



中华人民共和国国家标准

GB 19645—xxxx

食品安全国家标准

巴氏杀菌乳

(征求意见稿)

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

前 言

本标准代替 GB 19645—2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》。

本标准与 GB 19645—2010 相比，主要变化如下：

- 修改了“巴氏杀菌乳”定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了指标要求；
- 增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳和驴乳等巴氏杀菌乳的技术要求；
- 修改了标签要求；
- 增加了附录 A。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准

巴氏杀菌乳

1 范围

本标准适用于全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌乳。

2 术语和定义

2.1 巴氏杀菌乳

仅以单一品种生乳为原料，经巴氏杀菌（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的要求。

3.2 感官要求

感官应符合表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	

3.3 理化指标

3.3.1 巴氏杀菌牛乳指标应符合表2的规定。

表2 巴氏杀菌牛乳理化指标

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 仅适用于全脂巴氏杀菌牛乳。

3.3.2 巴氏杀菌其他乳指标应符合表 3 的规定。

表 3 巴氏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 仅适用于全脂巴氏杀菌其他乳。			

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)	巴氏杀菌牛乳	5	2	5.0×10^3	2.5×10^4	GB 4789.2
	巴氏杀菌其他乳	5	2	5.0×10^4	1.0×10^5	
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清晰地标注“巴氏杀菌 X 乳(奶)”，同时标注“鲜 X 乳(奶)”。

食品安全国家标准公开征求意见稿

附录 A

巴氏杀菌及其他等效热加工方式要求

A.1 巴氏杀菌温度时间要求

巴氏杀菌指在有效杀灭病原性微生物的同时，产生最低程度的化学、物理以及感官变化的加工方法，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 巴氏杀菌温度时间要求

温 度	时 间
63℃	30 min
72℃~80℃	15 s
89℃	1.0 s
90℃	0.5 s
94℃	0.1 s
96℃	0.05 s
100℃	0.01 s

A.2 巴氏杀菌乳加工方式的等效评价

巴氏杀菌乳加工方式的等效评价应符合表A.2要求。

表 A.2 巴氏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) ≤	12.0	NY/T 939
乳过氧化物酶	阳性	行业标准
注 1：应在加工过程在线采样并测定。		
注 2：乳过氧化物酶或糠氨酸应至少有一项符合要求。		