



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2010

GB 19302—2010

食品安全国家标准 发酵乳

National food safety standard

Fermented milk

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准

发酵乳

GB 19302—2010

*

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

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字

2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

*

书号: 155066·1-40135 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 19302-2010

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	发酵乳	风味发酵乳	
色泽	色泽均匀一致,呈乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	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。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。		

4.3 理化指标:应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	发酵乳	风味发酵乳	
脂肪 ^a /(g/100 g)	≥ 3.1	2.5	GB 5413.3
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 8.1	—	GB 5413.39
蛋白质/(g/100 g)	≥ 2.9	2.3	GB 5009.5
酸度/(°T)	≥ 70.0		GB 5413.34

^a 仅适用于全脂产品。

4.4 污染物限量:应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量:应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量:应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检 验 方 法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789.4
酵母 ≤	100				GB 4789.15
霉菌 ≤	30				

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

4.7 乳酸菌数:应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项 目	限 量/[CFU/g(mL)]	检 验 方 法
乳酸菌数 ^a	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35

^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 243—2003(Revision 2008)Codex Standard for Fermented Milks,本标准与 Codex Stan 243—2003(Revision 2008)的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19302—2003《酸乳卫生标准》和第 1 号修改单以及 GB 2746—1999《酸牛乳》中的部分指标,GB 2746—1999《酸牛乳》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19302—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称改为《发酵乳》;
- 修改了“范围”的描述;
- 明确了“术语和定义”;
- 修改了“感官指标”;
- 取消了脱脂、部分脱脂产品的脂肪要求;
- 取消了风味发酵乳产品中非脂乳固体指标;
- 取消了总固形物要求;
- “污染物限量”直接引用 GB 2762 的规定;
- “真菌毒素限量”直接引用 GB 2761 的规定;
- 修改了“微生物指标”的表示方法;
- 取消了致病菌中志贺氏菌的要求;
- 修改了产品中乳酸菌数的要求;
- 增加了对营养强化剂的要求。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 19302—2003。