ICS XX.XX
分类号：XX
备案号：XX

团 体 标 准

T /T □□□□□—20□□

浓缩发酵乳

Concentrated fermented milk

（征求意见稿）

20□□—□□—□□发布 20□□—□□—□□实施

黑龙江省食品科学技术学会 发 布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1－2009给出的规则起草。

本标准由东北农业大学提出。

本标准由东北农业大学归口。

本标准起草单位：东北农业大学、国家乳业工程技术研究中心、光明乳业股份有限公司、深圳绿雪生物工程有限公司。

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

浓缩发酵乳

1 范围

本标准规定了浓缩发酵乳的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于浓缩发酵乳。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和制品中非脂固体的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

3 术语和定义

3.1 浓缩工艺

浓缩是指利用膜分离或离心技术使原料乳和发酵乳中总固形物或蛋白质含量显著提高工艺。

3.2 浓缩发酵乳

浓缩发酵乳是指发酵前或发酵后仅通过浓缩工艺将蛋白质含量提高至不低于 5.6g/100g 的发酵乳产品。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合 GB 19302 的规定。

4.2 感官要求

应符合 GB 19302 的规定。

4.3 理化指标

应符合 GB 19302 的规定,其中蛋白质应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标/
蛋白质/(g/100g) ≥	5.6

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 微生物限量

应符合 GB 19302 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

5.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.3 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法执行。

5.4 非脂乳固体：按 GB 5413.39 规定的方法执行。

5.5 取样

实验室所收到的样品要具有代表性且在运输和储藏过程中没受损或发生变化,取有代表性的样品。

6 检验规则

6.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照相应的规则确定产品的批次。

6.2 抽样

产品按批抽样。

预包装产品，抽取 5 件包装样品。

6.3 出厂检验

产品出厂前应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.4 判定规则

6.4.1 检验指标全部合格时，判该批产品合格。

6.4.2 检验结果如有不合格时，可以从该批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检结果只要有一项不合格，判该批产品为不合格品；微生物项不合格不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的要求。

7.2 包装材料和容器应符合相关标准的要求。

7.3 产品运输和贮存应符合相关标准的规定。