

《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本项目于 2017 年立项(项目编号为 spaq-2017-06)，项目承担单位为国家乳业工程技术研究中心（黑龙江省乳品工业技术开发中心）、厦门出入境检验检疫局检验检疫技术中心和中國乳製品工業協會。標準立項後，標準起草組查閱了國內外相關的法規標準，並對國內外的生產企業、市場和相關情況進行了廣泛的調查和研究。同時面對國內外的生產企業、進出口貿易公司等部門廣泛徵求修改建議。根據上述資料查詢、調研和徵求修改意見的情況，起草組起草了標準修訂初稿，並就此初稿於 2018 年 7 月在哈爾濱召開了該標準的研討會，來自相關主管部門、行業協會、國內外行業代表等提出了相應的修改意見。根據研討會意見，起草組對標準文本再次進行修改，形成了徵求意見草案。2019 年 9 月，徵求意見草案進行了行業內徵求意見，起草組根據意見情況對標準文本進行了修改形成送审稿，上報食品安全標準審評委員會秘書處辦公室。2020 年 12 月 22 日，經過第二屆食品安全國家標準審評委員會食品產品專業委員會審議，本標準通過審查，根據會議審查意見修改後，形成了標準公開徵求意見稿。

二、標準的主要技術內容

根據食品安全國家標準的修訂原則及目前全球稀奶油、奶油和无水奶油的实际生产和应用情况，对如下内容进行了修订：

1、术语和定义：修改了稀奶油的定义，仅允许添加食品添加剂或营养强化剂，与调制稀奶油作出区别；增加了调制稀奶油的定义，规定主要原料为“生乳和(或)稀奶油、奶油、无水奶油”，并允许添加其他食品原料但不得包括非乳源性脂肪；修改了奶油和无水奶油的定义，删除了括号内“经发酵或不发酵”的表述，允许奶油添加其他食品原料，但不得添加非乳源性脂肪。

2、理化指标：表 2 中理化指标项目增加调制稀奶油类别，与稀奶油一致；将表 2 中理化指标脂肪的检验方法 GB 5413.3 修改为 GB 5009.6，与检验方法标准的调整保持一致。同时删除脚注 a，增加“无水奶油按脚注 a 测定”的表述。

3、微生物限量：因 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准正在修订，已将乳制品纳入其中，故本标准中可不再设置致病菌限量指标，将致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）的限量规定，改为“致病菌应符合 GB 29921 的规定”。

4、增加了“4 其他”：其中“4.1 产品标签应标明产品类别”；“4.2 经发酵的稀奶油、调制稀奶油可称为发酵稀奶油、发酵调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油”，对于经发酵或人工调酸使产品酸度降低的产品可以进行标注；“4.3 奶油也可称为黄油，无水奶油也可称为无水黄油”的表述，明确术语间的等效性。

三、国内外相关法规标准情况

（一）涉及国内的标准包括：GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》主要规定稀奶油、奶油和无水奶油中真菌毒素的限量；GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》主要规定稀奶油、奶油和无水奶油中污染物限量；GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定了稀奶油、奶油和无水奶油中食品添加剂的使用规定；GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》主要规定了稀奶油、奶油和无水奶油中添加营养强化剂的使用规定；GB 12693-2010《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》规定了乳制品生产过程的相关要求。

（二）国外有关法律、法规和标准的情况

国际食品法典委员会(CAC)有奶油、稀奶油和乳脂肪三个产品标准：Codex Stan 279-1971 Standard for Butter、Codex Stan 288-1976 Standard for Cream and Prepared Creams 和 Codex Stan 280-1973 Standard for Milkfat Products，该三项标准 2018 年均进行了修订。

四、其他需要说明的事项

无。