



中华人民共和国国家标准

GB 31638—2016

食品安全国家标准

酪 蛋 白

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

食品安全国家标准

酪 蛋 白

1 范围

本标准适用于酸法酪蛋白、酶法酪蛋白和膜分离酪蛋白。

2 术语和定义

2.1 酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经酸法或酶法或膜分离工艺制得的产品,它是由 α 、 β 、 κ 和 γ 及其亚型组成的混合物。

2.2 酸法酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、酸化使酪蛋白沉淀,再经过滤、洗涤、干燥等工艺制得的产品。

2.3 酶法酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、凝乳酶沉淀酪蛋白,再经过滤、洗涤、干燥等工艺制得的产品。

2.4 膜分离酪蛋白

以乳和/或乳制品为原料,经脱脂、膜分离酪蛋白,再经浓缩、杀菌、干燥等工艺制得的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

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	乳白色至乳黄色	取适量试样于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味,无异味	
状态	干燥均匀粉末,允许存有少量的深黄色颗粒,无正常视力可见外来异物	