



# 中华人民共和国国家标准

GB 19644—2024

## 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉

2024-02-08 发布

2025-02-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》。

本标准与 GB 19644—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 删除了规范性引用文件;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 增加了牦牛乳粉、骆驼乳粉、驴乳粉和马乳粉等的技术要求。

# 食品安全国家标准

## 乳粉和调制乳粉

### 1 范围

本标准适用于乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉。

### 2 术语和定义

#### 2.1 乳粉

以单一品种的生乳为原料,经加工制成的粉状产品。

#### 2.2 调制乳粉

以单一品种的生乳和(或)其全乳(或脱脂及部分脱脂)加工制品为主要原料,添加其他原料(不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳)、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种,经加工制成的粉状产品,其中来自主要原料的乳固体含量不低于70%。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 生乳应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 其他原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

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
	乳 粉	调 制 乳 粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后,嗅其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有固有的乳滋味、气味	具有应有的滋味、气味	
状态	干燥均匀的粉末		

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。