

ICS 67.100.10  
X 16



# 中华人民共和国国家标准

GB 5408.2—1999

---

## 灭 菌 乳

Sterilized milk

1999-12-17 发布

2000-05-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准中的“4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.4 卫生指标”、“4.5 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量”和“7.1.1 强制标注内容”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国乳品标准化中心归口。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所负责起草。

本标准主要起草人：王芸、王心祥。

# 中华人民共和国国家标准

## 灭 菌 乳

GB 5408.2—1999

### Sterilized milk

#### 1 范围

本标准规定了灭菌乳的产品分类、技术要求、试验方法和标签、包装、运输、贮存要求。  
本标准适用于以牛乳(或羊乳)或复原乳为主料,不添加或添加辅料,经灭菌制成的液体产品。

#### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—1990 包装储运图示标志
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.26—1994 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验
- GB/T 5009.24—1996 食品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 和 B<sub>1</sub> 的测定方法
- GB/T 5409—1985 牛乳检验方法
- GB/T 5413.1—1997 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定
- GB/T 5413.30—1997 乳与乳粉 杂质度的测定
- GB/T 5413.32—1997 乳粉 硝酸盐、亚硝酸盐的测定
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准

#### 3 产品分类

- 3.1 灭菌纯牛(羊)乳:以牛乳(或羊乳)或复原乳为原料,脱脂或不脱脂,不添加辅料,经超高温瞬时灭菌、无菌罐装或保持灭菌制成的产品。
- 3.2 灭菌调味乳:以牛乳(或羊乳)或复原乳为主料,脱脂或不脱脂,添加辅料,经超高温瞬时灭菌、无菌罐装或保持灭菌制成的产品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

- 4.1.1 原料:应符合相应国家标准或行业标准的规定。
- 4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂:应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的品种,并应符合相应的国家标准或行业标准的规定;不得添加防腐剂。

##### 4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。