



Standard krajowy Chińskiej Republiki Ludowej

GB 19301—2010

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

Mleko surowe

Wydany w dniu 03-26-2010

Wdrożony w dniu 06-01-2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Wstęp

Niniejszy standard zastępuje GB 19301-2003 (Standard higieniczny dla mleka surowego) oraz powiadomienie o zmianach nr 1.

W porównaniu z GB 19301-2003, główne zmiany niniejszego standardu wyglądają następująco:

--Zmieniono nazwę standardu na „Mleko surowe”

--Dodano sekcję „terminów i definicji”

--Wymóg dotyczący zanieczyszczenia przytoczono bezpośrednio z GB2762

--Wymóg dotyczący mikotoksyn przytoczono bezpośrednio z GB2761

--Wymóg dotyczący pozostałości pestycydów przytoczono bezpośrednio z GB2763, Wymogu krajowego i biuletynu.

--Zmodyfikowano wymóg mikrobiologiczny.

Niniejszy standard zastępuje wszystkie poprzednie standardy, wydane wersje to:

--GBn 33-1977, GB 19301-2003

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

Mleko surowe

1. Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do mleka surowego, ale nie do mleka surowego gotowego do spożycia.

2. Odniesienie normatywne

Poniższe dokumenty normatywne są absolutnie niezbędne do zastosowania niniejszego standardu. W przypadku odniesień opatrzonych datą, zastosowanie ma tylko opatrzone datą wydanie dokumentu normatywnego. W przypadku odniesień nie opatrzonych datą zastosowanie ma najnowsze wydanie, w tym wszystkie powiadomienia o zmianach dokumentu normatywnego.

3. Terminy i definicje

3.1 Mleko surowe

Mleko surowe oznacza normalną wydzielinę sutków zdrowych zwierząt dojnych, zgodną z krajowym wymogiem i bez żadnych dodatków ani wyciągów. Siara wytwarzana w ciągu pierwszych 7 dni po urodzeniu, mleko pochodzące od zwierząt poddawanych leczeniu lekami weterynaryjnymi i określonemu okresowi karencji, zepsute mleko są wyłączone.

4. Wymóg techniczny

4.1 Wymóg organoleptyczny

Wymóg organoleptyczny określono w poniższej tabeli 1.

Tabela 1. Wymóg organoleptyczny

Pozycja	Wymóg	Metoda testowa
Kolor	kości słoniowej lub bladożółty	Dodać średniej wielkości próbkę testową do zlewki o pojemności 50 ml i obserwować kolor, konsystencję i wygląd próbki
Smak i zapach	Naturalny zapach mleka, bez nietypowego smaku	

Konsystencja i wygląd	Płyn o właściwych proporcjach, bez skrzepów, bez osadu, bez ciał obcych widocznych gołym okiem	testowej przy świetle dziennym. Powąchać i spróbować po wypłukaniu gardła ciepłą wodą
-----------------------	--	--

4.2 Wymogi chemiczne i fizyczne

Wymogi chemiczne i fizyczne określono w poniższej tabeli 2.

Tabela 2. Wymogi chemiczne i fizyczne

Pozycja	Kryteria	Metoda testowa
Punkt zamarzania ^{a, b} / (°C)	-0.500 ~ -0.560	GB 5413.38
Ciężar właściwy (20°C/4°C) ≥	1.027	GB 5413.33
Białko (g/100g) ≥	2.8	GB 5009.5
Tłuszcz / (g/100g) ≥	3.1	GB 5413.3
Zanieczyszczenia (mg/kg) ≤	4.0	GB 5413.30
Beztłuszczowe substancje stałe (g/100g) ≥	8.1	GB 5413.39
Kwasowość (°T)		GB 5413.34
Mleko krowie ^b	12-18	
Mleko owcze	6-13	
^a Kontrola po 3 godzinach od udoju ^b Ma zastosowanie tylko do krów holsztyńskich		

4.3 Limit zanieczyszczeń

Limit zanieczyszczeń powinien być zgodny z GB2762.

4.4 Limit mikotoksyn

Limit mikotoksyn powinien być zgodny z GB2761.

4.5 Wymóg mikrobiologiczny

Wymóg mikrobiologiczny określono w poniższej tabeli 3.

Tabela 3. Limit mikrobiologiczny

Pozycja	Limit [jtk/g(ml)]	Metoda testowa
Liczba bakterii tlenowych ≤	2*10 ⁶	GB 4789.2

4.6 Pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych

4.6.1 Pozostałości pestycydów powinny być zgodne z GB2763, wymogiem krajowym i biuletynem.

4.6.2 Pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych powinny być zgodne z wymogiem krajowym i biuletynem.