



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2010

食品安全国家标准

发 酵 乳

National food safety standard

Fermented 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。

食品安全国家标准

发 酵 乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂发酵乳。

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 发酵乳 **fermented milk**

以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。

3.1.1 酸乳 **yoghurt**

以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵制成的产品。

3.2 风味发酵乳 **flavored fermented milk**

以 80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、发酵后 pH 值降低,发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

3.2.1 风味酸乳 **flavored yoghurt**

以 80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳:应符合 GB 19301 规定。

4.1.2 其他原料:应符合相应安全标准和/或有关规定。

4.1.3 发酵菌种:保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)、嗜热链球菌或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 感官要求:应符合表 1 的规定。