

**GB 25191—xxxx 《食品安全国家标准 调制乳》征求意见稿与
GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》比对**

GGB 25191—xxxx 《食品安全国家标准 调制乳》征求意见稿			GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》		
1 范围			1 范围		
本标准适用于调制乳。			本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂调制乳。		
/			2 规范性引用文件		
/			本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。		
2 术语和定义			3 术语和定义		
2.1 调制乳 以不低于80%的生乳、浓缩乳制品、乳粉中的一种或多种为主要原料，添加其他原料或不添加其他原料或食品添加剂和(或)营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品，其中“不低于80%”是指每100 g调制乳中乳固体的含量不低于80 g乳中乳固体的含量。			3.1 调制乳 modified milk 以不低于80%的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。		
3 技术要求			4 技术要求		
3.1 原料要求 3.1.1 生乳：应符合 GB 19301 中生牛(羊)乳的规定。 3.1.2 浓缩乳制品：应符合 GB 13102 的规定。 3.1.3 乳粉：应符合 GB 19644 中牛(羊)乳粉的规定。 3.1.4 其他原料：应符合相应的食品标准和有关规定。			4.1 原料要求 4.1.1 生乳：应符合GB 19301的规定。 4.1.2 其他原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。		
3.2 感官要求 感官要求应符合表1的规定。			4.2 感官要求 应符合表1的规定。		
表1 感官要求			表1 感官要求		
项目	要求	检验方法	项目	要求	检验方法
色泽	呈调制乳应有的色泽。	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。	色泽	呈调制乳应有的色泽。	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有调制乳应有的香味，		滋味、气味	具有调制乳应有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，允许少量脂肪上浮，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。		组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物。	
3.3 理化指标 理化指标应符合表2的规定。			4.3 理化指标： 应符合表2的规定。		

表2 理化指标					表2 理化指标						
项目	指标		检验方法		项目	指标		检验方法			
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	2.5		GB 5009.6 第三法		脂肪 ^a /(g/100g) ≥	2.5		GB 5413.3			
蛋白质/(g/100g) ≥	2.3		GB 5009.5		蛋白质/(g/100g) ≥	2.3		GB 5009.5			
^a 仅适用于全脂产品。					^a 仅适用于全脂产品。						
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。					4.4 污染物限量：应符合GB 2762的规定。 4.5 真菌毒素限量：应符合GB 2761的规定。						
3.5 微生物限量 3.5.1 产品达到商业无菌状态的调制乳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 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物还应符合表 3 的规定。					4.6 微生物要求 4.6.1 采用灭菌工艺生产的调制乳应符合商业无菌的要求，按GB/T 4789.26规定的方法检验。 4.6.2 其它调制乳应符合表3的规定。						
表3 微生物限量					表3 微生物限量						
项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示)				检验方法	项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示)				检验方法
	n	c	m	M			n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5.0×10 ⁴	1.0×10 ⁵	GB 4789.2	菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3	大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
/						金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g(mL)	-	GB 4789.10定性检验
/						沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	-	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行						^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行					

<p>3.6 食品添加剂和营养强化剂</p> <p>3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。</p> <p>3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。</p>	<p>4.7 食品添加剂和营养强化剂</p> <p>4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。</p> <p>4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。</p>
<p>4 其他</p>	<p>5 其他</p>
<p>4.1 全部用乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；部分用乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“含xx%复原乳”或“含xx%复原奶”。</p> <p>注：“xx%”是指所添加乳粉中乳固体占调制乳中全乳固体的质量分数。</p>	<p>5.1 全部用乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生牛（羊）乳中添加部分乳粉生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“含xx%复原乳”或“含xx%复原奶”。</p> <p>注：“xx%”是指所添加乳粉占调制乳中全乳固体的质量分数。</p>
<p>4.2 “复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。</p>	<p>5.2 “复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。</p>
<p>4.3 调制乳属于类别名称，调制乳产品可以根据产品特性使用“xx奶”或“xx乳”作为产品名称，并在产品标签上标示产品类别“调制乳”或“xx调制乳”。</p>	<p>/</p>
<p>4.4 产品名称可以增加对脂肪含量的描述性用语，例如：脱脂、部分脱脂和全脂等。</p>	<p>/</p>