



中华人民共和国国家标准

GB 19646—xxxx

食品安全国家标准

稀奶油、奶油和无水奶油

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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 19646-2010《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》。

本标准与 GB 19646-2010 相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了"4 其他"。

食品安全国家标准

稀奶油、奶油和无水奶油

1 范围

本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油。

2 术语和定义

2.1 稀奶油

2.1.1 稀奶油

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或营养强化剂，经加工制成的脂肪含量为10.0g/100g-80.0 g/100g的产品。

2.1.2 调制稀奶油

以生乳和(或)稀奶油、奶油、无水奶油为主要原料，添加其他原料(非乳脂肪除外)、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为10.0g/100g-80.0 g/100g的产品。

2.2 奶油

以生乳和(或)稀奶油为主要原料，添加或不添加其他原料(非乳脂肪除外)、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不少于80.0g/100g的产品。

2.3 无水奶油

以生乳和(或)稀奶油为原料，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。

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
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	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	
状态	均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物	

3.3 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
	稀奶油 调制稀奶油	奶油	无水奶油	
水分, g/100g ≤	—	16.0	0.1	奶油按 GB 5009.3 的方法测定; 无水奶油按 GB 5009.3 的卡尔 费休法测定
脂肪, g/100g ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5009.6 无水奶油按脚注 a 测定
酸度 ^b /(°T) ≤	30.0	20.0	—	GB 5009.239
非脂乳固体 %, g/100g ≤	—	2.0	—	—
^a 无水奶油的脂肪 (g/100g) = 100 - 水分 (g/100g)。 ^b 不适用于生产过程中有发酵或调酸工序的产品。 ^c 非脂乳固体 (g/100g) = 100 - 脂肪 (g/100g) - 水分 (g/100g) (含盐奶油还应减去食盐的含量)。				

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。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 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。

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。

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	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	90				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 ^b 不适用于生产过程中有发酵工序的产品。					

3.6 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 其他

4.1 产品标签应标明产品类别。

4.2 经发酵的稀奶油、调制稀奶油可称为发酵稀奶油、发酵调制稀奶油; 经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油。

4.3 奶油也可称为黄油, 无水奶油也可称为无水黄油。