中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB xxxx—xxxx

食品安全国家标准

高温杀菌乳

（征求意见稿）

食品安全国家标准公开征求意见

20xx-xx-xx 发布　　20xx-xx-xx 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国 家 市 场 监 督 管 理 总 局　发布

食品安全国家标准
高温杀菌乳

1　范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂高温杀菌乳。

2　术语和定义

2.1　高温杀菌乳

仅以单一品种生乳为原料，经高温杀菌（见附录 A）等生产工艺制得的液体产品。

3　技术要求

3.1　原料要求

生乳应符合 GB 19301 的规定。

3.2　感官要求

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
色泽	呈乳白色或微黄色	取适量试样置于不小于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有乳固有的香味，无异味	
状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	

食品安全国家标准公开征求意见

3.3　理化指标

3.3.1　高温杀菌牛乳理化指标应符合表 2 的规定。

表 2　高温杀菌牛乳理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
脂肪 [a]/（g/100g）≥	3.2	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）≥	2.9	GB 5009.5
非脂乳固体/（g/100g）≥	8.1	GB 5413.39
酸度/（°T）	10～18	GB 5009.239

[a] 仅适用于全脂高温杀菌牛乳。

3.3.2　高温杀菌其他乳理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 高温杀菌其他乳理化指标

项　目		指　标	检验方法
脂肪[a]/（g/100g）≥	羊乳	3.1	GB 5009.6
	水牛乳	5.5	
	牦牛乳	5.0	
	骆驼乳	3.5	
	马乳	0.4	
	驴乳	0.25	
蛋白质/（g/100g）≥	羊乳	2.8	GB 5009.5
	水牛乳	3.8	
	牦牛乳	3.8	
	骆驼乳	3.3	
	马乳	1.4	
	驴乳	1.5	
非脂乳固体/（g/100g）≥	羊乳	8.1	GB 5413.39
	水牛乳	8.8	
	牦牛乳	9.0	
	骆驼乳	8.1	
	马乳	7.0	
	驴乳	7.5	
酸度/（°T）	羊乳	6～14	GB 5009.239
	水牛乳	10～18	
	牦牛乳	16～22	
	骆驼乳	16～24	
	马乳	≤18	
	驴乳	≤6	
[a] 仅适用于全脂高温杀菌其他乳。			

食品安全国家标准公开征求意见

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5.0×10^2	1.0×10^3	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	5	GB 4789.3
[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4 其他

应在产品包装主要展示面上标注“高温杀菌 X 乳（奶）”。

食品安全国家标准公开征求意见

附 录 A

高温杀菌及其他等效热加工方式要求

A.1 高温杀菌温度时间要求

高温杀菌指在有效杀灭病原性微生物的同时，产生高于巴氏杀菌但低于灭菌处理程度的化学、物理以及感官变化的热杀菌操作，应确保达到表A.1中所示之一的温度和时间要求，并保持在该温度或以上至少持续相应的时间，或其他等效热加工方式。

表 A.1 高温杀菌温度时间要求

温　　度	时　　间
115℃	20 s
120℃	15 s
130℃	2 s

A.2 高温杀菌乳加工方式的等效评价

高温杀菌乳加工方式的等效评价应符合表A.2要求。

表 A.2 高温杀菌乳加工方式等效评价要求

项　　目	指　　标	检测方法
碱性磷酸酶	阴性	NY/T 3799
糠氨酸/(mg/100g 蛋白质)　　≤	100.0	NY/T 939
注：应在加工完成后在线采样并测定。		

食品安全国家标准公开征求意见