



中华人民共和国国家标准

GB 25190—2010

食品安全国家标准

灭 菌 乳

National food safety standard

Sterilized milk

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 19645—2005《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》及 GB 5408.2—1999《灭菌乳》中的部分指标,GB 5408.2—1999《灭菌乳》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19645—2005 相比,主要变化如下:

- 将《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》分为《巴氏杀菌乳》、《灭菌乳》、《调制乳》三个标准,本标准为《灭菌乳》;
- 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;
- 增加了羊乳的蛋白质要求;
- 将“理化指标”中酸度值的限量要求修改为范围值;
- 取消了“兽药残留指标”;
- 取消了“农药残留指标”;
- “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;
- 取消了“食品添加剂”的要求;
- 修改了“标识”的规定。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 19645—2005。

食品安全国家标准

灭 菌 乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌乳。

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

3.1 超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk

以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,在连续流动的状态下,加热到至少 132 ℃并保持很短时间的灭菌,再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

3.2 保持灭菌乳 retort sterilized milk

以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,无论是否经过预热处理,在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳:应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 乳粉:应符合 GB 19644 的规定。

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	呈乳白色或微黄色。	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	具有乳固有的香味,无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体,无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	

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
脂肪 ^a /(g/100 g) ≥	3.1	GB 5413.3
蛋白质/(g/100 g)		
牛乳 ≥	2.9	GB 5009.5
羊乳 ≥	2.8	