



中华人民共和国国家标准

GB 31688—2026

食品安全国家标准 牛乳蛋白

2026-08-18 发布

2027-08-18 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

食品安全国家标准

牛乳蛋白

1 范围

本标准适用于食品工业用牛乳蛋白,包括浓缩牛乳蛋白、分离牛乳蛋白。

2 术语和定义

2.1 牛乳蛋白

以生牛乳为原料,经脱脂(或直接使用脱脂乳)、分离、浓缩、干燥或不干燥等工序制得的,含有酪蛋白和乳清蛋白的粉状或液态产品。根据蛋白质含量分为浓缩牛乳蛋白和分离牛乳蛋白。

3 技术要求

3.1 原料要求

生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

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	呈乳白色至乳黄色	取适量试样置于洁净的烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味	
状态	液态产品为均匀一致的液体,粉状产品无结块,无正常视力可见外来异物	

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
	浓缩牛乳蛋白	分离牛乳蛋白	
蛋白质(以干基计)/(g/100 g) ≥	40.0	90.0	GB 5009.5

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标		检 验 方 法
	浓 缩 牛 乳 蛋 白	分 离 牛 乳 蛋 白	
水分 ^a /(g/100 g) ≤	6.0	6.0(12.0 ^b)	GB 5009.3
^a 仅适用于粉状产品。 ^b 仅适用于使用流化床干燥生产的分离牛乳蛋白。			

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 中其他乳制品的规定。
- 3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中其他乳制品的规定。

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中其他乳制品的规定。

3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 中其他乳制品的规定。

4 其他

- 4.1 产品标签应标示“浓缩牛乳蛋白(浓缩牛奶蛋白)”或“分离牛乳蛋白(分离牛奶蛋白)”。
- 4.2 使用流化床干燥工艺生产的分离牛乳蛋白应标明干燥工艺。