



# 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 <sup>a</sup> /(°T) ≤	30.0	20.0	—	GB 5009.239

<sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

表 3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌	≤	90			GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 <sup>b</sup> 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。