

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GBn 33—1977《新鲜生牛乳卫生标准》。

本标准与 GBn 33—1977 相比主要修改如下：

- 将原标准的适用范围由生牛乳扩大到生牛乳及生羊乳；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了生产加工过程的卫生要求、贮存及运输；
- 增加了蛋白质、非脂乳固体、杂质度、黄曲霉毒素 M₁、兽药残留要求、六六六残留、滴滴涕残留、铅、砷、致病菌指标。
- 取消了汞、菌落总数分级。

本标准自实施之日起，GBn 33—1977 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：武汉市卫生防疫站、黑龙江省卫生防疫站、武汉市牛奶公司。

本标准主要起草人：李志国、宋治宝、范葆荣、杨和平、赵克华、李江平。

原标准于 1977 年发布，本次为第一次修订。

鲜 乳 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了鲜乳的指标要求、生产加工过程的卫生要求、贮存、运输和检验方法。

本标准适用于从符合国家有关要求牛(羊)的乳房中挤出的分泌物,无食品添加剂且未从其中提取任何成分。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 与 B₁ 的测定

GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法

GB 6914 生鲜牛乳收购标准

GB 12693 乳制品企业良好卫生规范

3 指标要求

3.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
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	呈均匀一致胶态液体,无凝块、无沉淀、无肉眼可见异物

3.2 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
相对密度/(20℃/4℃)	≥ 1.028
蛋白质/(g/100 g)	≥ 2.95
脂肪/(g/100 g)	≥ 3.1
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 8.1

表 2 (续)

项 目	指 标
酸度/(°T)	
牛乳	18
羊乳	16
杂质度/(mg/kg)	4.0
铅(Pb)/(mg/kg)	0.05
无机砷/(mg/kg)	0.05
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg)	0.5
六六六/(mg/kg)	0.02
滴滴涕/(mg/kg)	0.02

3.3 兽药残留

兽药残留量应当符合国家有关标准规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	5×10^5
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌)	不得检出

4 食品生产加工过程的卫生要求

- 4.1 挤奶场所:应整洁、干净;挤奶前要乳房用温水清洗;装乳的器皿应清洗消毒并有防蝇防尘设施。
4.2 鲜乳的收购:应符合 GB 12693 的规定。

5 贮存

生鲜乳应贮存于密闭、洁净、经消毒的容器中。储藏温度为 2℃~6℃。

6 运输

运输产品时必须使用密闭的、洁净的经消毒的保温奶槽车或奶桶。

7 检验方法

7.1 感官

按 GB/T 5009.46 规定的方法检验。

7.2 理化

- 7.2.1 相对密度:按 GB 6914 规定的方法测定。
7.2.2 蛋白质:按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。
7.2.3 脂肪:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。
7.2.4 非脂乳固体:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。
7.2.5 酸度:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。
7.2.6 杂质度:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。
7.2.7 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 规定的方法测定。

7.2.8 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

7.2.9 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

7.2.10 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

GB/T 4789.18 规定的方法检验。
