

# 中华人民共和国国家标准

**GB** 5413.30—2016

# 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

# 前 言

本标准代替 GB 5413.30—2010《食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定》。 本标准与 GB 5413.30—2010 相比,主要变化如下:

- ——增加了杂质度过滤板技术要求;
- ——简化了附录 A 的检验步骤,并将附录中测量杂质损失量修改为测量杂质残留量;
- ——将附录 B 中的杂质度参考标准板制作修改为液体乳和乳粉类两种标准板制作方法;
- ——重新确定了杂质组成成分及颗粒度的大小。

## 食品安全国家标准

## 乳和乳制品杂质度的测定

#### 1 范围

本标准规定了乳和乳制品杂质度的测定方法。

本标准适用于生鲜乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、炼乳及乳粉杂质度的测定,不适用于添加影响过滤的物质及不溶性有色物质的乳和乳制品。

#### 2 原理

生鲜乳、液体乳、用水复原的乳粉类样品经杂质度过滤板过滤,根据残留于杂质度过滤板上直观可见非白色杂质与杂质度参考标准板比对确定样品杂质的限量。

#### 3 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的三级水。

- 3.1 杂质度过滤板:直径 32 mm、质量  $135 \text{ mg} \pm 15 \text{ mg}$ 、厚度  $0.8 \text{ mm} \sim 1.0 \text{ mm}$  的白色棉质板,应符合 附录 A 的要求。杂质度过滤板按附录 A 进行检验。
- 3.2 杂质度参考标准板:杂质度参考标准板的制作方法见附录 B。

#### 4 仪器和设备

- 4.1 天平:感量为 0.1 g。
- **4.2** 过滤设备:杂质度过滤机或抽滤瓶,可采用正压或负压的方式实现快速过滤(每升水的过滤时间为  $10 \text{ s} \sim 15 \text{ s}$ )。安放杂质度过滤板后的有效过滤直径为  $28.6 \text{ mm} \pm 0.1 \text{ mm}$ 。

#### 5 分析步骤

#### 5.1 样品溶液的制备

- 5.1.1 液体乳样品充分混匀后,用量筒量取 500 mL 立即测定。
- 5.1.2 准确称取  $62.5 \text{ g} \pm 0.1 \text{ g}$  乳粉样品于 1000 mL 烧杯中,加入 500 mL  $40 \text{ ℃} \pm 2 \text{ ℃}$  的水,充分搅拌溶解后,立即测定。

#### 5.2 测定

将杂质度过滤板放置在过滤设备上,将制备的样品溶液倒入过滤设备的漏斗中,但不得溢出漏斗,过滤。用水多次洗净烧杯,并将洗液转入漏斗过滤。分次用洗瓶洗净漏斗过滤,滤干后取出杂质度过滤板,与杂质度标准板比对即得样品杂质度。