

GB

**Национальный Стандарт
безопасности пищевых продуктов**

GB 11674—2010

**Национальный Стандарт безопасности
пищевых продуктов
Сывороточный порошок и сухой сывороточный
белок**

Опубликован 26.03.2010 г.

Вступил в силу 01.12.2010

Опубликовано Министерством
Здравоохранения Китайской Народной
Республики

Предисловие

Настоящий стандарт основан на Codex Stan 289-1995 (ред. 1-2003, Попр. 2006 к сборнику стандартов для сывороточных порошков), но он не равнозначен Codex stan 289-1995(htl.1-2003, Попр. 2006).

Настоящий стандарт заменяет собой гигиенический стандарт GB 11674-2005 для сывороточных порошков.

По сравнению с GB 11674-2005, следующие пункты настоящего стандарта были пересмотрены:

- Название стандарта было изменено с «Гигиенический стандарт для сывороточных порошков» на «Сывороточный порошок и сухой сывороточный белок»;
- Раздел «Область применения» был изменен;
- Добавлены определения терминов «сыворотка» и «сухой сывороточный белок»;
- В разделе «Физические и химические характеристики», категория продукта была изменена на «деминерализованный сывороточный порошок, недеминерализованный сывороточный порошок и сухой сывороточный белок»;
- Добавлены характеристики лактозы;
- Пункт «Содержание жира» был удален;
- Пункт «Кислотность (обозначающийся как «молочная кислота»))» был удален;
- Пункт «Fe (железо)» был удален;
- Пункт «Загрязнители» должен соответствовать предельному для питания значению загрязняющих веществ, указанному в стандарте GB2762
- Пункт «Микотоксины» должен соответствовать значениям, приведенным в стандарте GB 2761
- Пункт «Остаточные ветеринарные препараты» удален;
- Описание микробиологического показателя обновлено;
- Добавлен пункт, содержащий требования к веществам, усиливающим питательность.

Настоящий стандарт заменит собой следующие стандарты, выпущенные ранее:

- GB 16774-1989, GB11674-2005

Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов

Сывороточный порошок и сухой сывороточный белок

1 Область применения

Настоящий стандарт применим для деминерализованного сывороточного порошка и недеминерализованного сывороточного порошка, а также для концентрированного сывороточного белка и изолята сывороточного белка и др.

2 Нормативные ссылки

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. Для недатированных справочных документов, к данному стандарту применяется их последняя редакция.

3. Термины и определения

3.1 Сыворотка

Сыворотка представляет собой жидкость, отделенную от творога после свертывания молока при приготовлении сыра и казеина с помощью сычужной, подкисленной или мембранной фильтрации.

3.2 Сывороточные порошки

Сывороточные порошки - это порошкообразные продукты, полученные путем выпаривания и высушивания сыворотки.

3.2.1 Деминерализованный сывороточный порошок

Деминерализованные сывороточные порошки - это порошкообразные продукты, полученные из жидкой сыворотки путем деминерализации и сушки.

3.2.2 Недеминерализованный сывороточный порошок

Недеминерализованные сывороточные порошки - это сывороточные порошки, полученные из жидкой сыворотки путем прямой сушки, без процедуры деминерализации.

3.3 Сухие сывороточные белки

Сухие сывороточные белки - это порошкообразные продукты, полученные из сыворотки путем ультрафильтрации, концентрации и дегидрации, с содержанием белка не менее 25%.

4 Спецификации

4.1 Требования к сырью

4.1.1 Сыворотка: сыворотка, полученная из сырого молока, отвечающая требованиям, изложенным в стандарте GB 19301.

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.

Таблица 1 Требования к вкусо-ароматическим качествам

Признак	Требования	Методика проверки
Цвет	Однородный цвет	образцы надлежащего качества помещаются в лабораторный стакан объемом 50 мл., цвет и консистенция рассматриваются при дневном освещении. Вдохните запах, а затем попробуйте на вкус, предварительно прополоскав рот теплой водой.
Вкус и запах	Признаком правильного вкуса и запаха данного вида продукта является отсутствие постороннего привкуса	
Консистенция	Для порошкообразные изделий характерна однородность, отсутствие комков и видимых примесей.	

4.3 Требования к физическим и химическим свойствам

Требования к физическим и химическим свойствам должны соответствовать характеристикам, приведенным в таблице 2.

Таблица 2 Требования к физическим и химическим свойствам

Параметр	Требования			Методика проверки
	Деминерализованный сывороточный порошок	Недeminерализованный сывороточный порошок	Сухие сывороточные белки	
Белок/(гр/100гр) \geq	10,0	7,0	25,0	GB5009.5
Зола /(гр/100гр) \leq	3,0	15,0	9,0	GB5009.4
Лактоза /(гр/100) \geq	61,0		–	GB5413.5
Влага(гр/100гр) \leq	5,0		6,0	GB5009.3

4.4 Допустимый уровень количества загрязняющих веществ

Допустимый уровень количества загрязняющих веществ должен соответствовать значениям, приведенным в стандарте GB2762.

4.5 Предельно допустимый уровень содержания микотоксинов

Должен соответствовать требованиям, указанным в стандарте GB2761.

4.6 Микробиологический показатель

Микробиологический показатель должен соответствовать значениям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3 Значения микробиологических показателей

Признак	План отбора проб и показатели	Методика проверки
---------	-------------------------------	-------------------

	(в случае, если не определено иное, выражается через соотношение КОЕ/ гр)				
	n	c	m	M	
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100	GB4789.10 Метод 2 Стандартный метод посева на чашке Петри
Сальмонелла	5	0	0/25г	-	GB4789.4
Анализ и подготовка образцов должны выполняться в соответствии с требованиями, изложенными в стандартах GB4789.1 и GB 4789.18.					

4.7 Пищевые добавки и обогатители

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

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