

ICS 67.100.10
X 16



中华人民共和国国家标准

GB 2746—1999

酸 牛 乳

Yoghurt

1999-12-17 发布

2000-05-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准中的“4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.4 卫生指标”、“4.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量”和“6.1 标签”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准是 GB/T 2746—1985《酸牛乳》的修订标准，主要修订内容如下：

- 1 取消了：砂糖和汞的指标，酸度指标的上限，产品贮存时间的规定。
- 2 调整了脂肪指标；将“全乳固体”改为“非脂乳固体”，并调整了指标。
- 3 增加了：产品分类，净含量负偏差允许值，蛋白质、硝酸盐、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素 M₁、乳酸菌指标，添加食品添加剂、食品营养强化剂的规定。

本标准从实施之日起，同时代替 GB/T 2746—1985《酸牛乳》。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国乳品标准化中心归口。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所负责起草；上海达能酸乳酪有限公司、广州达能酸乳酪有限公司、英特儿营养乳品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：王心祥、王芸。

中华人民共和国国家标准

GB 2746—1999

酸 牛 乳

代替 GB/T 2746—1985

Yoghurt

1 范围

本标准规定了酸牛乳的产品分类、技术要求、试验方法和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以牛乳或复原乳为主料,添加或不添加辅料,使用含有保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌的菌种发酵制成的产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—1990 包装储运图示标志
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.18—1994 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品的检验
- GB/T 5009.24—1996 食品中黄曲霉毒素 M₁ 和 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5409—1985 牛乳检验方法
- GB/T 5413.1—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
- GB/T 5413.32—1997 乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB/T 16347—1996 乳酸菌饮料中乳酸菌的微生物学检验

3 产品分类

3.1 纯酸牛乳:以牛乳或复原乳为原料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,经发酵制成的产品。

3.2 调味酸牛乳:以牛乳或复原乳为主料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加食糖、调味剂等辅料,经发酵制成的产品。

3.3 果料酸牛乳:以牛乳或复原乳为主料,脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加天然果料等辅料,经发酵制成的产品。