

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
乳糖 ^a /(干基中)/(g/100 g)	≥ 99.0	—
水分/(g/100 g)	≤ 6.0	GB 5009.3—2010 卡尔·费休法
灰分/(g/100 g)	≤ 0.3	GB 5009.4
pH/(10%水溶液)	4.5~7.0	称取 10 g 乳糖于 100 mL 烧杯中,加蒸馏水制成 10%的水溶液,用 pH 计测其 pH 值
^a 乳糖含量按(100 - 水分 - 灰分)/(100 - 水分)计算。		

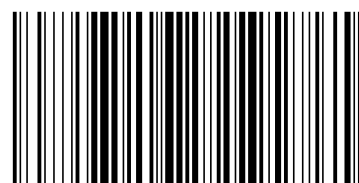


中华人民共和国国家标准

GB 25595—2010

食品安全国家标准

乳 糖



GB 25595—2010

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-41467

定价: 12.00 元

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

乳 糖

1 范围

本标准适用于从乳清中结晶出来的,经干燥、研磨等工艺制成的供食用的乳糖。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 术语和定义

乳糖

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的形式存在,或以这两种混合物的形式存在。

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 感官要求:应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	白色到浅黄色	取适量试样于白色浅盘中,在自然光线下,观察期色泽和组织状态,并嗅其气味
滋味、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。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准

乳 糖

GB 25595—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 0.25 字数 3 千字

2011 年 2 月第一版 2011 年 2 月第一次印刷

*

书号: 155066·1-41467 定价 12.00 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