

乳制品检测标准

产品名称	乳制品检测标准
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司推广部
价格	.00/件
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 13378656801

产品详情

乳制品是我们日常生活中较为常见的食品，有相当一部分产品是优质蛋白质、脂肪、钙的良好来源，极受人们喜爱；部分乳制品还是生产其他食品的原料或辅料，用途范围极广。乳制品是个广义的概念，以下介绍其具体有哪些分类，及常见的把控食品质量安全的检测项目。

乳制品种类介绍及检测项目明细：

乳制品可分为4大类，分别为液体乳、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、及其他乳制品，每一大类下又有其具体的详细划分。

1.液体乳分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳和发酵乳。

灭菌乳分为超高温灭菌乳和保持灭菌乳，超高温灭菌乳指以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132 并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。保持灭菌乳指以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

巴氏杀菌乳是仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品，不包括高温杀菌乳，巴氏杀菌调制乳。

调制乳是以不低于 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。

发酵乳分为发酵乳及风味发酵乳。发酵乳是以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品；风味发酵乳是指以 80%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料添加其它原料，经杀菌、发酵后 pH 值降低，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，不包括现制

现售酸奶。

液体乳常见检测项目：铅、汞、铬、总砷、感官、净含量、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、硒、黄曲霉毒素M1、乳酸菌数、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、商业无菌、霉菌、酵母、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签等。（检测项目仅供参考，应依据具体产品、检测需求及执行标准确定*终检测项目。）

2.乳粉指以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。分为全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉和调制乳粉。

全脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，经浓缩、干燥制成的粉状产品。

脱脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，经分离脂肪、浓缩、干燥制成的粉状产品。

部分脱脂乳粉指仅以牛乳或羊乳为原料，去除部分脂肪，经浓缩、干燥制成的粉状产品。

调制乳粉指以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

乳粉的常见检测项目：铅、汞、铬、总砷、感官、净含量、水分、脂肪、蛋白质、复原乳酸度、杂质度、硒、蔗糖、乳糖、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、霉菌、酵母、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签等。（检测项目仅供参考，应依据具体产品、检测需求及执行标准确定*终检测项目。）

3.乳清粉和乳清蛋白粉分为脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉和分离乳清蛋白粉等。

乳清粉指以乳清为原料，经干燥制成的粉末状产品，包括脱盐乳清粉和非脱盐乳清粉。

脱盐乳清粉指以乳清为原料，经脱盐、干燥制成的粉末状产品。

非脱盐乳清粉指以乳清为原料，不经脱盐，经干燥制成的粉末状产品。

乳清蛋白粉指以乳清为原料，经分离、浓缩、干燥等工艺制成的蛋白含量不低于25%的粉末状产品。

浓缩乳清蛋白粉指以乳清为原料，采用超滤技术浓缩乳清中蛋白质，然后干燥制得蛋白质含量较高的粉末状产品。

分离乳清蛋白粉指在浓缩乳清蛋白粉的基础上经过进一步的工艺处理得到的高纯度乳清蛋白粉。

乳清粉和乳清蛋白粉检测项目明细：铅、汞、铬、总砷、感官、净含量、乳糖、灰分、脂肪、蛋白质、杂质度、硒、蔗糖、乳糖、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、商业无菌、霉菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签等。（检测项目仅供参考，应依据具体产品、检测需求及执行标准确定*终检测项目。）

4.其他乳制品包括炼乳、奶油、干酪、固态成型产品等。

炼乳包括淡炼乳、加糖炼乳、调制炼乳等。淡炼乳指以生乳和（或）乳制品为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的粘稠状产品；加糖炼乳指以生乳和（或）乳制品、食糖为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的粘稠状产品；调制炼乳指以生乳和（或）乳制品为主料，添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂，添加辅料，经加工制成的粘稠状产品。

奶油包括稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）。稀奶油指以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其他原料、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。奶油（黄油）指以乳和（或）稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其他原料、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%的产品。无水奶油（无水黄油）指以乳和（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。

干酪指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。包括成熟干酪、霉菌成熟干酪、未成熟干酪。（成熟干酪指生产后不能马上使（食）用，应在一定温度下储存一定时间，以通过生化和物理变化产生该类干酪特性的干酪。霉菌成熟干酪指主要通过干酪内部和（或）表面的特征霉菌生长而促进其成熟的干酪。未成熟干酪（包括新鲜干酪）是指生产后不久即可使（食）用的干酪。再制干酪指以干酪（比例大于 15%）为主要原料，加入乳化盐，添加或不添加其他原料，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。）

固态成型产品主要是以乳粉、白砂糖、乳清粉、麦芽糊精、淀粉等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥等工艺制成的固态成型制品。

其他乳制品检测项目明细：铅、汞、铬、总砷、感官、净含量、乳糖、灰分、脂肪、蛋白质、杂质度、酸度、硒、蔗糖、乳糖、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、商业无菌、霉菌、酵母、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签等。（检测项目仅供参考，应依据具体产品、检测需求及执行标准确定*终检测项目。）

乳制品是乳产品的一个统称，下面有许多细小的产品分类。每一小类产品都需要严格把控质量安全，为此才可维护食品安全的大环境、保障人体的健康。食品检验检测是一项严谨的工作，需要以一定的实践标准为根基才可顺利进行，以下简单介绍乳制品检测的依据标准。

乳制品检测依据标准：

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 13102 食品安全国家标准 炼乳

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB 12693 乳制品良好生产规范

GB 19301 生乳

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量