

# 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》

## （征求意见稿）编制说明

### 一、标准起草基本情况

本标准于 2016 年立项（项目编号为 spaq-2016-108），项目承担单位为中国农业科学院北京畜牧兽医研究所和中国乳制品工业协会。2017 年 4 月，起草组收集和查阅了相关标准和技术资料，根据我国情况组织起草了标准文本和编制说明。2018 年 2 月，形成《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》讨论稿并组织讨论。2018 年 12 月，起草组就标准内容在行业内广泛征求意见。2019 年 3 月，起草组组织召开研讨会形成了修改完善后的标准文本。2021 年 3 月，起草组再次就标准中巴氏杀菌乳加工方式评价指标的相关内容向乳制品生产企业、行业协会、监管单位、科研院所等单位广泛征求意见。2019 年 11 月、2021 年 4 月，该标准分别两次提交第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会上审查并通过。

### 二、标准的主要技术内容

本标准是对《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）的修订，主要修订内容如下：

#### （一）术语和定义

在巴氏杀菌乳的定义中明确了“仅以单一品种生乳为原料”，并明确了巴氏杀菌及其他等效热加工方式要求，具体内容在附录 A 中规定；与《食品安全国家标准 生乳》（GB 19301-2010）的修订相协调，将水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳和马乳等特色奶畜乳纳入，并在具体技术指标中分别规定。

#### （二）感官要求

充分采纳征求意见情况，根据生产实际，在检验方法部分将“取适量试样置于 50mL 烧杯中”修改为“取适量试样置于不小于 50 mL 烧杯中”。

#### （三）理化指标

巴氏杀菌牛乳的酸度下限调整为 10 °T；巴氏杀菌羊乳的酸度上限调整为 14 °T；增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳和马乳的脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度等理化指标的要求。

#### （四）微生物限量

致病菌指标调整为按《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）执行；巴氏杀菌牛乳的菌落总数指标修改为  $n = 5$ ， $c = 2$ ， $m = 5.0 \times 10^3$  CFU/mL， $M = 2.5 \times 10^4$  CFU/mL，规定了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳和马乳等其他巴氏杀菌特色奶畜乳的菌

落总数和大肠菌群指标。

(五) 附录 A

具体规定了巴氏杀菌及其他等效热加工方式要求。

三、国内外相关法规标准情况

我国与该标准有关的标准主要有GB 19301 《食品安全国家标准 生乳》、GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 4789.1 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》、GB 4789.18 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验》、GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》、GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》、GB 5009.6 《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》、GB 5009.239 《食品安全国家标准 食品酸度的测定》、GB 5413.39 《食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定》等。

其他国家或地区的相关标准主要有：美国 Grade “A” Pasteurization Milk Ordinance, 2013; CFR: Title 7 Agriculture PART 58 GRADING AND INSPECTION, GENERAL SPECIFICATIONS FOR APPROVED PLANTS AND STANDARDS FOR GRADES OF DAIRY PRODUCTS; 欧盟 Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, Official Journal of the European Union; 新西兰, DPC3: Animal Products (Dairy) Approved Criteria for the Manufacturing of Dairy Material and Product; 澳大利亚, Dairy Produce Regulations 1986 Food Standards- Standard 2.5.1 Milk; 日本, Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards; 日本乳及び乳製品の成分規格等に関する省令; 食品表示基準(平成 27 年 3 月 20 日内閣府令第 10 号), 別表第十九 (第四条、第五条関係); 加拿大, Canadian Food Inspection System. National Dairy Code Production and Processing Requirements. 7th ed (Part I); 印度, Food safety and standards (food products standards and food additives) regulations, 2011; 肯尼亚, DKS 2062: 2016 Pasteurized camel milk — Specification 2016。

四、其他需要说明的事项

无。