



中华人民共和国国家标准

GB 19302—2025

食品安全国家标准 发 酵 乳

2025-03-16 发布

2025-09-16 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 19302—2010《食品安全国家标准 发酵乳》。

本标准与 GB 19302—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 修改了第 4 章“其他”。

食品安全国家标准

发 酵 乳

1 范围

本标准适用于发酵乳和风味发酵乳。

2 术语和定义

2.1 发酵乳

以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 降低的产品。

2.1.1 酸乳

以生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料,经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种发酵制成的产品。

2.2 风味发酵乳

以不低于 80% 生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为主要原料,添加其他原料,经杀菌、发酵后 pH 降低,发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品,其中“不低于 80%”是指每 100 g 发酵乳(除果蔬、谷物之外)中乳固体的含量不低于 80 g 乳中乳固体的含量。

2.2.1 风味酸乳

以不低于 80% 生牛(羊)乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为主要原料,添加其他原料,经杀菌、接种唾液链球菌嗜热亚种和德氏乳杆菌保加利亚亚种,发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品,其中“不低于 80%”是指每 100 g 发酵乳(除果蔬、谷物之外)中乳固体的含量不低于 80 g 乳中乳固体的含量。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生乳:应符合 GB 19301 中生牛(羊)乳的规定。

3.1.2 食品工业用浓缩乳:应符合 GB 13102 中的食品工业用浓缩乳的规定。

3.1.3 乳粉:应符合 GB 19644 中牛(羊)乳粉的规定。

3.1.4 其他原料:应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.5 发酵菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。