

ICS 67.100.10
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2003

酸 乳 卫 生 标 准

Hygienic standard for yoghurt

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
酸 乳 卫 生 标 准

GB 19302—2003

*

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

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

2004年2月第一版 2006年6月电子版制作

*

书号: 155066·1-20307

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准全文强制。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan A-11a—1975《酸奶和加糖酸奶》，本标准与 Codex Stan A-11a—1975 的一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市卫生防疫站、山东省食品卫生监督检验所、广东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：丁秀英、郑兰波、沈晓华、孙效晖、胡志、范葆荣、袁宝君。

酸 乳 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了酸乳的定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、标识、包装、贮存及运输和检验方法。

本标准适用于以牛(羊)乳或复原乳为主原料,经杀菌、发酵、搅拌或不搅拌,添加或不添加其他成分制成的纯酸乳和风味酸乳。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 4789.35 食品卫生微生物学检验 乳酸菌饮料中乳酸菌检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 与 B₁ 的测定
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纯酸乳

以乳或复原乳为原料,经脱脂、部分脱脂或不脱脂制成的产品。

3.2

风味酸乳

用80%以上乳或复原乳为主料,经脱脂、部分脱脂或不脱脂,添加食糖、天然果料、调味剂等辅料制成的产品。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 原、辅料:应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 发酵菌种:保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌及其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。