



中华人民共和国国家标准

GB 25190—xxxx

食品安全国家标准

灭菌乳

(征求意见稿)

20xx-xx-xx 发布

20xx-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 25190—2010《食品安全国家标准 灭菌乳》。

本标准与 GB 25190—2010 相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标要求；
- 增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳和驴乳等灭菌乳的技术要求；
- 修改了标签要求。

食品安全国家标准公开征求意见

# 食品安全国家标准

## 灭菌乳

### 1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂灭菌乳。

### 2 术语和定义

#### 2.1 超高温灭菌

在连续流动状态下，加热到至少132 °C并保持至少4 s的灭菌，或其他等效热加工方式。

#### 2.2 保持灭菌

在灌装并密封之后，加热到至少116 °C并保持至少20 min。

#### 2.3 超高温灭菌乳

仅以单一品种生乳为原料，经超高温灭菌、无菌灌装等生产工艺制得的液体产品。

#### 2.4 保持灭菌乳

仅以单一品种生乳为原料，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等生产工艺制得的液体产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

生乳应符合GB 19301的规定。

#### 3.2 感官要求

感官应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈乳白色或微黄色	取适量试样置于不小于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	具有乳固有的香味，无异味	
状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	

#### 3.3 理化指标

3.3.1 灭菌牛乳理化指标应符合表2的规定。

表 2 灭菌牛乳理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

脂肪 <sup>a</sup> / (g/100g)	≥	3.2	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100g)	≥	2.9	GB 5009.5
非脂乳固体/ (g/100g)	≥	8.1	GB 5413.39
酸度/ (°T)		10~18	GB 5009.239
<sup>a</sup> 仅适用于全脂灭菌牛乳			

3.3.2 灭菌其他乳理化指标应符合表3的规定。

表 3 灭菌其他乳理化指标

项 目		指 标	检验方法
脂肪 <sup>a</sup> / (g/100g) ≥	羊乳	3.1	GB 5009.6
	水牛乳	5.5	
	牦牛乳	5.0	
	骆驼乳	3.5	
	马乳	0.4	
	驴乳	0.25	
蛋 白 质 / (g/100g) ≥	羊乳	2.8	GB 5009.5
	水牛乳	3.8	
	牦牛乳	3.8	
	骆驼乳	3.3	
	马乳	1.4	
	驴乳	1.5	
非 脂 乳 固 体 / (g/100g) ≥	羊乳	8.1	GB 5413.39
	水牛乳	8.8	
	牦牛乳	9.0	
	骆驼乳	8.1	
	马乳	7.0	
	驴乳	7.5	
酸度/ (°T)	羊乳	6~14	GB 5009.239
	水牛乳	10~18	

	牦牛乳	16~22	
	骆驼乳	16~24	
	马乳	≤18	
	驴乳	≤6	
<sup>a</sup> 仅适用于全脂灭菌其他乳。			

### 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

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 4 其他

应在产品包装主要展示面上清晰地标注“灭菌 X 乳(奶)”，同时标注“纯 X 乳(奶)”。

食品安全国家标准公开征求意见稿