中华人民共和国国家标准

GB 19646—2025

食品安全国家标准
稀奶油、奶油和无水奶油

2025-03-16 发布　　2026-03-16 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局　发布

前　　言

本标准代替 GB 19646—2010《食品安全国家标准　稀奶油、奶油和无水奶油》。

本标准与 GB 19646—2010 相比，主要变化如下：

——修改了术语和定义；

——修改了感官要求；

——修改了理化指标；

——修改了微生物限量；

——增加了第 4 章“其他”。

食品安全国家标准
稀奶油、奶油和无水奶油

1 范围

本标准适用于稀奶油、奶油和无水奶油。

2 术语和定义

2.1 稀奶油

2.1.1 稀奶油

以生乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加食品添加剂，经加工制成的脂肪含量为10.0 g/100 g～80.0 g/100 g的产品。

2.1.2 调制稀奶油

以生乳、稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或多种为主要原料，添加其他原料（非乳脂肪除外）、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的脂肪含量为10.0 g/100 g～80.0 g/100 g的产品。

2.2 奶油

以生乳、稀奶油、无水奶油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加其他原料（非乳脂肪除外）、食品添加剂，经加工制成的脂肪含量不小于80.0 g/100 g的产品。

2.3 无水奶油

以生乳、稀奶油、奶油中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经加工制成的脂肪含量不小于99.8 g/100 g的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生乳：应符合GB 19301的规定。

3.1.2 其他原料：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有稀奶油、调制稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味，无异味	
状态	基本均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物，无正常视力可见异物	

3.3　理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项 目	指 标			检验方法
	稀奶油 调制稀奶油	奶油	无水奶油	
水分/(g/100 g)　≤	—	16.0	0.1	奶油按 GB 5009.3 的方法检验； 无水奶油按 GB 5009.3 中卡尔・费休法检验
脂肪/(g/100 g)　≥	10.0	80.0	99.8	GB 5009.6 无水奶油按[100-水分(g/100 g)]检验
酸度[a]/(°T)　≤	30.0	20.0	—	GB 5009.239
[a] 不适用于生产过程中有发酵或调酸工序的产品。				

3.4　污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2　真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5　微生物限量

3.5.1　经商业无菌生产的稀奶油产品应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5.2　以其他工艺生产的产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3　微生物限量

项 目	采样方案[a] 及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2

表 3 微生物限量（续）

项 目	采样方案[a] 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌 ≤	90				GB 4789.15

[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。
[b] 不适用于生产过程中有发酵工序的产品。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 稀奶油产品标签应标明产品类别。经发酵的稀奶油、调制稀奶油应标示为发酵稀奶油、发酵调制稀奶油;经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油应标示为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油。
4.2 奶油也可以称为黄油,无水奶油也可以称为无水黄油或无水乳脂。