

ICS 67.100.20
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 19646—2005

奶油、稀奶油卫生标准

Hygienic standard for cream and butter

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan A1—1971(Rev. 1-1999)《奶油》(Butter)、Codex Stan A 2—1973(Rev. 1-1999)《乳脂肪制品》(Milkfat Products)和 Codex Stan A9—1976《直接食用稀奶油》(Cream for Direct Consumption)的一致性程度为非等效。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施,过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:黑龙江省卫生监督所、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、上海市食品卫生监督检验所、内蒙古卫生防疫站、北京市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人:韩光烈、张保锋、刘宏道、王钟洛、王庆华、丁秀英、范葆荣、吴金栋、郑兰波、刘冬冬。

奶油、稀奶油卫生标准

1 范围

本标准规定了奶油、稀奶油的卫生指标和检验方法以及食品添加剂使用、生产加工过程、标识、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于从乳分离出来的富含乳脂肪的乳制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.46—2003 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB 5415 奶油
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范

3 指标要求

3.1 原、辅料要求

原、辅料应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官指标

无异味、无酸败味。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标		
	奶油	稀奶油	无水奶油
水分	按 GB 5415 的规定		
脂肪	按 GB 5415 的规定		
酸度 ^a /°T	≤ 20.0	—	—