



中华人民共和国国家标准

GB 19646—2010

食品安全国家标准

稀奶油、奶油和无水奶油

National food safety standard

Cream, butter and anhydrous milkfat

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 279-1971 (Revision 1999, Amendment 2003, 2006) Codex Standard for Butter, Codex Stan 280-1973 (Revision 1999, Amendment 2006) Codex Standard for Milkfat Products, Codex Stan 288-1976 (Revision 2003, Amendment 2008) Codex Standard for Cream and Prepared Creams, 本标准与 Codex Stan 279-1971 (Revision 1999, Amendment 2003, 2006)、Codex Stan 280-1973 (Revision 1999, Amendment 2006)、Codex Stan 288-1976 (Revision 2003, Amendment 2008) 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 19646-2005 《奶油、稀奶油卫生标准》以及 GB/T 5415-2008 《奶油》、GB 5414-85 《稀奶油》中的部分指标, GB/T 5415-2008 《奶油》和 GB 5414-85 《稀奶油》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 19646-2005 相比, 主要变化如下:

- 标准名称改为《稀奶油、奶油和无水奶油》;
- 修改了“范围”的描述;
- 增加了“术语和定义”;
- 修改了“感官指标”;
- 增加了稀奶油的酸度指标;
- 增加了非脂乳固体指标;
- “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 19646-2005。

食品安全国家标准

稀奶油、奶油和无水奶油

1 范围

本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油。

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 稀奶油 cream

以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量 10.0%~80.0%的产品。

3.2 奶油（黄油） butter

以乳和(或)稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 80.0%产品。

3.3 无水奶油（无水黄油） anhydrous milkfat

以乳和(或)奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 99.8%的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的要求。

4.1.2 其它原料：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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽。	取适量试样置于 50mL 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	具有稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物。	

4.3 理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	稀奶油	奶油	无水奶油	
水分/(%) ≤	—	16.0	0.1	奶油按 GB 5009.3 的方法测定； 无水奶油按 GB 5009.3 中的卡尔·费休法测定
脂肪/(%) ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5413.3 ^a
酸度 ^b /(°T) ≤	30.0	20.0	—	GB 5413.34
非脂乳固体 ^c /(%) ≤	—	2.0	—	—

^a 无水奶油的脂肪(%)=100%—水分(%)。

^b 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。

^c 非脂乳固体(%)=100%—脂肪(%)—水分(%) (含盐奶油还应减去食盐含量)。

4.4 污染物限量：应符合 GB 2762 规定。

4.5 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

4.6.2 其它产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	—	GB 4789.4

表3 (续)

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g或CFU/mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 ≤	90				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 ^b 不适用于以发酵稀奶油为原料的产品。					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。