

乳制品检测与标准

产品名称	乳制品检测与标准
公司名称	深圳讯科标准技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 18002557723

产品详情

近年来，从奶源建设到保障乳品质量安全，全面推动奶业振兴，牛奶产品稳中有升。作为百姓生活的必需品,乳制品质量直接关系到百姓的身体和生活质量。但是，由于频频爆出乳制品安全危机,严重侵害了消费者的合法权益,乳制品的安全管理问题,受到了行业监管和企业的高度重视。

乳制品质量安全包含两方面：一是保障卫生安全，由于牛奶的成分特殊，极易感染多种微生物，还有乳制品中有毒有害的重金属、农药残留、兽药残留、真菌毒素等都为高度关注的指标；二是保障营养安全，乳制品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物等含量必须达到相应标准的要求。

谱尼测试为更好的服务乳制品行业，成立了乳制品检测中心，凭借多年来在食品及乳制品检验领域的丰富经验，以及雄厚的技术实力和资源，可为客户全方

位提供乳制品检测服务，为乳制品行业的质量安全保驾护航！

乳粉：

通常包括全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。执行标准为GB 19644-2010。

发酵乳：

包括全脂、脱脂和部分脱脂发酵乳。又可分为发酵乳和风味发酵乳。执行标准为GB 19302-2010。

巴氏杀菌乳：

仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。包括全脂、脱脂和部分脱脂巴氏杀菌乳。执行标准为GB 19645-2010。

调制乳：

以不低于80%的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。包括全脂、脱脂和部分脱脂调制乳。执行标准为GB 25191-2010。

灭菌乳：

又称长久保鲜乳。系指新鲜牛乳（羊乳）为原料，经净化、均质、灭菌和无菌包装或包装后再灭菌，从而具有较长保质期的可直接饮用的商品乳。按照灭菌条件分类为超高温灭菌乳和保持灭菌乳。执行标准为GB 25190-2010

炼乳：

分为淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳。执行标准为GB 13102-2010。

稀奶油：

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。执行标准为GB 19646-2010。

奶油：

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。执行标准为GB 19646-2010。

无水奶油：

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。执行标准为GB 19646-2010。

干酪：

成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有涂层的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛奶中的相应比例。干酪分为于成熟干酪、霉菌成熟干酪和未成熟干酪。执行标准为GB 5420-2010。

再制干酪：

以干酪（比例大于15%）为主要原料，加入乳化盐，添加或不添加其它原料，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。执行标准为GB 25192-2010。

婴儿配方食品：

分为乳基婴儿配方食品和豆基婴儿配方食品。执行标准为GB 10765-2010。

较大婴儿和幼儿配方食品：

以乳类及乳蛋白制品和/或大豆及大豆蛋白制品为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和/或其他辅料，仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品，适用于较大婴儿和幼儿食用，其营养成分能满足正常较大婴儿和幼儿的部分营养需要。执行标准为GB 10767-2010。

产品	标准
乳粉	GB 19644
发酵乳	GB 19302
生乳	GB 19301
巴士杀菌乳	GB 19645
调制乳	GB 25191
灭菌乳	GB 25190
炼乳	GB 13102
稀奶油、奶油和无水奶油	GB 19646
干酪	GB 5420

乳制品检测项目主要有：品质指标、维生素、污染物、微量元素、真菌毒素、农药残留、兽药残留、微生物指标、食品添加剂、非法添加物等。