



中华人民共和国国家标准

GB 13102—2022

食品安全国家标准 浓缩乳制品

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 13102—2010《食品安全国家标准 炼乳》。

本标准与 GB 13102—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 致病菌限量直接引用 GB 29921 的规定;
- 增加了食品工业用浓缩乳相应指标和要求。

食品安全国家标准

浓缩乳制品

1 范围

本标准适用于炼乳和食品工业用浓缩乳。

2 术语和定义

2.1 炼乳

以生牛(羊)乳为原料经浓缩去除部分水分制成的产品,和(或)以乳制品为原料经加工制成的相同成分和特性的产品,包括淡炼乳、加糖炼乳、调制炼乳。

2.1.1 淡炼乳

以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的商业无菌状态的液体产品。

2.1.2 加糖炼乳(甜炼乳)

以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加食糖,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的粘稠状产品。

2.1.3 调制炼乳

以生牛(羊)乳和(或)其制品为主要原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂,添加其他原料,经加工制成的液体或粘稠状产品。包括调制淡炼乳和调制加糖炼乳(调制甜炼乳)。

2.2 食品工业用浓缩乳

仅以生牛(羊)乳为原料,脱脂或不脱脂,经浓缩等工序只去除部分水分制成,用于食品工业原料的产品,包括浓缩牛乳、浓缩羊乳。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生牛(羊)乳应符合 GB 19301 的要求。

3.1.2 其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。