

中华人民共和国国家标准

GB 13102-2010

National food safety standard

Evaporated milk, sweetened condensed milk and formulated condensed milk

2010-03-26 发布 2010-12-01 实施

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 281—1971(Revision 1999)Codex Standard for Evaporated Milks 和 Codex Stan 282—1971(Revision 1999)Codex Standard for Sweetened Condensed Milks,本标准与 Codex Stan 281—1971(Revision 1999)和 Codex Stan 282—1971 (Revision 1999)的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 13102—2005《炼乳卫生标准》以及 GB/T 5417—2008《炼乳》中的部分指标, GB/T 5417—2008《炼乳》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 13102-2005 相比,主要变化如下:

- ——标准名称改为《炼乳》;
- 一一修改了"范围"的描述;
- ——明确了"术语和定义";
- ——修改了"感官要求";
- ——删除了杂质度指标;
- ——增加了水分指标;
- ——"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;
- ——修改了"微生物指标"的表示方法;
- ——删除了志贺氏菌指标;
- ——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/T 13102—1991,GB 13102—2005。

食品安全国家标准

炼乳

1 范围

本标准适用于淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳。

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 淡炼乳 evaporated milk

以生乳和(或)乳制品为原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的黏稠状产品。

3.2 加糖炼乳 sweetened condensed milk

以生乳和(或)乳制品、食糖为原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的黏稠状产品。

3.3 调制炼乳 formulated condensed milk

以生乳和(或)乳制品为主料,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂,添加辅料,经加工制成的黏稠状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生乳:应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.2 其他原料:应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 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
	淡炼乳	加糖炼乳	调制炼乳	型型刀法
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色,有光泽		具有辅料应有的色泽。	取适量试样置于 50 mL
滋味、气味	具有乳的滋味和气味。	具有乳的香味,甜味纯正。	具有乳和辅料应有的 滋味和气味。	烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻
组织状态	组织细腻,质地均匀,黏度适中。			其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

4.3 理化指标:应符合表2的规定。