中华人民共和国国家标准

GB 19644—××××

食品安全国家标准
乳粉和调制乳粉

（征求意见稿）

食品安全国家标准公开征求意见

××××-××-××发布　　××××-××-××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 19644—2010《食品安全国家标准　乳粉》。

本标准与 GB 19644—2010 相比，主要变化如下：

——修改了标准名称；

——删除了规范性引用文件；

——修改了术语和定义；

——修改了感官要求；

——修改了理化指标；

——修改了微生物限量；

——增加了牦牛乳粉、骆驼乳粉、驴乳粉和马乳粉等的技术要求。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准

乳粉和调制乳粉

1 范围

本标准适用于乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉。

2 术语和定义

2.1 乳粉

以单一品种的生乳为原料,经加工制成的粉状产品。

2.2 调制乳粉

以单一品种的生乳和(或)其全乳(或脱脂及部分脱脂)加工制品为主要原料,添加其他原料(不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳)、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种,经加工制成的粉状产品,其中来自主要原料的乳固体含量不低于70%。

食品安全国家标准公开征求意见

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
	乳粉	调制乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后,嗅其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有固有的乳滋味、气味	具有应有的滋味、气味	
状态	干燥均匀的粉末		

3.3 理化指标

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
蛋白质/(g/100 g)　≥	牛乳粉	非脂乳固体[a]的 34%	GB 5009.5
	调制牛乳粉	16.5	
	羊乳粉	非脂乳固体[a]的 34%	
	调制羊乳粉	16.5	
	牦牛乳粉	非脂乳固体[a]的 39%	
	调制牦牛乳粉	18.6	
	骆驼乳粉	非脂乳固体[a]的 36%	
	调制骆驼乳粉	16.8	
	驴乳粉	非脂乳固体[a]的 18%	
	调制驴乳粉	11.0	
	马乳粉	非脂乳固体[a]的 18%	
	调制马乳粉	11.5	
脂肪[b]/(g/100 g)　≥	牛乳粉	26.0	GB 5009.6
	羊乳粉	26.0	
	牦牛乳粉	33.0	
	骆驼乳粉	28.0	
	驴乳粉	2.5	
	马乳粉	10.0	
复原乳酸度/°T	牛乳粉	≤18	GB 5009.239
	羊乳粉	7～14	
	牦牛乳粉	12.5～18	
	骆驼乳粉	≤24	
	驴乳粉	≤6	
	马乳粉	≤10	
杂质度/(mg/kg)	乳粉	≤16	GB 5413.30
水分/(g/100 g)　≤		5.0	GB 5009.3

[a] 非脂乳固体(%)=100(%)－脂肪(%)－水分(%)。

[b] 仅适用于全脂乳粉。

食品安全国家标准公开征求意见

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　致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 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	5.0×10^4	2.0×10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3

[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

[b] 不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧)的产品(如添加活菌,产品中活菌数应≥10^6 CFU/g)。

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 产品应标明“乳粉”或“调制乳粉”。

4.2 牛乳粉可标识为“乳粉”或“奶粉”。其他奶畜来源的乳粉应标识奶畜品种,如“羊乳粉”或“羊奶粉”。

4.3 调制牛乳粉可标识为“调制乳粉”或“调制奶粉”。其他奶畜为主要来源的调制乳粉应标识奶畜品种,如“调制羊乳粉”或“调制羊奶粉”。

食品安全国家标准公开征求意见