



中华人民共和国国家标准

GB 25191—2010

食品安全国家标准

调制乳

National food safety standard

Modified 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》以及GB 5408.1-1999《巴氏杀菌乳》、GB 5408.2-1999《灭菌乳》中的部分指标，GB 5408.1-1999《巴氏杀菌乳》、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《调制乳》。

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

调制乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂调制乳。

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 调制乳 modified milk

以不低于 80% 的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

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 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
色泽	呈调制乳应有的色泽。	取适量试样置于 50mL 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	具有调制乳应有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、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/100g) ≥	2.5	GB 5413.3
蛋白质/(g/100g) ≥	2.3	GB 5009.5
^a 仅适用于全脂产品。		

4.4 污染物限量：应符合GB 2762的规定。

4.5 真菌毒素限量：应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物要求

4.6.1 采用灭菌工艺生产的调制乳应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

4.6.2 其它调制乳应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0 /25 g (mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0 /25 g (mL)	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 其他

5.1 全部用乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生牛（羊）乳中添加部分乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。

注：“××%”是指所添加乳粉占调制乳中全乳固体的质量分数。

5.2 “复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。