



# 中华人民共和国国家标准

GB 19644—2010

---

## 食品安全国家标准

### 乳 粉

National food safety standard

Milk powder

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 207—1999 Codex Standard for Milk Powders and Cream Powder, 本标准与 Codex Stan 207—1999 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19644—2005《乳粉卫生标准》以及 GB/T 5410—2008《乳粉(奶粉)》中的部分指标, GB/T 5410—2008《乳粉(奶粉)》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19644—2005 相比, 主要变化如下:

- 标准名称改为《乳粉》;
- 修改了“范围”的描述;
- 明确了“术语和定义”;
- 修改了“感官要求”;
- 取消了对全脂加糖乳粉指标的要求;
- 取消了对脱脂乳粉及部分脱脂乳粉的脂肪要求;
- 增加了以羊乳为原料的乳粉产品的复原乳酸度指标;
- 增加了杂质度指标;
- “污染物限量”直接引用 GB 2762 的规定;
- “真菌毒素限量”直接引用 GB 2761 的规定;
- 修改了“微生物指标”的表示方法;
- 增加了对营养强化剂的要求。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 19644—2005。

# 食品安全国家标准

## 乳 粉

### 1 范围

本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。

### 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 术语和定义

#### 3.1 乳粉 milk powder

以生牛(羊)乳为原料,经加工制成的粉状产品。

#### 3.2 调制乳粉 formulated milk powder

以生牛(羊)乳或其加工制品为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 生乳:应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 其他原料:应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求:应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	乳 粉	调 制 乳 粉	
色泽	呈均匀一致的乳黄色。	具有应有的色泽。	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,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	具有纯正的乳香味。	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	干燥均匀的粉末。		

4.3 理化指标:应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	乳 粉	调 制 乳 粉	
蛋白质/(%) $\geq$	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	16.5	GB 5009.5
脂肪 <sup>b</sup> /(%) $\geq$	26.0	—	GB 5413.3
复原乳酸度/(°T)			GB 5413.34
牛乳 $\leq$	18	—	
羊乳	7~14	—	