

GB 19302—2025 《食品安全国家标准 发酵乳》与GB 19302—2010 《食品安全国家标准 发酵乳》比对
 (备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)

GB 19302—2025食品安全国家标准 发酵乳	GB 19302—2010 食品安全国家标准 发酵乳
1 范围	1 范围
本标准适用于发酵乳和风味发酵乳。	本标准适用于全脂, 脱脂和部分脱脂发酵乳。
	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 发酵乳 以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料, 经杀菌、发酵后制成的pH降低的产品。	3.1 发酵乳 fermented milk 以生牛(羊)乳或乳粉为原料, 经杀菌、发酵后制成的pH值降低的产品。
2.1.1 酸乳 以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料, 经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵制成的产品。	3.1.1 酸乳 yoghurt 以生牛(羊)乳或乳粉为原料, 经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵制成的产品。
2.2 风味发酵乳 以不低于80%生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为主要原料, 添加其他原料, 经杀菌、发酵后pH降低, 发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品, 其中“不低于80%”是指每100g发酵乳(除果蔬、谷物之外)中乳固体的含量不低于80g乳中乳固体的含量。	3.2 风味发酵乳 flavored fermented milk 以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料, 添加其他原料, 经杀菌、发酵后pH值降低, 发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

<p>2.2.1 风味酸乳 以不低于80%生牛（羊）乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为主要原料，添加其他原料，经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品，其中“不低于80%”是指每100g发酵乳（除果蔬、谷物之外）中乳固体的含量不低于80%乳中乳固体的含量。</p>	<p>3.2.1 风味酸乳 flavored yoghurt 以80%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。</p>
3 技术要求	4 指标要求
3.1 原料要求	4.1 原料要求
3.1.1 生乳：应符合 GB 19301 中生牛(羊)乳 的规定。	4.1.1 生乳：应符合GB 19301规定。
3.1.2 食品工业用浓缩乳 ：应符合 GB 13102中的食品工业用浓缩乳的规定。	/
3.1.3 乳粉 ：应符合 GB 19644中牛(羊)乳粉的规定。	/
3.1.4 其它原料：应符合相应的食品标准和有关规定。	4.1.2 其他原料：应符合相应安全标准和/或有关规定。
3.1.5 发酵菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、 唾液链球菌嗜热亚种 或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。	4.1.3 发酵菌种： 保加利亚乳杆菌 （德氏乳杆菌保加利亚亚种）， 嗜热链球菌 或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。
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
	发酵乳	风味发酵乳			发酵乳	风味发酵乳	
色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色	具有 发酵乳 或与添加成分相符的色泽	取适量试样置于50mL烧杯中（ 凝固型产品可置于原包装中 ），在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味	色泽	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色	具有与添加成分相符的色泽	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	具有发酵乳特有的滋味、气味	具有 发酵乳 或与添加成分相符的滋味和气味		滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味	具有与添加成分相符的滋味和气味	
组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳 可 具有添加成分特有的组织状态			组织状态	组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态		
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
	发酵乳	风味发酵乳			发酵乳	风味发酵乳	
蛋白质/(g/100g) ≥	2.9	2.3	GB 5009.5	脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.1	2.5	GB 5413.3

脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.1	2.5	GB 5009.6	非脂乳固体 /(g/100g) ≥	8.1	/	GB 5413.39
非脂乳固体 /(g/100g) ≥	8.1	/	GB 5413.39	蛋白质/(g/100g) ≥	2.9	2.3	GB 5009.5
酸度/(°T) ≥	60.0		GB 5009.239	酸度/(°T) ≥	70.0		GB 5413.34
^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。				4.4 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。				4.5 真菌毒素限量：应符合GB 2761的规定。			
3.5 微生物限量				/			

3.5.1 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。					4.6微生物限量：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				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	
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL) ^b	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	0/25g (mL)	/	GB 4789.10 定性检验
/	/	/	/	/	/	沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	/	GB 4789.4
/	/	/	/	/	/	酵母 ≤	100			GB 4789.15	
霉菌/(CFU/g或CFU/mL) ≤	30			GB 4789.15	霉菌 ≤	30			GB 4789.15		

<p>^a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。</p> <p>^b前处理稀释方法:取样品10g加入10mL稀释液, 调节pH后, 每个平皿取2mL1:1稀释液。如果样品进行了稀释, 表3中m值和M值应乘以相应的稀释倍数。</p>			<p>^a样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。</p>		
3.6乳酸菌数: 乳酸菌数应符合表4的规定。			4.7乳酸菌数: 应符合表4的规定。		
表4 乳酸菌数			表4 乳酸菌数		
项目	指标[CFU/g或CFU/mL]	检验方法	项目	限量[CFU/g (mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a ≥	1×10 ⁶	GB 4789.35	乳酸菌数 ^a ≥	1×10 ⁶	GB 4789.35
<p>^a发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。</p>			<p>^a发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。</p>		
3.7食品添加剂和营养强化剂			4.8食品添加剂和营养强化剂		
/			4.8.1 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。		
3.7.1 食品添加剂的使用应符合相应GB 2760的规定。			/		

<p>3.7.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。</p>	<p>4.8.2 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 产品发酵后经过热处理的产品应标识“××热处理发酵乳”“××热处理风味发酵乳”“××热处理酸乳/奶”或“××热处理风味酸乳/奶”。</p>	<p>5.1 发酵后经热处理的产品应标识“××热处理发酵乳”、“××热处理风味发酵乳”、“××热处理酸乳/奶”或“××热处理风味酸乳/奶”。</p>
<p>4.2 全部用乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；使用部分乳粉生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。 注：××%是指所添加乳粉占产品中全乳固体的质量分数。</p>	<p>5.2 全部用乳粉生产的产品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产品应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。 注：“××%”是指所添加乳粉占产品中全乳固体的质量分数。</p>
<p>4.3 “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。</p>	<p>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。</p>
<p>4.4 产品名称可以使用对脂肪含量的描述性用语，如脱脂、部分脱脂和全脂等。</p>	<p>/</p>