



Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов

Китайской Народной Республики

GB 19302-2010

---

**Национальный Стандарт безопасности пищевых  
продуктов  
Кисломолочный продукт**

Издано 26.03.2010 г.

Вступило в силу 01.12.2010 г.

---

Издано Министерством Здравоохранения Китайской Народной Республики

## Введение

Стандарт соответствует стандарту Codex Stan 243-2003 (в редакции от 2008 года, ) Сборнику стандартов для кисломолочных продуктов, при этом стандарт и Codex Stan 243-2003 редакция от 2008 гг.) не эквивалентны друг другу с точки зрения содержания.

Стандарт заменяет собой стандарт GB 19302-2003 «Гигиенический стандарт для йогурта» и уведомление об изменениях №1, а также некоторые показатели, указанные в стандарте GB 2746-1999 «Йогурт».

В сравнении с GB 19302-2003, главными изменениями являются:

- Название стандарта изменено на «Кисломолочные продукты».
- Описание области применения пересмотрено.
- Добавлен раздел «Термины и определения».
- Пересмотрены вкусо-ароматические показатели.
- Удалено требование к содержанию жира в обезжиренных и частично обезжиренных продуктах.
- Удален показатель содержания нежирных компонентов в кисломолочных продуктах с вкусовыми наполнителями.
- Удален показатель общего содержания твердых веществ.
- Нормы загрязнения прямо позаимствованы из GB 2762.
- Предельный показатель содержания фунгицина напрямую позаимствован из стандарта GB 2761.
- Сведения о показателях содержания микроорганизмов пересмотрено.
- Удалены требования к показателям содержания шигеллы в патогенах.
- Требования к содержанию кисломолочных бактерий в продуктах пересмотрены.
- Добавлено требования о пищевых обогатителях.

Замененные предыдущие версии стандартов:

- GB 19302-2003.

## Кисломолочный продукт

### 1. Область применения

Стандарт применим для цельного, обезжиренного и обезжиренного кислого молока.

### 2. Упорядоченные ссылки

Документы, указанные в стандарте, являются необходимыми для его применения.

В случае с датированными ссылками, к стандарту применима только редакция, имеющая конкретную дату.

В случае с недатированными ссылками, к стандарту применима последняя редакция с уведомлениями об изменениях.

### 3. Термины и определения

#### 3.1 Кисломолочный продукт

Продукт, изготовленный из сырого коровьего (козьего) молока или сухого молока путем снижения значения pH после пастеризации и ферментации.

##### 3.1.1 Йогурт

Продукт из сырого коровьего (козьего) молока или сухого молока, полученный в процессе пастеризации и ферментации путем введения бактерий термофильного стрептококка и болгарской палочки (*Lactobacillus delbrueckii subsp.*).

#### 3.2 Кисломолочный продукт с вкусовыми наполнителями

Продукт, состоящий на 80% из сырого коровьего (козьего) молока или сухого молока с добавлением других компонентов, с уменьшенным после пастеризации и заквашивания значением pH, после чего добавляются или не добавляются пищевые добавки, обогатители, фрукты и овощи, злаки и т.д. до или после брожения.

##### 3.2.1 Йогурт с вкусовыми наполнителем

Продукт, состоящий на 80% из сырого коровьего (козьего) молока или сухого молока с добавлением других компонентов путем пастеризации и введения термофильного стрептококка и болгарской палочки (от лат. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*), после чего добавляются или не добавляются пищевые добавки, обогатители, фрукты и овощи, злаки и т.д. до или после брожения.

### 4. Требования к показателям содержания компонентов

#### 4.1 Требования к сырью

4.1.1 Сырое молоко: соответствие требованиям стандарта GB 19301.

4.1.2 Прочее сырье: подчиняется требованиям стандартов безопасности и связанных с ними положений.

4.1.3 Штаммы ферментации: болгарская палочка (от лат. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*), термофильный стрептококк или другие штаммы, одобренные административным Департаментом здравоохранения Государственного Совета.

