



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2003

酸 乳 卫 生 标 准

Hygienic standard for yoghurt

2003-09-24 发布

2002773

2004-05-01 实施



中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan A-11a—1975《酸奶和加糖酸奶》，本标准与 Codex Stan A-11a—1975 的一致性程度为非等效。

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：北京市卫生防疫站、山东省食品卫生监督检验所、广东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：丁秀英、郑兰波、沈晓华、孙效晖、胡志、范葆荣、袁宝君。

酸 乳 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了酸乳的定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、标识、包装、贮存及运输和检验方法。

本标准适用于以牛(羊)乳或复原乳为主原料,经杀菌、发酵、搅拌或不搅拌,添加或不添加其他成分制成的纯酸乳和风味酸乳。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验

GB/T 4789.35 食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验

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 5009.24 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 12693 乳制品企业良好生产规范

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纯酸乳

以乳或复原乳为原料,经脱脂、部分脱脂或不脱脂制成的产品。

3.2

风味酸乳

用 80% 以上乳或复原乳为主料,经脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加食糖、天然果料、调味剂等辅料制成的产品。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 原、辅料:应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 发酵菌种:保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌及其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 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	
	纯酸乳	风味酸乳
色泽	色泽均匀一致,呈乳白色或微黄色	呈均匀一致的乳白色,或风味酸乳特有的色泽
滋味和气味	具有纯乳发酵特有的滋味、气味	除有发酵乳味外,并含有添加成分特有的滋味和气味
组织状态	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;果料酸乳有果块或果粒	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		纯酸乳	风味酸乳
脂肪/(g/100 g)	全脂 \geq	3.0	2.5
	部分脱脂	$>0.5 \sim <3.0$	$>0.5 \sim <2.5$
	脱脂 \leq	0.5	0.5
非脂乳固体/(g/100 g) \geq		8.1	6.5
总固形物/(g/100 g) \geq		—	17.0
蛋白质/(g/100 g) \geq		2.9	2.3
酸度/(°T) \geq		70.0	
铅(Pb)/(mg/kg) \leq		0.05	
无机砷/(mg/kg) \leq		0.05	
黄曲霉毒素 M ₁ /(μg/kg) \leq		0.5	

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100 g) \leq	90
酵母/(cfu/g) \leq	100
霉菌/(cfu/g) \leq	30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

4.4.2 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的要求。

表 4 乳酸菌数

项 目	指 标
乳酸菌数/(cfu/g) \geq	1×10^6

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

酸乳生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12693 的规定。

7 包装

产品的包装容器材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

8.1 标识 应符合有关规定,并标明蛋白质、脂肪、非脂乳固体的含量、发酵菌种名称及其拉丁文名。风味型酸乳标出乳含量。

8.2 产品名称可以标为“×××酸乳(奶)”。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应在 2℃~6℃ 的温度贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

产品运输时应采用冷藏工具(温度控制 2℃~6℃),应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官指标

10.1.1 色泽和组织状态:取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。

10.1.2 滋味和气味:取适量试样置于 50 mL 烧杯中,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

10.2 理化指标

10.2.1 脂肪:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.2 非脂乳固体:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.3 总固形物:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.4 蛋白质:按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

10.2.5 酸度:按 GB/T 5009.46 规定的方法测定。

10.2.6 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.7 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.8 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

微生物按 GB/T 4789.18 规定的方法检验。

10.4 乳酸菌指标

乳酸菌按 GB/T 4789.35 规定的方法检验。
