



中华人民共和国国家标准

GB 25191—xxxx

食品安全国家标准

调制乳

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局

发布

前 言

本标准代替GB 25191-2010《调制乳》。

本标准与GB 25191-2010相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标中关于检验方法的描述；
- 修改了微生物限量；
- 致病菌限量直接引用GB 29921的规定；
- 修改了其他。

食品安全国家标准

调制乳

1 范围

本标准适用于调制乳。

2 术语和定义

2.1 调制乳

以不低于80%的生乳和/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。

2.2 复原乳

将干燥的或者浓缩的乳制品与水按比例混合均匀后获得的乳液。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生乳应符合 GB 19301 的规定。

3.1.2 其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有调制乳应有的香味，无异味。	
组织状态	呈均匀一致液体，允许少量脂肪上浮，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。	

3.3 理化指标

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/100g) ≥	2.5	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) ≥	2.3	GB 5009.5
^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。
3.4.2 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 采用灭菌工艺生产的调制乳应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
3.5.3 其它调制乳还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	
菌落总数	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

3.6 食品添加剂和营养强化剂

- 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

- 4.1 全部复原乳生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生乳中添加部分复原乳生产的调制乳应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。

注：“××%”是指所添加复原乳中乳固体占调制乳中全乳固体的质量分数。

- 4.2“复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一展示版面；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，字体高度不小于展示版面高度的五分之一。