

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）编制说明

一、标准起草基本情况

《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）于2010年3月26日发布，2010年12月1日实施。近年来，随着我国乳品产业的发展，灭菌乳产品已基本不再使用复原乳生产，为促进我国奶业高质量发展，此次对该标准中复原乳的有关内容进行了修改。使用复原乳加工的其他产品可按照有关规定执行。

二、标准的主要技术内容

（一）对“3 术语和定义”的修改

将GB 25190—2010中的3.1、3.2修改为：

3.1 超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk

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。

3.2 保持灭菌乳 retort sterilized milk

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）对“4 技术要求”的修改

删除GB 25190—2010中的4.1.2。

（三）对“5 其他”的修改

删除GB 25190—2010中的5.2和5.3。

三、国内外相关法规标准情况

国内相关标准包括《巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定》（NY/T 939—2016）等。国外相关标准包括新西兰《Food regulations》，日本《乳及ひき乳製品の成分規格等に関する省令》等。

四、其他需要说明的事项

无。