



# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T □□□□□—20□□

## 浓缩发酵乳和风味浓缩发酵乳

Concentrated fermented milk and Flavored concentrated fermented milk

(征求意见稿)

20□□—□□—□□发布

20□□—□□—□□实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

# 浓缩发酵乳和风味浓缩发酵乳

## 1 范围

本文件规定了浓缩发酵乳和风味浓缩发酵乳的要求，确立了相应的检验规则及标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法并界定了相关的术语和定义。

本文件适用于浓缩发酵乳和风味浓缩发酵乳。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

### 3.1 浓缩发酵乳 concentrated fermented milk

发酵前或发酵后通过膜分离或离心技术将蛋白质含量提高至不低于 5.6g/100g 的发酵乳产品。

#### 3.1.1 浓缩酸乳 concentrated yoghurt

发酵前或发酵后通过膜分离或离心技术将蛋白质含量提高至不低于 5.6g/100g 的酸乳产品。

### 3.2 风味浓缩发酵乳 flavored concentrated fermented milk

发酵前或发酵后通过膜分离或离心技术将蛋白质含量提高至不低于 4.5g/100g 的风味发酵乳产品。

#### 3.2.1 风味浓缩酸乳 flavored concentrated yoghurt

发酵前或发酵后通过膜分离或离心技术将蛋白质含量提高至不低于 4.5g/100g 的风味酸乳产品。

## 4 要求

### 4.1 理化指标

应符合 GB 19302 的规定,其中蛋白质应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

| 项目           | 指标    |         |
|--------------|-------|---------|
|              | 浓缩发酵乳 | 风味浓缩发酵乳 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 5.6 | 4.5     |

### 4.2 其他要求

原料要求、感官要求、微生物限量、乳酸菌数、真菌毒素限量、污染物限量、食品添加剂和营养强化剂的要求应符合 GB 19302 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照相应的规则确定产品的批次。

### 6.2 抽样

产品按批抽样。

预包装产品,抽取 10 件包装样品。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验结果应符合本标准要求。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验指标全部合格时,判该批产品合格。

6.4.2 检验结果如有不合格时,可以从该批产品中加倍抽取样品,对不合格项目进行复检,复检结果全部合格时,判定该批产品为合格品,复检结果只要有一项不合格,判该批产品为不合格品;微生物项不合格不应复检。

## 7 标志、包装、运输和贮存

- 7.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19302 的要求，产品应标识“浓缩发酵乳”、“风味浓缩发酵乳”、“浓缩酸乳/奶”或“风味浓缩酸乳/奶”。
  - 7.2 包装材料和容器应符合相关标准的要求。
  - 7.3 产品运输和贮存应符合相关标准的规定。
-