4.2 Вкусо-ароматические показатели: должны соответствовать значениям, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1 Требования к вкусо-ароматическим качествам

Параметры	Требование		Метод анализа
	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт с вкусовыми наполнителями	
Цвет	Ровный цвет, преимущественно белого или желтоватого оттенка.	Цвет должен соответствовать ингредиентам, добавленным в продукт.	образцы надлежащего качества помещаются в лабораторный стакан, цвет и консистенция рассматриваются при дневном освещении. Вдохните запах, затем прополощите рот теплой водой и попробуйте на вкус.
Вкус и запах	Специфичный вкус и запах кислого молока.	Вкус должен соответствовать ингредиентам, добавленным в продукт.	
Консистенция	Однородная консистенция, допускается однородное, незначительное отделение сыворотки; кисломолочный продукт с вкусовыми наполнителями имеет специфическую консистенцию, соответствующую добавленным ингредиентам,		

4.3 Физико-химические показатели: должны соответствовать значениям, приведенным в Таблице 2.

Таблица 2 Физико-химические показатели

Параметры	Показатели		Метод анализа
	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт с вкусовыми наполнителями	
Жир <sup>a</sup> /(гр/100гр) >=	3,1	2,5	GB5413.3
Сухой обезжиренный остаток (СОО)/(гр/100гр) >=	8,1	-	GB5413.39
Белок/(гр/100гр) >=	2,9	2,3	GB5009.5
Кислотность/(° T) >=	70,0		GB5f413.34

<sup>a</sup> применим только к цельным молочным продуктам.

4.4 Допустимый уровень содержания загрязняющих веществ: должен соответствовать положениям, изложенным в стандарте GB2762.

4.5 Допустимый уровень содержания фунгицинов: должен соответствовать значениям, приведенным в стандарте GB2761.

4.6 Предельный уровень содержания микроорганизмов: должен соответствовать значениям, приведенным в Таблице 3.

Таблица 3 Предельный уровень содержания микроорганизмов

Параметры	Проба <sup>a</sup> и допустимый уровень (КОЕ/гр или КОЕ/мл)				Метод анализа
	n	c	m	M	
Кишечная палочка	5	2	1	5	GB4789.3 Посев на чашке Петри
Staphylococcus aureus	5	0	0/25гр (мл)	-	Стандарт качества GB4789.10
Сальмонелла	5	0	0/25гр (мл)	-	GB4789.4
Дрожжи <=	100				GB4789.15
Плесень <=	30				
<sup>a</sup> Анализ и обработка образцов производятся в соответствии с GB4789.1 и GB4789.18.					

Количество кисломолочных бактерий: должно соответствовать значениям, приведенным в Таблице 4.

Таблица 4 Содержание кисломолочных бактерий

Параметры	Предельный уровень [кое/гр(мл)]	Метод анализа
Подсчет количества кисломолочных бактерий <sup>a</sup> >=	1x10 <sup>6</sup>	GB4789.35
<sup>a</sup> для продуктов, прошедших термическую обработку после заквашивания, требования относительно количества кисломолочных бактерий отсутствуют.		

4.8 Пищевые добавки и усилители питательности

4.8.1 Качество пищевых добавок и усилителей должно соответствовать применимым стандартам безопасности и относящимся к ним положениям.

4.8.2 Применение / использование пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать стандартам GB2760 и GB14880.

5. Прочее

5.1 Продукты, прошедшие термическую обработку, после ферментации должны содержать на этикетке следующую информацию: «ХХ кисломолочный продукт, прошедший термическую обработку», «ХХ кисломолочный продукт с вкусовыми наполнителями, прошедший термическую обработку», «ХХ йогурт, прошедший термическую обработку» или «подвергнутый термической обработке йогурт с вкусовыми наполнителями».

5.2 Продукты, полностью изготовленные из сухого молока в названии должны содержать указание «изготовлено из восстановленного молока».

Продукты, полученные из сырого коровьего (козьего) молока с частичным добавлением сухого молока в характеристике рядом с названием должны содержать указание «содержит хх% восстановленного молока».

Примечание: «хх%» обозначает массовую долю сухого молока, добавляемого в цельное молоко продукта.

5.3 В пределах упаковки фраза «Восстановленное молоко» должна находиться в одной плоскости с названием продукта. «Восстановленное молоко» для идентификации должно быть обозначено жирным шрифтом, по размеру не меньшим, чем название продукта и высотой шрифта не менее одной пятой от основной плоскости отображения.