



# 中华人民共和国国家标准

GB 19645—2010

## 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

National food safety standard

Pasteurized 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》中的部分指标，GB 5408.1-1999《巴氏杀菌乳》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《巴氏杀菌乳》；

——修改了“范围”的描述；

——明确了“术语和定义”；

——修改了“感官指标”；

——取消了脱脂、部分脱脂产品的脂肪要求；

——增加了羊乳的蛋白质要求；

——将“理化指标”中酸度值的限量要求修改为范围值；

——取消了“兽药残留指标”；

——取消了“农药残留指标”；

——“污染物限量”直接引用GB 2762的规定；

——“真菌毒素限量”直接引用GB 2761的规定；

——修改了“微生物指标”的表示方法；

——取消了“食品添加剂”的要求；

——修改了“标识”的规定。

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

## 巴氏杀菌乳

### 1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌乳。

### 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 巴氏杀菌乳 pasteurized milk

仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求：生乳应符合GB 19301的要求。

#### 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	呈乳白色或微黄色。	
滋 味、气 味	具有乳固有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	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。

#### 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 <sup>a</sup> / (g/100g) ≥	3.1	GB 5413.3
蛋白 质/(g/100g)		
牛 乳 ≥	2.9	GB 5009.5
羊 乳 ≥	2.8	

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
非脂乳固体/(g/100g) ≥	8.1	GB 5413.39
酸度/(°T)		
牛乳	12~18	GB 5413.34
羊乳	6~13	
<sup>a</sup> 仅适用于全脂巴氏杀菌乳。		

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 微生物限量：应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	50000	100000	GB 4789.2
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 /25 g(mL)	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

## 5 其他

5.1 应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置，使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注“鲜牛(羊)奶”或“鲜牛(羊)乳”。