

**GB**

**Национальный Стандарт  
безопасности пищевых продуктов**

GB 25191-2010

---

**Национальный Стандарт безопасности пищевых  
продуктов  
Модифицированное молоко**

Опубликован 26.03.2010 г.

Вступил в силу 01.12.2010

Опубликовано Министерством  
Здравоохранения Китайской  
Народной Республики

## Предисловие

Настоящий стандарт заменяет собой GB 19645-2005 «Гигиенический стандарт для пастеризованного и стерилизованного молока» и частично заменяет требования стандартов GB5408.1-1999 «Пастеризованное молоко» и GB 5408.2-1999 «Стерилизованное молоко». Соответствующие требования в GB5408.1-1999 «Пастеризованное молоко» и GB 5408.2-1999 «Стерилизованное молоко» должны отвечать эквивалентным требованиям, указанным в настоящем стандарте.

По сравнению с стандартом GB 19645-2005, главными изменениями являются:

--- «Гигиенический стандарт для пастеризованного и стерилизованного молока» разделен на три стандарта: «Пастеризованное молоко», «Стерилизованное молоко» и «Модифицированное молоко». Настоящий стандарт называется «Модифицированное молоко».

Настоящий стандарт заменяет собой следующие предыдущие редакции:

-- GB 19645-2005

## Модифицированное молоко

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на цельное, частично обезжиренное и обезжиренное модифицированное молоко.

### 2 Ссылки на нормативные документы:

Указанные ниже нормативные документы содержат положения, которые посредством ссылок в данном тексте составляют положения настоящего стандарта. Для датированных ссылок последующие поправки или пересмотры любых указанных изданий не применимы. Тем не менее, сторонам, достигшим соглашения об использовании настоящего стандарта, рекомендовано, по возможности, обращаться к последним редакциям этих документов. Для недатированных справочных документов, к данному стандарту применяется их последняя редакция.

### 3 Термины и определения

#### 3.1 Модифицированное молоко

Производится с использованием более 80% коровьего или овечьего молока или рекомбинированного молока в качестве основного сырья, и других ингредиентов, с добавлением/ без добавления пищевых добавок и обогатителей, при помощи пастеризации или стерилизации или аналогичной термической обработки, для получения жидкого продукта.

### 4 Характеристики

#### 4.1 Требования к сырью

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

4.1.2 Прочие компоненты: должны отвечать соответствующему гигиеническому стандарту и связанным с ним положениям.

#### 4.2 Требования к вкусо-ароматическим качествам

Должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Признак	Требования	Методика проверки
Цвет	Характерный цвет модифицированного молока	образцы надлежащего качества помещаются в лабораторный стакан
Вкус и запах	характерный цвет и запах модифицированного молока, без посторонних запахов	объемом 50 мл, цвет и консистенция
Консистенция	Однородная жидкость, без сгустков, допускается осадок, связанный с входящими в состав ингредиентами, без видимых посторонних примесей.	рассматриваются при дневном освещении. Вдохните запах, а затем попробуйте на вкус, предварительно прополоскав

		рот теплой водой.
--	--	-------------------

#### 4.3 Требования к физическим и химическим свойствам

Должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2 Требования к физическим и химическим свойствам

Параметр	Требования	Методика проверки
Жир <sup>a</sup> /(гр/100гр) ≥	2,5	GB5413.3
Белок (гр/100гр)	2,3	GB5009.5
<sup>a</sup> применим только к цельным молочным продуктам.		

#### 4.4 Загрязнители

Должен соответствовать требованиям, указанным в стандарте GB2762.

#### 4.5 Предельно допустимый уровень содержания микотоксинов

Должен соответствовать требованиям, указанным в стандарте GB2761.

#### 4.6 Требования к микробиологическим показателям

4.6.1 Продукты, подвергнутые УВТ стерилизации, должны соответствовать нормам промышленной стерилизации и методика их проверки должна отвечать требованиям стандарта GB4789.26.

4.6.2 Прочие разновидности продукта должны отвечать требованиям, изложенным в таблице 3.

Таблица 3 Требования к микробиологическим показателям

Признак	План и требования к отбору образцов (если не выражен иначе, то следует выразить через соотношение кое / гр или кое / мл)				Методика проверки
	n	c	m	M	
Общее количество аэробных микроорганизмов на чашке Петри	5	2	50000	100000	GB4789.2
Бактерии группы кишечной палочки	5	2	1	5	GB4789.3 Методика 2
<i>Золотистый стафилококк</i>	5	0	0/25гр(мл)	-	GB4789.10 Методика 1
Сальмонелла	5	0	0/25гр(мл)	-	GB4789.4
Подготовка образцов проводится в соответствии с GB4789.1 и GB 4789.18.					

#### 4.7 Пищевые добавки и обогатители

4.7.1 Качество используемых пищевых добавок и обогатителей должно отвечать требованиям соответствующих стандартов и норм.

4.7.2 Применение каждого вида используемых пищевых добавок или веществ, повышающих питательность должно соответствовать требованиям, изложенным в стандартах GB2760 и GB 14880.

#### 5 Прочее

5.1 Продукт со 100% использованием сухого молока в качестве сырья, должен быть помечен этикеткой с надписью «Восстановленное молоко» рядом с названием продукта. Продукт полученный с частичным использованием сухого молока в качестве сырья, должен быть помечен этикеткой с надписью «содержит ××% восстановленного молока», где ××% означает долю сухого молока от общего количества сухого молочного остатка в модифицированном молоке.

5.2 Китайский иероглиф «восстановленное молоко» и название продукта должны быть указаны на одной стороне упаковки; надпись «восстановленное молоко» должна быть напечатана отчетливо, с размером шрифта не меньше, чем название продукта, а высота шрифта должна быть не менее 1/5 высоты всей этикетки.