003

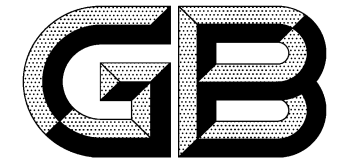
GB 19302—2003《酸乳卫生标准》第 1 号修改单

本修改单业经国家标准化管理委员会于 2005 年 8 月 30 日以国标委农轻函[2005]45 号文批准,自批准之日起实施。

GB 19302—2003《酸乳卫生标准》修改内容如下:
取消 4.3 理化指标中的“总固形物”指标。

GB 19302—2003

ICS 67.100.10
C 53

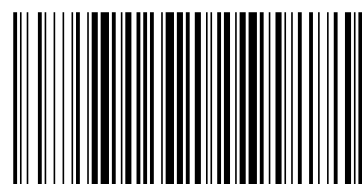


中华人民共和国国家标准

GB 19302—2003

酸 乳 卫 生 标 准

Hygienic standard for yoghurt



GB 19302—2003

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-20307

定价: 8.00 元

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
酸 乳 卫 生 标 准
GB 19302—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字
2006年4月第二版 2006年4月第二次印刷
印数 2 001—4 000

*

书号: 155066·1-20307 定价 8.00 元
网址 www. bzcbs. com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

酸乳生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12693 的规定。

7 包装

产品的包装容器材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

8.1 标识 应符合有关规定,并标明蛋白质、脂肪、非脂乳固体的含量、发酵菌种名称及其拉丁文名。风味型酸乳标出乳含量。

8.2 产品名称可以标为“×××酸乳(奶)”。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应在 2℃~6℃ 的温度贮存。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

产品运输时应采用冷藏工具(温度控制 2℃~6℃),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

10.1.1 色泽和组织状态:取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

10.1.2 滋味和气味:取适量试样置于 50 mL 烧杯中,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

10.2 理化指标

10.2.1 脂肪:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.2 非脂乳固体:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.3 总固形物:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.4 蛋白质:按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

10.2.5 酸度:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.6 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.7 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.8 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

微生物按 GB/T 4789.18 规定的方法检验。

10.4 乳酸菌指标

乳酸菌按 GB/T 4789.35 规定的方法检验。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	纯酸乳	风味酸乳
色泽	色泽均匀一致,呈乳白色或微黄色	呈均匀一致的乳白色,或风味酸乳特有的色泽
滋味和气味	具有纯乳发酵特有的滋味、气味	除有发酵乳味外,并含有添加成分特有的滋味和气味
组织状态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;果料酸乳有果块或果粒	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	纯酸乳	风味酸乳	
脂肪/(g/100 g)	全脂 \geq	3.0	2.5
	部分脱脂	$>0.5 \sim <3.0$	$>0.5 \sim <2.5$
	脱脂 \leq	0.5	0.5
非脂乳固体/(g/100 g)	\geq	8.1	6.5
总固形物/(g/100 g)	\geq	—	17.0
蛋白质/(g/100 g)	\geq	2.9	2.3
酸度/(°T)	\geq	70.0	
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq	0.05	
无机砷/(mg/kg)	\leq	0.05	
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg)	\leq	0.5	

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100 g)	\leq 90
酵母/(cfu/g)	\leq 100
霉菌/(cfu/g)	\leq 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

4.4.2 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的要求。

表 4 乳酸菌数

项 目	指 标
乳酸菌数/(cfu/g)	\geq 1×10^6

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

前 言

本标准全文强制。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan A-11a—1975《酸奶和加糖酸奶》,本标准与 Codex Stan A-11a—1975 的一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:北京市卫生防疫站、山东省食品卫生监督检验所、广东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:丁秀英、郑兰波、沈晓华、孙效晖、胡志、范葆荣、袁宝君。