



中华人民共和国国家标准

GB 25191—2010

食品安全国家标准

调 制 乳

National food safety standard

Modified milk

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 19645—2005《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》以及 GB 5408.1—1999《巴氏杀菌乳》、GB 5408.2—1999《灭菌乳》中的部分指标，GB 5408.1—1999《巴氏杀菌乳》、GB 5408.2—1999《灭菌乳》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19645—2005 相比，主要变化如下：

——将《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》分为《巴氏杀菌乳》、《灭菌乳》、《调制乳》三个标准，本标准为《调制乳》。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 19645—2005。

食品安全国家标准

调 制 乳

1 范围

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。

3 术语和定义

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。

4 技术要求

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。

4.2 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
色泽	呈调制乳应有的色泽。	取适量试样置于 50 mL 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,无异味。	
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。	

4.3 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
脂肪 ^a /(g/100 g)	≥ 2.5	GB 5413.3
蛋白质/(g/100 g)	≥ 2.3	GB 5009.5
^a 仅适用于全脂产品。		

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。

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。