

**GB**

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności  
Chińskiej Republiki Ludowej  
GB 19644-2010

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności  
**Mleko w proszku**

Wydany 26-03-2010

Wdrożony 01-12-2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

## Przedmowa

Niniejszy standard odpowiada Standardowi CAC: Standard Codex 207-1999 Standard Codex dla mleka w proszku i śmietanki w proszku. Stopień zgodności niniejszego standardu ze Standardem Codex 207-1999 nie jest równoważny.

Niniejszy standard zastąpił częściowy indeks GB 19644-2005 Standard higieny dla mleka w proszku i GB/T 5410-2008 Mleko w proszku. W przypadku indeksu zawartego w GB/T 5410-2008 Mleko w proszku, niniejszy standard ma pierwszeństwo.

W porównaniu z GB 19644-2005, główne zmiany w niniejszym standardzie są następujące:

- Zmiana nazwy standardu na „Mleko w proszku”;
- Modyfikacja zakresu stosowania niniejszego standardu;
- Określenie „terminów i definicji”;
- Modyfikacja wymagania sensorycznego;
- Anulowanie wymagania dla pełnego mleka w proszku z dodatkiem cukru;
- Anulowanie wymagania w zakresie tłuszczu dla odtłuszczonego mleka w proszku i częściowo odtłuszczonego mleka w proszku;
- Dodanie limitu „kwasowości przetworzonego mleka” dla produktów z mleka w proszku wytworzonych z mleka owiec jako surowca;
- Dodanie wymagania w zakresie zanieczyszczeń;
- Przytoczenie limitów zanieczyszczeń bezpośrednio z wymagania GB 2762;
- Przytoczenie limitów mikotoksyn bezpośrednio z wymagania GB 2761;
- Modyfikacja wyrażenia indeksu mikrobiologicznego;
- Dodanie wymagania dotyczącego wzmacniaczy wartości odżywczych.

Niniejszy standard zastąpi następujące edycje wydane w przeszłości:

- --- GB 19644-2005.

# Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

## Mleko w proszku

### 1 Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do pełnego mleka w proszku, odtłuszczonego mleka w proszku, częściowo odtłuszczonego mleka w proszku i modyfikowanego mleka w proszku.

### 2 Odniesienia normatywne

Poniższe dokumenty normatywne są absolutnie niezbędne do zastosowania niniejszego standardu. W przypadku odniesień opatrzonych datą zastosowanie ma tylko opatrzone datą wydanie dokumentu normatywnego, o którym mowa. W przypadku odniesień nieopatrzonych datą zastosowanie ma ostatnie wydanie zawierające wszystkie zmodyfikowane uwagi do dokumentu normatywnego, o którym mowa.

### 3 Terminy i definicje

#### 3.1 Mleko w proszku

Mleko w proszku oznacza produkt w proszku wytworzony z surowego mleka krowiego (lub owczego) jako surowca.

#### 3.2 Modyfikowane mleko w proszku

Modyfikowane mleko w proszku to produkt w proszku wytworzony z surowego mleka krowiego lub owczego lub z jego przetworzonych produktów jako głównego składnika, z dodatkiem innych składników, z dodatkiem lub bez dodatku dodatków do żywności i wzmacniaczy wartości odżywczych, a zawartość masy mlecznej w produkcie końcowych nie jest niższa niż 70%.

### 4 Wymagania techniczne

#### 4.1 Wymagania dotyczące surowców

##### 4.1.1 Surowe mleko

Surowe mleko powinno być zgodne z wymaganiem GB 19301.

4.1.2 Inne surowce powinny być zgodne z odpowiednim standardem bezpieczeństwa i powiązanymi przepisami.

#### 4.2 Wymagania sensoryczne

Wymagania sensoryczne powinny być zgodne z wymaganiami w Tabeli 1.

Tabela 1 Wymagania sensoryczne

Pozycja	Wymagania		Metoda badania
	Mleko w proszku	Modyfikowane mleko w proszku	
Kolor	Żółć kości słoniowej o właściwych proporcjach	Kolor taki, jaki powinno mieć takie mleko	Pobrać umiarkowanej wielkości próbkę do zlewki o pojemności 50 ml, obejrzyć jej kolor, strukturę i wygląd w
Smak i aromat	Naturalny zapach mleka, bez nietypowego posmaku	Smak i zapach taki, jaki powinno mieć takie mleko	

Struktura i wygląd	Suchy proszek o odpowiednich proporcjach	naturalnym światłem dziennym. Powąchać, a następnie posmakować po przepłukaniu ust ciepłą wodą.
--------------------	--	---

#### 4.3 Wymagania fizykochemiczne

Wymagania fizykochemiczne powinny spełniać wymagania podane w Tabeli 2.

Tabela 2 Wymagania fizykochemiczne

Pozycja	Limity		Metoda badania
	Mleko w proszku	Modyfikowane mleko w proszku	
Białko/(%) $\geq$	34% MSNF <sup>a</sup>	16,5	GB5009.5
Tłuszcz <sup>b</sup> /(%) $\geq$	26,0	-	GB5413.3
Kwasowość przetworzonego mleka/(T)			GB5413.5
Mleko krowie $\leq$	18	-	
Mleko owcze $\leq$	7~14	-	
Zanieczyszczenia/ (mg/kg) $\leq$	16	-	
Wilgotność (g/ 100g) $\leq$	5,0	-	GB5009.3
a. Masa mleczna beztłuszczowa (%) =100%-tłuszcz mleczny(%)-wilgotność(%)			
b. MA zastosowanie tylko do pełnego mleka w proszku			

#### 4.4 Limity zanieczyszczeń

Limity zanieczyszczeń powinny być zgodne z GB2762.

#### 4.5 Maksymalne limity mikotoksyn

Limity mikotoksyn powinny być zgodne z GB2761.

#### 4.6 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne powinny być zgodne z przepisami określonymi w Tabeli 3.

Tabela 3 Wymagania mikrobiologiczne

Pozycja	Programy pobierania próbek i limity (jeśli nie zostały wyznaczone, opisać jako jtk/g)				Metoda badania
	n	c	m	M	
Liczba bakterii tlenowych <sup>b</sup>	5	2	50000	200000	GB 4789.2
Bakterie z grupy coli	5	1	10	100	GB 4789.3 metoda liczby bakterii na agarze
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100	GB 4789.3 metoda

					liczby bakterii na agarze
Salmonella	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
<sup>a</sup> : analiza i przetwarzanie próbek powinny być zgodne z GB 4789.1 i GB 4789.18. <sup>b</sup> : nie ma zastosowania do produktów, do których dodano aktywne bakterie (tlenowce i beztlenowce względne).					

#### 4.7 Dodatki do żywności i wzmacniacze wartości odżywczych

4.7.1 Jakość dodatków do żywności i wzmacniaczy wartości odżywczych powinna być zgodna z odpowiednimi standardami i powiązanymi przepisami.

4.7.2 Stosowanie dodatków do żywności i wzmacniaczy wartości odżywczych powinno być zgodne z GB2760 i GB 14880.