



中华人民共和国国家标准

GB 19644—2010

食品安全国家标准

乳粉

National food safety standard

Milk powder

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 207-1999 Codex Standard for Milk Powders and Cream Powder，本标准与 Codex Stan 207-1999 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19644-2005《乳粉卫生标准》以及 GB/T 5410-2008《乳粉（奶粉）》中的部分指标，GB/T 5410-2008《乳粉（奶粉）》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19644-2005 相比，主要变化如下：

- 标准名称改为《乳粉》；
- 修改了“范围”的描述；
- 明确了“术语和定义”；
- 修改了“感官要求”；
- 取消了对全脂加糖乳粉指标的要求；
- 取消了对脱脂乳粉及部分脱脂乳粉的脂肪要求；
- 增加了以羊乳为原料的乳粉产品的复原乳酸度指标；
- 增加了杂质度指标；
- “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；
- 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：

- GB19644-2005。

食品安全国家标准

乳 粉

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。

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 乳粉 milk powder

以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。

3.2 调制乳粉 formulated milk powder

以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	乳 粉	调制乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳黄色。	具有应有的色泽。	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	具有纯正的乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

4.3 理化指标：应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	乳粉	调制乳粉	
蛋白质/(%) \geq	非脂乳固体 ^a 的 34%	16.5	GB 5009.5
脂肪 ^b /(%) \geq	26.0	—	GB 5413.3
复原乳酸度/(°T)			
牛乳 \leq	18	—	GB 5413.34
羊乳	7~14	—	
杂质度/(mg/kg) \leq	16	—	GB 5413.30
水分/(%) \leq	5.0		GB 5009.3
^a 非脂乳固体(%) = 100% - 脂肪(%) - 水分(%)。 ^b 仅适用于全脂乳粉。			

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 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 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	50000	200000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 ^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 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。

4.7.2 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。