

食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油（GB 19646—2025）	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油（GB 19646-2010）
1 范围	1 范围
本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油。	本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油。
/	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 稀奶油	3.1 稀奶油 cream
2.1.1 稀奶油	以 乳 为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加 其它原料 、食品添加剂和 营养强化剂 ，经加工制成的脂肪含量 10.0%~80.0% 的产品。
以 生乳 为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加 食品添加剂 ，经加工制成的脂肪含量为 10.0g/100g-80.0g/100g 的产品。	
2.1.2 调制稀奶油	
以生乳、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或多种为主要原料，添加其他原料(非乳脂肪除外)、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的脂肪含量为 10.0g/100g-80.0 g/100g 的产品。	
2.2 奶油	3.2 奶油（ 黄油 ） butter

<p>以生乳、稀奶油、无水奶油中的一种或多种为原料，添加或不添加其他原料(非乳脂肪除外)、食品添加剂，经加工制成的脂肪含量不少于80.0g/100g的产品。</p>			<p>以乳和(或)稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于80.0%产品。</p>		
2.3 无水奶油			3.3 无水奶油（无水黄油） anhydrous milkfat		
<p>以生乳、稀奶油、奶油中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经加工制成的脂肪含量不少于99.8g/100g的产品。</p>			<p>以乳和(或)奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于99.8%的产品。</p>		
3 技术要求			4 技术要求		
3.1 原料要求			4.1 原料要求		
3.1.1 生乳：应符合GB 19301的规定。			4.1.1 生乳：应符合 GB 19301的要求。		
3.1.2 其他原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。			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 的规定。		
表1 感官要求			表1 感官要求		
项目	要求	检验方法	项目	要求	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽。		色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽。	

<p>具有稀奶油、调制稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味，无异味。</p>				<p>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。</p>	<p>具有稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味，无异味。</p>				<p>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。</p>
<p>滋味、气味</p>					<p>滋味、气味</p>				
<p>基本均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物。</p>				<p>组织状态</p>	<p>均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物。</p>				
<p>状态</p>					<p>组织状态</p>				
<p>3.3 理化指标 理化指标应符合表2的规定。</p>					<p>4.3 理化指标：应符合表2的规定。</p>				
<p>表2 理化指标</p>					<p>表2 理化指标</p>				
项目	指标			检验方法	项目	指标			检验方法
	稀奶油	奶油	无水奶油			稀奶油	奶油	无水奶油	
水分/(g/100g) ≤	—	16.0	0.1	<p>奶油按GB 5009.3的方法检验； 无水奶油按GB 5009.3中卡尔·费休法检验</p>	水分/(%) ≤	—	16.0	0.1	<p>奶油按GB 5009.3的方法检验； 无水奶油按GB 5009.3中卡尔·费休法检验</p>

脂肪/ (g/100g) ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5009.6 无水奶油按[100-水分 (g/100g)]检验	脂肪/ (%) ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5413.3 ^a
酸度 ^a /(⁰ T)≤	30.0	20.0	—	GB 5009.239	酸度 ^b /(⁰ T)≤	30.0	20.0	—	GB 5413.34
/					非脂乳固体 ^c /(%) ≤	—	2.0	—	—
a 不适用于生产过程中有发酵或调酸工序的产品。					a 无水奶油的脂肪 (%) = 100% - 水分 (%)。 b 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。 c 非脂乳固体 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%) (含盐奶油还应减去食盐含量)。				
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。					4.4 污染物限量：应符合 GB 2762 规定。				
3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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					4.6 微生物限量				
3.5.1 经商业无菌生产的稀奶油产品应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。					4.6.1 以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。				

3.5.2 以其他工艺生产的产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其他微生物限量还应符合表3的规定。

4.6.2 其它产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌≤	90				GB 4789.15
/					
/					

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 ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌≤	90				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 (mL)	—	GB 4789.4

a 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。
b 不适用于生产过程中发酵工序的产品。

a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。
b 不适用于发酵稀奶油为原料的产品。

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。

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。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

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 稀奶油产品标签应标明产品类别。经发酵的稀奶油、调制稀奶油应标示为发酵稀奶油、发酵调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油应标示为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油。

/

4.2 奶油也可称为黄油，无水奶油也可称为无水黄油或无水乳脂。

编制日期：2025/3/27

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。

Foodmate