

《食品安全国家标准 灭菌乳》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本项目于 2016 年立项（项目编号为 spaq-2016-109），项目承担单位为中国农业科学院北京畜牧兽医研究所和中国乳制品工业协会。起草组收集和查阅了相关标准和技术资料，根据我国情况组织起草了标准文本和编制说明。2018 年 2 月，形成《食品安全国家标准 灭菌乳》讨论稿并组织讨论。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灭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

本标准是对《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）的修订，主要修订内容如下：

（一）术语和定义

增加了“超高温灭菌”和“保持灭菌”术语，超高温灭菌即在连续流动状态下，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；保持灭菌即在灌装并密封之后，加热到至少 116 °C 并保持至少 20 min。

超高温灭菌乳和保持灭菌乳的定义中均明确了“仅以单一品种生乳为原料”，删除了“添加或不添加复原乳”。

（二）感官要求

充分采纳征求意见情况，根据生产实际，在检验方法部分将“取适量试样置于 50mL 烧杯中”修改为“取适量试样置于不小于 50 mL 烧杯中”。

（三）理化指标

灭菌牛乳的酸度下限调整为 10 °T；灭菌羊乳的酸度上限调整为 14 °T；增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳和驴乳的脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度等理化指标的要求。

（五）标签

删除了有关复原乳标识相关的规定。

三、国内外相关法规标准情况

与该标准内容有关的国内标准主要有：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 4789.26 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、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》

其他国家或地区的相关标准有：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，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、第五条関係）；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。