



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2010

食品安全国家标准

发酵乳

National food safety standard

Fermented 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

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 243-2003 (Revision 2008) Codex Standard for Fermented Milks, 本标准与 Codex Stan 243-2003 (Revision 2008) 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19302-2003《酸乳卫生标准》和第 1 号修改单以及 GB 2746-1999《酸牛乳》中的部分指标, GB 2746-1999《酸牛乳》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19302-2003 相比, 主要变化如下:

- 标准名称改为《发酵乳》;
- 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;
- 取消了风味发酵乳产品中非脂乳固体指标;
- 取消了总固形物要求;
- “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;
- 取消了致病菌中志贺氏菌的要求;
- 修改了产品中乳酸菌数的要求;
- 增加了对营养强化剂的要求。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 19302-2003。

食品安全国家标准

发酵乳

1 范围

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。

3 术语和定义

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。

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。

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。

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。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应安全标准和/或有关规定。

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）、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

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
	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;风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。		

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
	发酵乳	风味发酵乳	
脂肪 ^a /(g/100g) ≥	3.1	2.5	GB 5413.3
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) ≥	70.0		GB 5413.34
^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 微生物限量: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	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.4
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。					

4.7 乳酸菌数:应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌数

项 目	限量[CFU/g(mL)]	检验方法
乳酸菌数 ^a \geq	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。		

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。

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。

5 其他

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”。

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。

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。