



中华人民共和国国家标准

GB 19302—xxxx

食品安全国家标准

发酵乳

(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 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》。

本标准与GB 19302-2010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；
- 修改了微生物限量；
- 修改了其他。

食品安全国家标准

发酵乳

1 范围

本标准适用于发酵乳和风味发酵乳。

2 术语和定义

2.1 发酵乳

以生乳和/或复原乳为原料，经杀菌、发酵后制成的pH 值降低的产品。

注：复原乳，是指将干燥的或者浓缩的乳制品与水按比例混匀后获得的乳液。

2.1.1 酸乳

以生乳和/或复原乳为原料，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80%以上生乳和/或复原乳为原料，添加其它原料，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。

2.2.1 风味酸乳

以80%以上生乳和/或复原乳为原料，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。

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 其它原料：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.3 发酵菌种：保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它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。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	发 酵 乳	风 味 发 酵 乳	取适量试样置于 50mL 烧杯

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。	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。
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。	
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。		

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
	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
非脂乳固体(g/100g)	≥ 8.1	—	GB 5413.39
酸度/(° T)	≥ 60		GB 5009.239
^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 微生物限量还应符合表 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	

大肠菌群	5	2	10	50	GB 4789.3
酵母	≤	100			GB 4789.15
霉菌	≤	30			
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

3.6 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项目	指标 (CFU/g 或 CFU/mL)	检验方法
乳酸菌数 ^a	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35
^a 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

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”。

4.2 全部用复原乳生产的产品应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；在生乳中添加部分复原乳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：xx%是指所添加复原乳中乳固体占发酵乳中全乳固体的质量分数。

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。