



Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Chińskiej Republiki Ludowej

GB19645-2010

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

Mleko pasteryzowane

Wydany w dniu 2010-03-26

Wdrożony w dniu 2010-12-01

Opublikowany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Wstęp

Niniejszy Standard zastępuje GB 19645-2005 „Standard higieniczny dla mleka pasteryzowanego i sterylizowanego” oraz niektóre wskaźniki w GB 5408.1-1999 „Mleko pasteryzowane”.

W porównaniu z GB 19645-2005, główne zmiany wyglądają następująco:

- Mleko pasteryzowane i sterylizowane podzielono na trzy standardy: mleko pasteryzowane, mleko sterylizowane i mleko modyfikowane, a niniejszy standard nosi nazwę „Mleko pasteryzowane”.
- Skorygowano opis zakresu.
- Zdefiniowano terminy i definicje.
- Skorygowano wskaźnik organoleptyczny.
- Skreślono wymóg zawartości tłuszczu w odtłuszczonych, częściowo odtłuszczonych produktach.
- Dodano wymóg zawartości białka w mleku kozim.
- Zmodyfikowano wymóg limitu kwasowości we wskaźnikach fizykochemicznych do wartości zakresu.
- Skreślono wskaźnik pozostałości leków weterynaryjnych.
- Skreślono wskaźnik pozostałości pestycydów.
- Skorygowano reprezentację wskaźnika mikroorganizmów.
- Skreślono wymóg dodatków do żywności.
- Skorygowano wymóg w zakresie etykietowania.

Zastąpione poprzednie edycje to:

- GB 19645-2005.

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Mleko pasteryzowane

1. Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do mleka pasteryzowanego pełnego, odtłuszczonego i częściowo odtłuszczonego.

2. Odniesienia normatywne

Dokumenty, o których mowa w standardzie, są niezbędne do zastosowania standardu.

W przypadku odniesień opatrzonych datą, zastosowanie do standardu ma tylko wersja opatrzona datą.

W przypadku odniesień nie opatrzonych datą zastosowanie do standardu ma najnowsza wersja, w tym wszystkie powiadomienia o zmianach.

3. Terminy i definicje

3.1 Mleko pasteryzowane

Rodzaj płynnego produktu przygotowanego z surowego mleka krowiego (koziego) za pomocą procesu takiego jak pasteryzacja.

4. Wymogi techniczne

4.1 Wymogi dla surowców

Mleko surowe spełnia wymogi GB 19301.

4.2 Wskaźniki organoleptyczne: są zgodne z zapisami w Tabeli 1

Tabela 1. Wymogi organoleptyczne

Pozycje	Wymogi	Metoda analityczna
Kolor	Mlecznobiały lub żółtawy	Dodać właściwą ilość próbek do zlewki o pojemności 50 ml i obserwować kolor i konsystencję przy świetle dziennym. Powąchać i wyplukać gardło ciepłą wodą, a następnie spróbować
Smak i zapach	Charakterystyczny mleczny smak, bez nietypowego zapachu	
Konsystencja	Płyn o właściwych proporcjach, bez skrzepów, bez osadu i bez widocznych ciał obcych	

4.3 Wskaźniki fizykochemiczne: są zgodne z zapisami w Tabeli 2.

Tabela 2 Wskaźniki fizykochemiczne

Pozycje	Wskaźniki	Metody analityczne
Tłuszcz ^a /(g/100g) >=	3.1	GB5413.3
Białko/(g/100g)		GB5009.5
Mleko krowie >=	2.9	
Mleko kozie >=	2.8	
SNF/(g/100g) >=	8.1	GB5413.39
Kwasowość/(° T)		GB5413.34

Mleko krowie	12-18	
Mleko kozie	6-13	
^a ma zastosowanie tylko do mleka pasteryzowanego pełnego.		

4.4 Limit zanieczyszczeń: jest zgodny z GB2762.

4.5 Limit fungicyny: jest zgodny z GB2761.

4.6 Limit mikroorganizmów: jest zgodny z zapisami Tabeli 3
Podlega wymogom w tabeli 2.

Tabela 3 Limit mikroorganizmów

Pozycje	Pobieranie próbek ^a i limit (jtk/g lub jtk/ml)				Metody analityczne
	n	c	m	M	
TPC	5	2	50000	100000	GB4789.2
Bakterie z grupy E. coli	5	2	1	5	GB4789.3 liczba bakterii
Staphylococcus aureus	5	0	0/25g (ml)	-	GB4789.10 jakościowa
Salmonella	5	0	0/25g (ml)	-	GB4789.4
^a Analiza i obróbka próbek mają zastosowanie do GB4789.1 i GB4789.18.					

5. Inne

5.1 Chiński napis "Mleko świeże", którego rozmiar czcionki jest nie mniejszy niż w przypadku nazwy produktu i którego wysokość jest nie mniejsza niż jedna piąta głównego panelu etykiety, należy umieścić obok nazwy produktu na głównym panelu etykiety opakowania.