



中华人民共和国国家标准

GB 25595-2010

食品安全国家标准 乳 糖

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

乳糖

1 范围

本标准适用于从乳清中结晶出来的，经干燥、研磨等工艺制成的供食用的乳糖。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

乳糖

从乳清中提取出来的碳水化合物，以无水或含一分子结晶水的形式存在，或以这两种混合物的形式存在。

4 技术要求

4.1 原料要求：可使用干酪乳清或干酪素乳清。

4.2 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	白色到浅黄色	取适量试样于白色浅盘中，在自然光线下，观察期色泽和组织状态，并嗅其气味。
滋味、气味	微甜无异味	
组织状态	晶体或粉状晶体	

4.3 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
乳糖 ^a (干基中) / (g/100g) \geq	99.0	——
水分/(g/100g) \leq	6.0	GB 5009.3-2010 卡尔·费休法
灰分/(g/100g) \leq	0.3	GB 5009.4
pH/(10%水溶液)	4.5~7.0	称取 10g 乳糖于 100mL 烧杯中，加蒸馏水制成 10%的水溶液，用 pH 计测其 pH 值。
^a 乳糖含量按 (100-水分-灰分) / (100-水分) 计算。		