

ICS 67.100.20
X 16



中华人民共和国国家标准

GB 5415—1999

奶 油

Butter

1999-12-17 发布

2000-05-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准中的“4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂”、“4.3.1 净含量”、“4.4 卫生指标”、“4.5 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量”和“6.1 标签”是强制性条文；其余条文是推荐性条文。

本标准是 GB/T 5415—1985《奶油》的修订标准。修订时参考了国际食品法典委员会(CAC)的 CAC/Codex Stan A-1:1971《奶油和乳清奶油》(以下简称 CAC 标准)。奶油的水分和脂肪指标与 CAC 标准规定的一致。

本标准对 GB/T 5415—1985《奶油》修订的主要内容如下：

- 1 取消了：产品等级，食盐和汞的指标，感官评定，取样和检验，产品保证期限的规定。
- 2 产品分类由三类改为两类。
- 3 增加了净含量负偏差允许值和添加食品营养强化剂的规定。

本标准从实施之日起，代替 GB/T 5415—1985《奶油》。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国乳品标准化中心归口。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所负责起草。

本标准主要起草人：王心祥、王芸。

中华人民共和国国家标准

GB 5415—1999

奶 油

代替 GB/T 5415—1985

Butter

1 范围

本标准规定了奶油的产品分类、技术要求、试验方法和标签、包装、运输、贮存要求。
本标准适用于以牛乳稀奶油为原料,经发酵或不发酵,加工制成的固态产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 191—1990 包装储运图示标志
GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB 4789.18—1994 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
GB/T 5416—1985 奶油检验方法
GB 7718—1994 食品标签通用标准
GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准

3 产品分类

- 3.1 奶油:以经发酵或不发酵的稀奶油为原料,加工制成的固态产品。
3.2 无水奶油:以熔融了的奶油或稀奶油(经发酵或不发酵)为原料,经加工制成的水分含量较低的固态产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料:应符合相应的国家标准或行业标准的规定。
4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂:应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的品种;并应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。