



中华人民共和国国家标准

GB 25595—2018

食品安全国家标准

乳 糖

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 25595—2010《食品安全国家标准 乳糖》。

本标准与 GB 25595—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了原料要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了污染物限量。

食品安全国家标准

乳 糖

1 范围

本标准适用于食用乳糖。

2 术语和定义

2.1 乳糖

从牛(羊)乳或乳清中提取出来的碳水化合物,以无水或含一分子结晶水的形式存在,或以这两种混合物的形式存在。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色或浅黄色	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	微甜无异味	
状态	晶体或粉状晶体	

3.3 理化指标

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
乳糖(以干基计)/(g/100 g) \geq	99.0	方法一:GB 5413.5,计算按乳糖含量 $\times 100/(100 - \text{水分})$; 方法二:计算法, $(100 - \text{水分} - \text{灰分})/(100 - \text{水分})$
水分/(g/100 g) \leq	6.0	GB 5009.3 卡尔·费休法
灰分/(g/100 g) \leq	0.3	GB 5009.4