

《食品安全国家标准 乳粉》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2017 年立项（项目编号为 spaq-2017-007），项目承担单位为：中国食品科学技术学会、中国乳制品工业协会、国家食品安全风险评估中心。2017 年 11 月 8 日，《食品安全国家标准 乳粉》正式签订项目委托协议书。2018 年 3 月，工作组正式向相关单位征求《食品安全国家标准 乳粉》的修订意见，通过对食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台、企业反馈意见的整理与归纳汇总，共梳理出修订意见 47 条。2018 年 6 月 7 日，《食品安全国家标准 乳粉》修订项目工作组在北京召开会议，来自行业专家、标准修订承担单位主要负责人以及企业代表参加了本次会议，会议就项目的基本情况、前期工作以及征集的修订意见进行了介绍，并针对标准文本及修订意见展开了深入的交流和讨论，会议就相关问题达成了一致意见，并明确了下一步的工作安排。2018 年 7-8 月，为做好该标准修订的具体工作，工作组就特色奶畜乳粉的相关情况进行了调研，并对收集到的数据进行汇总分析。在标准修订工作中，修订工作组通过召开行业研讨会、征求业内专家意见、查阅了国内标准法规资料、收集行业数据等方式，修订组经过讨论完善了标准草案。2019 年 11 月 21 日，经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第二次会议的审查，通过了《食品安全国家标准 乳粉》的草案。工作组按照审查意见对标准进行了进一步修改，最终形成《食品安全国家标准 乳粉》（征求意见稿）。

本标准主要起草单位为：中国食品科学技术学会、中国乳制品工业协会、国家食品安全风险评估中心。

二、标准的主要技术内容

《食品安全国家标准 乳粉》中规定了乳粉的范围、术语和定义、技术要求、其他等方面的内容。

（一）术语和定义

鉴于生乳标准修订中已经增加了“特色奶畜乳”，为于生乳标准衔接，同时考虑国内的不同畜种乳粉的生产经营情况，将定义中的生牛羊乳改为生乳，同时为防止产品的掺假，在乳粉及调制乳粉的定义中“生乳”前增加“单一品种的”的描述。

乳粉修订为：以单一品种的生乳为原料，经加工制成的粉状产品。调制乳粉修订为：以单一生乳和（或）其加工制品为主要原料，添加其它原料、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

（二）感官要求

修订了乳粉色泽的要求，同时修订了感官要求的检测方法。

（三）理化指标

1.将蛋白质、脂肪、水分的单位调整为 g/100g；

2.根据标准更新情况，将脂肪的检测方法修订为GB 5009.6，将复原乳酸度的检测方法修订为GB 5009.239。

增加了牦牛乳粉、调制牦牛乳粉、骆驼乳粉、调制骆驼乳粉、驴乳粉、调制驴乳粉、马乳粉、调制马乳粉理化要求。

（四）微生物限量

鉴于修订中的GB 29921已经纳入乳制品品类要求，原标准中的金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌的限量要求，改为“致病菌限量应符合GB 29921的规定”。

微生物限量要求同时考虑并扩展到牦牛乳粉、调制牦牛乳粉、骆驼乳粉、调制骆驼乳粉、驴乳粉、调制驴乳粉、马乳粉、调制马乳粉产品中。

菌落总数注释部分增加“如添加活菌，产品中活菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g”的要求。

（五）其他

为了便于乳粉的监管、保证消费者知情权、明确乳粉的真实属性，增加乳粉标识的要求。具体内容
为：（1）产品包装上标明乳粉和调制乳粉。（2）牛乳粉可标识为“乳粉”或“奶粉”。其他奶畜来源的乳粉
应标识奶畜品种，如“羊乳粉”或“羊奶粉”等描述。

三、国内外相关法规标准情况

（一）与该标准内容有关的国内标准主要有：

《食品安全国家标准 生乳》（GB 19301）修订稿

《食品安全地方标准 驴乳粉》（DBS 65/019—2017）

《食品安全地方标准 马乳粉》（DBS 65/016—2017）

《中国乳制品工业行业规范 牦牛乳粉》（RHB 804—2012）

《食品安全地方标准 驼乳粉》（DBS 65/014-2017）

《食品安全地方标准 驼乳粉》（DBS 15/016-2019）

（二）CAC、欧盟、美国、澳新、加拿大、韩国及日本等国家和组织与乳粉相关的标准情况

食品法典委员会：CODEX STAN 207-1999（Adopted in 1999. Amendments: 2010, 2013, 2014, 2016）

STANDARD FOR MILK POWDERS AND CREAM POWDER

澳新：Standard 2.5.7 Dried milk, evaporated milk and condensed milk

加拿大：Food and Drug Regulations

美国：PART 172—FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR
HUMAN CONSUMPTION。United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Roller Process), CPG Sec.
527.450 Milk & Milk Products Containing Penicillin , CPG Sec. 527.300 Dairy Products - Microbial
Contaminants and Alkaline Phosphatase Activity

欧盟：relating to certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption

日本：乳及乳制品的成分规格等相关省令(厚生劳动省令第87号)，乳及乳制品的成分规格等相关省令
(厚生劳动省令第106号)，乳及乳制品的成分规格等相关省令(厚生劳动省令第109号)

韩国：《食品的基准及规格》食品药品安全处告示 第2018-18号

四、其他需要说明的事项

无。