



中华人民共和国国家标准

GB 13102—XXXX

食品安全国家标准 浓缩乳制品

(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 13102-2010《食品安全国家标准 炼乳》。

本标准与 GB 13102-2010 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 致病菌限量直接引用 GB 29921 的规定；
- 增加了食品工业用浓缩乳相应指标和要求。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准
浓缩乳制品

1 范围

本标准适用于全脂、部分脱脂和脱脂的淡炼乳、加糖炼乳、调制炼乳和食品工业用浓缩乳。

2 术语和定义

2.1 淡炼乳

以生牛（羊）乳和(或)乳制品为原料，脱脂或不脱脂，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的液体产品。

2.2 加糖炼乳（甜炼乳）

以生牛（羊）乳和(或)乳制品为原料，脱脂或不脱脂，添加食糖，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的粘稠状产品。

2.3 调制炼乳

以生牛（羊）乳和(或)乳制品为主要原料，脱脂或不脱脂，添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂，添加其它原料，经加工制成的液体或粘稠状产品。包括调制淡炼乳和调制加糖炼乳（调制甜炼乳）。

2.4 食品工业用浓缩乳

仅以生牛（羊）乳为原料，脱脂或不脱脂，经浓缩等工序仅去除部分水分制成，仅用于食品工业的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生乳应符合 GB 19301的要求。
- 3.1.2 其它原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
	淡炼乳	浓缩乳	加糖炼乳	调制炼乳	
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色或产品应有的色泽			具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的无色玻璃器皿中，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	具有乳的滋味和气味		具有乳的香味，甜味纯正	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见异物；液体产品应无凝块、无沉淀；粘稠状产品应组织细腻，质地均匀，粘度适中				

3.3 理化指标

3.3.1 淡炼乳、加糖炼乳应符合表 2 的规定。

表 2 淡炼乳、加糖炼乳理化指标

项目	指标						检验方法
	淡炼乳			加糖炼乳			
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	
蛋白质 ^a /(g/100g) ≥	非脂乳固体 ^b 的34%						GB 5009.5
脂肪(X)/(g/100g)	X≥7.5	7.5>X >1.0	X≤1.0	X≥8.0	8.0>X >1.0	X≤1.0	GB 5009.6
非脂乳固体 ^b /(g/100g) ≥	—	17.5	—	—	20.0	—	—
乳固体 ^c /(g/100g) ≥	25.0	20.0	20.0	28.0	24.0	24.0	—
水分/(g/100g) ≤	-			27.0			GB 5009.3
酸度/(⁰ T) ≤	48.0						GB 5009.239
^a 蛋白质含量的计算, 应以氮(N)×6.38。							
^b 非脂乳固体(%)=100%－水分(%)－蔗糖(%)－脂肪(%)。蔗糖按照 GB 5413.5 检验。							
^c 乳固体(%)=100%－水分(%)－蔗糖(%)。							

3.3.2 调制炼乳应符合表 3 的规定。

表 3 调制炼乳理化指标

项目	指标						检验方法
	调制淡炼乳			调制加糖炼乳			
	全脂	部分脱脂	脱脂	全脂	部分脱脂	脱脂	
蛋白质 ^a /(g/100g) ≥	4.1			4.6			GB 5009.5
脂肪(X)/(g/100g)	X≥7.5	7.5>X >1.0	X≤1.0	X≥8.0	8.0>X >1.0	X≤1.0	GB 5009.6
水分/(g/100g) ≤	-			28.0			GB 5009.3
^a 蛋白质含量的计算，应以氮（N）×6.25。							

3.3.3 食品工业用浓缩乳应符合表 4 的规定。

表 4 食品工业用浓缩乳理化指标

项目	指标			检验方法
	全脂	部分脱脂	脱脂	
蛋白质 ^a /(g/100g) ≥	8.5			GB 5009.5
脂肪(X)/(g/100g)	X≥9.5	9.5>X >1.0	X≤1.0	GB 5009.6
非脂乳固体/(g/100g) ≥	24.5			GB 5413.39
pH值				GB 5009.237
浓缩牛乳	6.0～7.0			
浓缩羊乳	6.5～7.3			
^a 蛋白质含量的计算, 应以氮（N）×6.38。				

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 微生物要求

3.5.1 按商业无菌工艺生产的淡炼乳、调制淡炼乳应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5.2 其他杀菌工艺的淡炼乳、调制淡炼乳，经热处理的食品工业用浓缩乳，以及加糖炼乳、调制加糖炼乳，致病菌限量应符合GB 29921的规定，其他微生物限量应符合表5的规定。

表5 其他微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

3.5.3 加工中不进行任何热处理食品工业用浓缩乳，微生物限量应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项 目	限量	检验方法
菌落总数/（CFU/g） ≤	2×10 ⁶	GB 4789.2

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4. 其他

4.1 淡炼乳、加糖炼乳、调制炼乳应标示“本产品不能作为婴幼儿的母乳代用品”或类似警句。

4.2 使用食品工业用浓缩乳的产品，其配料表中应使用“食品工业用浓缩乳”或“浓缩乳”等名称。