

# Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов Китайской Народной Республики GB 13102—2010

Сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром и обогащенное

сгущенное молоко

Дата выпуска: 26 марта 2010 года

Дата вступления в силу: 1 декабря 2010 года

Опубликовано Министерством Здравоохранения Китайской Народной Республики

## Введение

Настоящий стандарт соответствует Codex Stan 281-1971 (Редакция от 1999 года), изданному Комиссией по выработке свода Правил производства и распространения пищевых продуктов (CAC), сборнику стандартов для Сгущенного молока и Codex Stan 282-1971 (Редакция от 1999 года) - сборнику стандартов для сгущенного молока с сахаром. Настоящий стандарт и Codex Stan 281-1971 (Редакция от 1999 года) и Codex Stan 282-1971 (редакция от 1999) не соответствуют друг другу.

Настоящий стандарт заменяет показатель безопасности, содержащийся в GB 13102-2005 «Гигиенический стандарт для сгущенного молока», а также некоторые положения стандарта GB/T 5417-2008 «Сгущенное молоко». Показатели, содержащиеся в GB/T 5417-2008 «Сгущенное молоко» должны отвечать настоящему стандарту.

Главными изменениями в настоящем стандарте, по сравнению с GB 13102-2005, являются следующие:

-- Название стандарта изменено с «Гигиенический стандарт для обогащенного сгущенного молока» на «Сгущенное молоко, Сгущенное молоко с сахаром и Обогащенное сгущенное молоко»

Раздел «Описание области применения» отредактирован следующим образом;

-- Добавлен пункт «Термины и определения»;

-- Раздел «Требования к вкусо-ароматическим качествам» отредактирован следующим образом;

-- Удален пункт о показателях содержания примесей;

-- Добавлен показатель влажности;

-- Для пункта о предельных показателях содержания загрязняющих веществ приведены требования из стандарта GB 2762;

-- Для пункта о предельных показателях содержания фунгитоксина приведены требования

из стандарта GB2762;

- Изменен метод выражения для показателей содержания микроорганизмов;
- Удален показатель содержания шигеллы
- Добавлен показатель содержания обогатителей

Редакции стандартов, замененные настоящим стандартом:

— GB/T 13102-1991, GB 13102-2005.

## Сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром и обогатненное сгущенное молоко

### **1 Область применения**

Настоящий стандарт разработан для сгущенного молока, сгущенного молока с сахаром и обогатненного сгущенного молока.

### **2 Нормативные цитируемые документы**

Для настоящего, стандарта необходима отсылка к цитируемым документам. Для цитируемых документов, имеющих дату, все связанные с ними поправки (не считая исправлений опечаток) или их редакции не применимы к настоящему стандарту. Однако сторонам, достигающим соглашения в соответствии с этим стандартом, рекомендуется изучить вопрос о том, можно ли использовать последнюю редакцию этих документов. Последние редакции цитируемых документов, не имеющих даты, можно считать применимыми для настоящего стандарта.

### **3 Термины и определения**

К настоящему стандарту применимы следующие термины и определения.

#### **3.1 Сгущенное молоко**

Вязкий продукт, произведенный с использованием молока и / или сухого молока в качестве исходного сырья путем добавления или не добавления пищевых добавок и биологически активных компонентов.

#### **3.2 Сгущённое молоко с сахаром**

Вязкий продукт, произведенный с использованием молока и / или сухого молока и сахара в качестве исходного сырья путем добавления или не добавления пищевых добавок и биологически активных компонентов.

#### **3.3 Обогащенное сгущенное молоко**

Вязкий продукт, произведенный с использованием присадок, молока и / или сухого молока в качестве исходного сырья путем добавления или не добавления сахара, пищевых добавок и биологически активных компонентов.

### **4 Технические требования**

#### **4.1 Требования к сырью**

4.1.1 Сырое свежее молоко: должно соответствовать требованиям, изложенным в стандарте GB19301

4.1.2 Прочее сырье: должно соответствовать соответствующим стандартам безопасности и связанным с ними требованиям

#### 4.2 Вкусо-ароматические качества

Данные показатели должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 1.

**Таблица 1 Требования к вкусо-ароматическим качествам**

Параметр	Требование			Методика анализа
	Сгущенное молоко	Сгущённое молоко с сахаром	Обогащенное сгущенное молоко	
Цвет	Равномерный цвет кремового белого и желтого оттенков		Надлежащий цвет сырья	Поместите образец в пробирку объемом 50мл и наблюдайте за цветом и консистенцией Вдохните запах, затем прополощите рот теплой водой и попробуйте на вкус
Вкус и запах	Вкус и запах, свойственные молоку	Выраженно сладковатый, с ароматом молока	Со вкусом и запахом молока и прочих компонентов	
Консистенция	Правильная, однородная консистенция, средняя вязкость			

#### 4.3 Физические и химические показатели

Показатели должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

**Таблица 2 Физические и химические показатели**

Параметры	Показатели				Методика анализа
	Сгущенное молоко	Сгущённое молоко с сахаром	Обогащенное сгущенное молоко		
			Обогащенное сгущенное молоко	Обогащенное сгущённое молоко с сахаром	
Белок/(гр/100гр)≥	34% от сухого обезжиренного молока <sup>a</sup>		4,1	4,6	GB5009.5
Жир (x)/(гр/100гр)	7,5≤X<15,0		X≥7,5	X≥8,0	GB5413.3
Сухой остаток молока <sup>b/</sup> (гр/100гр) ≥	25,0	28,0	—	—	—
Сахароза/(гр/100гр) ≤	—	45,0	—	48,0	GB5413.5
Вода/ (%)	—	27,0	—	28,0	GB5009.3

Кислотность/(ОТ) ≤	48,0	GB5413.34
<p>а Сухие нежировые остатки=100%-жир (%)-сахароза (%)</p> <p>б сухой молочный остаток=100%- вода (%)-сахароза (%).</p>		

#### 4.4 Допустимые показатели содержания загрязняющих веществ

Показатели должны соответствовать требованиям, изложенным в стандарте GB2762.

#### 4.5 Допустимый уровень содержания фунгитоксинов

Показатели должны соответствовать показателям, приведенным в стандарте GB2761.

#### 4.7 Микробиологические показатели

4.6.1 Показатели содержания микроорганизмов в сгущенном молоке и обогащенном сгущенном молоке должны соответствовать коммерческим требованиям к асептике.

4.6.2 Сгущённое молоко с сахаром и обогащенное сгущенное молоко должно соответствовать значениям, приведенным в таблице 3.

**Таблица 3 Микробиологические показатели**

Параметры	Протокол отбора проб и перечень ограничений				Методика анализа
	n	c	m	M	
Общая численность колонии	5	2	30000	100000	GB4789.2
Группа кишечной палочки	5	1	10	100	GB4789.3
Сальмонелла	5	0	0/25гр(мл)	—	GB4789.10
Золотистый стафилококк	5	0	0/25гр(мл)	—	GB4789.4
Обработка и анализ образцов должны соответствовать требованиям, изложенным в стандартах GB4789.1 и GB4789.18.					

4.7 Пищевые биологически активные добавки

4.7.1 Качество пищевых добавок и биологически активных добавок должно соответствовать соответствующим стандартам и связанным с ними требованиям.

4.7.2 Тип и необходимое для использования количество пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать требованиям, изложенным в стандартах GB2760 и GB14880.

5 Прочие требования

Этикетка должна содержать следующее предупреждение «Эта продукция не подходит для питания детей в возрасте до 36 месяцев» или аналогичное ему.