

UDC 637.142 : 613.2
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 13102—91

食品工业用甜炼乳卫生标准

Hygienic standard of sweetened condensed milk for food industry

1991-06-07 发布

1992-03-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食品工业用甜炼乳卫生标准
GB 13102—91

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码：100045

<http://www.bzcb.com>

电话：63787337、63787447

1992 年 4 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号：155066 · 1-8618

版权专有 侵权必究
举报电话：(010) 68533533

中华人民共和国国家标准

GB 13102—91

食品工业用甜炼乳卫生标准

Hygienic standard of sweetened condensed milk for food industry

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品工业用甜炼乳技术要求、质量指标和有关卫生要求。

本标准适用于以全脂牛(羊)乳为原料,经有效消毒、添加蔗糖、浓缩,作食品工业原料用的甜炼乳。

2 引用标准

GB 317 白砂糖

GB 5418 全脂加糖炼乳检验方法

GB 6914 生鲜牛乳收购标准

3 技术要求

3.1 用于制造食品工业用甜炼乳的原料乳,除酸度应小于等于 22°T 外,其余均应符合 GB 6914 的有关规定。

3.2 食品工业用甜炼乳所用的砂糖,其质量应不低于 GB 317 中二级品的规定,砂糖的酸度不应超过 22°T(以乳酸计为 0.02%)。

3.3 制造食品工业用甜炼乳应符合《乳与乳制品卫生管理办法》的各项规定。

4 感官指标

质地比较均匀一致,乳白色或乳黄色,组织较细腻,粘度较正常,甜味纯正,有消毒牛乳的滋味和气味,无其他异味,无严重脂肪游离。

5 理化指标

理化指标见表 1。

表 1

| 项 目 | 指 标 |
|---------------|-------|
| 水分,% | ≤ 27 |
| 脂肪,% | ≥ 7.5 |
| 酸度,°T | ≤ 48 |
| 蔗糖,% | ≤ 46 |
| 总乳固体,% | ≥ 26 |
| 铅(以 Pb 计),ppm | ≤ 0.5 |
| 铜(以 Cu 计),ppm | ≤ 4 |
| 锡(以 Sn 计),ppm | ≤ 10 |

注:平锅制甜炼乳水分不高于 30%。

中华人民共和国卫生部 1991-06-07 批准

1992-03-01 实施