



**Национальный Стандарт Китайской Народной  
Республики**

GB 25190—2010

---

**Национальный Стандарт безопасности пищевых  
продуктов  
Стерилизованное молоко**

Издан 03.26.2010

Вступил в силу 01.12.2010

---

Издано Министерством Здравоохранения  
Китайской Народной Республики

---

## Введение

Настоящий стандарт заменяет собой GB 19645-2005 «Гигиенический стандарт для пастеризованного и стерилизованного молока», а также частично заменяет показатели стандарта GB 5408.2-1999 «Стерилизованное молоко». Если он включен в GB/T 5408.2-1999, то настоящий стандарт будет иметь преимущественную силу.

По сравнению с GB 19645-2005, главными изменениями в настоящем стандарте являются:

- Гигиенический стандарт для пастеризованного и стерилизованного молока разделен на три стандарта: пастеризованное молоко, стерилизованное молоко и модифицированное молоко, среди которых есть и настоящий стандарт «Стерилизованное молоко».
- Описание области применения изменено.
- Раздел «Термины и определения» уточнен;
- Раздел «Требования к вкусо-ароматическим качествам» изменен;
- Требования о содержании жира в сухом обезжиренном молоке и сухом частично обезжиренном молоке отменены;
- Добавлено требование к содержанию белка в овечьем молоке.
- В разделе физико-химических требований изменен диапазон допустимых значений для предельных показателей содержания кислоты;
- Предельно допустимые показатели содержания остатков ветеринарных препаратов отменены;
- Предельно допустимые показатели содержания пестицидов отменены;
- Предельные показатели содержания загрязнителей позаимствованы напрямую из требований, изложенных в стандарте GB2762;
- Предельные показатели содержания микотоксинов позаимствованы напрямую из требований, изложенных в стандарте GB2761;
- Отменено требование к пищевым добавкам;
- Требование к этикетке изменено;

Настоящий стандарт заменяет собой следующие, ранее опубликованные редакции:

— GB 19645-2005.

# **Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов**

## **Стерилизованное молоко**

### **1. Область применения**

Настоящий стандарт относится к цельному стерилизованному молоку, обезжиренному молоку и частично обезжиренному молоку.

### **2. Нормативные ссылки**

Следующие нормативные документы являются обязательными при применении настоящего стандарта. Для датированных ссылок применяется только датированная редакция нормативного документа. Для недатированных ссылок применяется последняя редакция нормативного документа со всеми поправками.

### **3. Термины и определения**

#### **3.1 Ультрапастеризованное молоко**

Ультрапастеризованное молоко представляет собой жидкий продукт, полученный из сырого коровьего (козьего) молока, с добавлением / без добавления восстановленного молока в качестве дополнительного ингредиента при непрерывном помешивании нагреваемого как минимум до 132°C, которое ненадолго прерывается для стерилизации, асептической обработки и прочего.

#### **3.2 Молоко, стерилизованное ретортой**

Молоко простерилизованное ретортой представляет собой жидкий продукт, полученный из сырого коровьего (козьего) молока с добавлением / без добавления восстановленного молока, стерилизованное, с подогревом / без подогрева и так далее после упаковки и герметизации.

### **4. Технические требования**

#### **4.1 Требования к сырью:**

4.1.1 Сырое молоко: должно соответствовать требованиям стандарта GB 19301.

4.1.2 Сухое молоко: должно соответствовать требованиям стандарта GB 19644.

**4.2 Требования к вкусо-ароматическим качествам приведены ниже в Таблице 1.**

**Таблица1. Требования к вкусо-ароматическим качествам**

Параметр	Требование	Методика проверки
Цвет	Цвет слоновой кости или бледно-желтый	Добавить среднее количество образца для проверки в 50 мл пробирку, и обратить внимание на цвет, структуру и внешний вид при дневном освещении. Вдохните запах, затем прополощите рот теплой водой и попробуйте на вкус.
Вкус и запах	Запах натурального молока без посторонних запахов.	
Консистенция и внешний вид	Однородная жидкость, без сгустков, без осадка, без видимых посторонних примесей	

**4.3 Требования к химическим и физическим показателям приведены ниже в Таблице 2.**

**Таблица 2 Физико-химические показатели**

Параметр	Предельно допустимые показатели	Методика проверки
Жир <sup>а</sup> /(гр/100гр) ≥	3,1	GB 5413.3
Белок/(гр/100гр) Коровье молоко ≥ Овечьё молоко ≥	2,9 2,8	GB 5009.5
Сухой молочный остаток (гр/100гр) ≥	8,1	GB 5413.39
Кислотность/(° Т) Коровье молоко Овечьё молоко	12~18 6~13	GB 5413.34
а: относится только к цельному стерилизованному молоку		

**4.4. Допустимые показатели содержания загрязняющих веществ**

Допустимые показатели содержания загрязняющих веществ должны соответствовать значениям, приведенным в стандарте GB 2762.

#### **4.5 Допустимые показатели содержания микотоксинов:**

Допустимые показатели содержания микотоксинов должны соответствовать требованиям стандарта GB 2761.

#### **4.6 Требования к микробиологическим показателям**

Требования к микробиологическим показателям должны быть приведены в соответствие с нормами промышленной стерилизации, образцы должны быть проверены согласно методике стандарта GB/T 4789.26.

#### **5. Прочее**

5.1 В случае использования сырого коровьего (овечьего) молока прошедшего УВТ обработку, главная поверхность этикетки должна содержать надпись на китайском языке «Цельное молоко / молочный продукт», помещенную рядом с названием продукта. Размер шрифта китайского языка должен быть не меньше, чем у названия продукта, а высота шрифта должна быть не менее одной пятой от высоты основной поверхности упаковки.

5.2 Стерилизованное молоко, полностью произведенное из сухого молока, должна быть помечено надпись «Восстановленное молоко/молочный продукт», надпись на китайском должна находиться рядом с названием продукта; стерилизованное молоко, произведенное из сырого коровьего (козьего) с частью сухого молока должно быть помечено «с содержанием ××% восстановленного молока/молочного продукта» надпись на китайском должна находиться рядом с названием продукта.

Примечание: «××%» означает массовую долю добавленного сухого молока в общем количестве сухого остатка стерилизованного молока.

5.3 Надпись «восстановленное молоко» и название продукта должны быть нанесены на одно и то же основное поле упаковки; пометка «восстановленное молоко», должны быть яркой, с размером шрифта не меньшим, чем использованный для названия, и по высоте не меньшим чем одна пятая часть основного поля упаковки.