



中华人民共和国国家标准

GB 11674—2010

食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

National food safety standard

Whey powder and whey protein powder

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 289-1995 (Revision 2003, Amendment 2006) Standard for Whey Powders, 本标准与 Codex Stan 289-1995 (Revision 2003, Amendment 2006) 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 11674-2005 《乳清粉卫生标准》。

本标准与 GB 11674-2005 相比, 主要变化如下:

- 标准名称改为《乳清粉和乳清蛋白粉》;
- 修改了“范围”的描述;
- 明确了“术语和定义”;
- “理化指标”中的产品类别改为脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、乳清蛋白粉;
- 增加了乳糖指标;
- 删除了脂肪指标;
- 删除了酸度(以乳酸计)指标;
- 删除了铁(Fe)指标;
- “污染物限量”直接引用 GB 2762 的规定;
- “真菌毒素限量”直接引用 GB 2761 的规定;
- 删除“兽药残留”指标;
- 修改了“微生物指标”的表示方法;
- 增加了对营养强化剂的要求。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 11674-1989、GB 11674-2005。

食品安全国家标准

乳清粉和乳清蛋白粉

1 范围

本标准适用于脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉等产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 乳清 whey

以生乳为原料，采用凝乳酶、酸化或膜过滤等方式生产奶酪、酪蛋白及其它类似制品时，将凝乳块分离后而得到的液体。

3.2 乳清粉 whey powder

以乳清为原料，经干燥制成的粉末状产品。

3.2.1 脱盐乳清粉 demineralized whey powder

以乳清为原料，经脱盐、干燥制成的粉末状产品。

3.2.2 非脱盐乳清粉 non-demineralized whey powder

以乳清为原料，不经脱盐，经干燥制成的粉末状产品。

3.3 乳清蛋白粉 whey protein powder

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。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 乳清：由符合 GB 19301 要求的生乳为原料生产乳制品而得到的乳清。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有均匀一致的色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	干燥均匀的粉末状产品、无结块、无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标：应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		脱盐乳清粉	非脱盐乳清粉	乳清蛋白粉	
蛋白质/(g/100g)	≥	10.0	7.0	25.0	GB 5009.5
灰分/(g/100g)	≤	3.0	15.0	9.0	GB 5009.4
乳糖/(g/100g)	≥	61.0		—	GB 5413.5
水分/(g/100g)	≤	5.0		6.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量：应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。