



中华人民共和国国家标准

GB 5413.30—2010

食品安全国家标准

乳和乳制品杂质度的测定

National food safety standard

Determination of impurities in milk and milk products

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB/T 5413.30—1997《乳与乳粉 杂质度的测定》。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 5413.30—1997。

食品安全国家标准

乳和乳制品杂质度的测定

1 范围

本标准规定了乳和乳制品杂质度的测定方法。

本标准适用于巴氏杀菌乳、灭菌乳、生乳、炼乳及乳粉杂质度的测定,不适用于含非乳蛋白质、淀粉类成分、不溶性有色物质及影响过滤的添加物质。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 原理

试样经过滤板过滤、冲洗,根据残留于过滤板上的可见带色杂质的数量确定杂质量。

4 仪器和设备

4.1 过滤设备:杂质度过滤器或配有可安放过滤板漏斗的 2 000 mL~2 500 mL 抽滤瓶。

4.2 过滤板:直径 32 mm,单位面积质量为 135 g/m²,符合附录 A 的要求,过滤时通过面积的直径为 28.6 mm。

4.3 杂质度标准板。

4.4 杂质度标准板的制作方法见附录 B。

4.5 天平:感量为 0.1 g。

5 分析步骤

液体乳样量取 500 mL;乳粉样称取 62.5 g(精确至 0.1 g),用 8 倍水充分调和溶解,加热至 60 ℃;炼乳样称取 125 g(精确至 0.1 g),用 4 倍水溶解,加热至 60 ℃,于过滤板上过滤,为使过滤迅速,可用真空泵抽滤,用水冲洗过滤板,取下过滤板,置烘箱中烘干,将其上杂质与标准杂质板比较即得杂质度。

当过滤板上杂质的含量介于两个级别之间时,判定为杂质含量较多的级别。

6 分析结果的表述

与杂质度标准比较得出的过滤板上的杂质量,即为该样品的杂质度。

7 精密度

按本标准所述方法对同一样品所作的两次重复测定,其结果应一致,否则应重复再测定两次。