



# 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 <sup>a</sup> /(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 |
| <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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   |   |            |   |                 |
| <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> $\geq$          | $1 \times 10^6$ | GB 4789.35 |
| <sup>a</sup> 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。