

GB 25190—2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》

第1号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于202X年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

（修改事项）

一、3 术语和定义

将“3.1 超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk”的定义由“以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品”修改为“以生牛（羊）乳为原料，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品”。

将“3.2 保持灭菌乳 retort sterilized milk”的定义由“以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品”修改为“以生牛（羊）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工序制成的液体产品”。

二、4.1 原料要求

删除“4.1.2 乳粉：应符合GB 19644的规定”。

三、5 其他

删除“5.2 全部用乳粉生产的灭菌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

灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明‘含××%复原乳’或‘含××%复原奶’。注：‘××%’是指所添加乳粉占灭菌乳中全乳固体的质量分数”。

删除“5.3 ‘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”。

食品安全国家标准公开征求意见