

《食品安全国家标准 高温杀菌乳》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准内容涵盖于《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（编号为 spaq-2016-108）项目中，修订后的《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》中明确了巴氏杀菌工艺和指标要求，本标准明确了高温杀菌乳的工艺和指标要求。起草组查阅了国内外相关技术资料，广泛调研了我国乳制品企业生产水平、标准执行和应用现状，听取了监管部门、行业协（学）会、生产企业、科研院所、检验检测机构等相关方建议，形成标准讨论稿。2018年12月起草组就标准内容在行业内广泛征求意见。2019年3月，起草组组织召开研讨会形成了修改完善后的标准文本。2021年3月，起草组再次就标准中高温杀菌乳加工方式评价指标的相关内容向乳制品生产企业、行业协会、监管单位、科研院所等单位广泛征求意见。2019年11月、2021年4月，该标准分别两次提交第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会上审查并通过。

二、标准的主要技术内容

（一）范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂高温杀菌乳，除了牛羊乳外，还包括水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳和马乳等特色奶畜乳。

（二）术语和定义

明确高温杀菌乳是指仅以单一品种生乳为原料，经高温杀菌（见附录A）等生产工艺制得的液体产品。

（三）感官要求

提出了高温杀菌乳的具体感官要求和检验方法。

（四）理化指标

提出了高温杀菌乳的具体理化指标。

（五）标签

明确应在高温杀菌乳产品包装主要展示面上标注“高温杀菌 X 乳（奶）”。

（六）附录 A

具体规定了高温杀菌及其他等效热加工方式要求。

三、国内外相关法规标准情况

我国与该标准有关的标准主要有 GB 19301 《食品安全国家标准 生乳》、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 预包装食品中致病菌限量》、GB 4789.1 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》、GB 4789.18 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验》、GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》、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 5009.239 《食品安全国家标准 食品酸度的测定》、GB 5413.39 《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》等。该标准修订过程中参考了欧盟、美国、新西兰等发达国家或地区的标准。

其他国家或地区的相关标准主要有：美国 Grade “A” Pasteurization Milk Ordinance, 2013; CFR: Title 7 Agriculture PART 58 GRADING AND INSPECTION, GENERAL SPECIFICATIONS FOR APPROVED PLANTS AND STANDARDS FOR GRADES OF DAIRY PRODUCTS; 欧盟 Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, Official Journal of the European Union; 新西兰, DPC2: Animal Products (Dairy) Approved Criteria for Farm Dairies, New Zealand Food Safety Authority; 澳大利亚, Dairy Produce Regulations 1986 Food Standards- Standard 2.5.1 Milk; 日本, Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards; 日本乳及び乳製品の成分規格等に関する省令; 食品表示基準(平成27年3月20日内閣府令第10号), 別表第十九(第四条、第五条關係); 加拿大, Canadian Food Inspection System. National Dairy Code Production and Processing Requirements. 7th ed (Part I); 印度, Food safety and standards (food products standards and food additives) regulations, 2011; 肯尼亚, DKS 2062: 2016 Pasteurized camel milk — Specification 2016。

四、其他需要说明的事项

无。