

GB 19644-2024 《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》与GB 19644-2010 《食品安全国家标准 乳粉》比对
(备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)

GB 19644-2024 《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》	GB 19644-2010 《食品安全国家标准 乳粉》
标准名称	标准名称
食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉	食品安全国家标准 乳粉
1 范围	1 范围
本标准适用于乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉。	本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。
/	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。
2 术语和定义	3 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。	3.1 乳粉 milk powder 以生牛（羊）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，添加其它原料（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%。

3.2 调制乳粉 formulated milk powder

以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

3 技术要求

4 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 其它原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1 原料要求

- 4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。
4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

4.2 感官要求：应符合表1规定。

表1 感官要求

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		

项目	要求		检验方法
	乳粉	调制乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳黄色	具有应有的色泽	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	具有纯正的乳香味	具有应有的滋味、气味	
组织状态	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。

4.3 理化指标：应符合表2的规定。

表2 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
牛乳粉	非脂乳固体 ^a 的 34%	
调制牛乳粉	16.5	
羊乳粉	非脂乳固体 ^a 的 34%	

项目	指标	检验方法
乳粉	非脂乳固体 ^a 的 34%	
调制乳粉	16.5	

蛋白质/(g/100g) ≥	调制羊乳粉	16.5	GB 5009.5	蛋白质/(%) ≥			GB 5009.5
	牦牛乳粉	非脂乳固体 ^a 的 39%					
	调制牦牛乳粉	18.6					
	骆驼乳粉	非脂乳固体 ^a 的 36%					
	调制骆驼乳粉	16.8					
	驴乳粉	非脂乳固体 ^a 的 18%					
	调制驴乳粉	11.0					
	马乳粉	非脂乳固体 ^a 的 18%					
	调制马乳粉	11.5					
脂肪 ^b /(g/100g) ≥	牛乳粉	26.0	GB 5009.6	脂肪 ^b /(%) ≥	乳粉	26.0	GB 5413.3
	羊乳粉	26.0					
	牦牛乳粉	33.0					
	骆驼乳粉	28.0					
	驴乳粉	2.5					
	马乳粉	10.0					
复原乳酸度/(°T)	牛乳粉	≤18	GB 5009.239	复原乳酸度/(°T)	牛乳粉	≤18	GB 5413.34
	羊乳粉	7~14			羊乳粉	7~14	
	牦牛乳粉	12.5~18					
	骆驼乳粉	≤24					
	驴乳粉	≤6					
	马乳粉	≤10					
杂质度/(mg/kg)	乳粉	≤16	GB 5413.30	杂质度/(mg/kg) ≤	乳粉	≤16	GB 5413.30
水分/(g/100g) ≤		5.0	GB 5009.3	水分/(%) ≤		5.0	GB 5009.3

^a 非脂乳固体(%)=100%－脂肪(%)－水分(%)。

^b 仅适用于全脂乳粉。

^a 非脂乳固体(%)=100%－脂肪(%)－水分(%)。

^b 仅适用于全脂乳粉。

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

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。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

4.6 微生物限量：应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	5.0×10 ⁴	2.0×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3
/	/	/	/	/	/
/	/	/	/	/	/

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 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧）的产品（如添加活菌，产品中活菌数应≥10⁶CFU/g）。

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1 和GB 4789.18 执行。

^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

4.7 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

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。

4 其他

/

4.1 产品应标明“乳粉”或“调制乳粉”。
4.2 牛乳粉可标识为“乳粉”或“奶粉”。其他奶畜来源的乳粉应标识奶畜品种，如“羊乳粉”或“羊奶粉”。
4.3 调制牛乳粉可标识为“调制乳粉”或“调制奶粉”。其他奶畜为主要来源的调制乳粉应标识奶畜品种，如“调制羊乳粉”或“调制羊奶粉”。

/

编制日期：2024/3/13

本咨询报告参照现行的法规标准及政策编制，使用时请注意法规政策变动及报告时效性。