



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5415—2008

---

奶 油

Butter

2008-01-07 发布

2008-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准中水分、脂肪、非脂乳固体等指标与 CODEX STAN A-1—1971 (Rev. 1—1999, Amended 2003)《奶油》, CODEX STAN A-2—1973 (Rev. 1—1999)《乳脂制品》, CODEX STAN A-9—1976《直接食用稀奶油》规定的指标一致。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由全国乳品标准化中心负责起草, 内蒙古伊利实业集团有限公司、雀巢(中国)有限公司参加起草。

本标准主要起草人: 张春燕、李茂胜、李琴、邸雪枫、张贵海。

# 奶 油

## 1 范围

本标准规定了各种奶油的技术要求、试验方法和标签的要求。

本标准适用于供消费者直接食用的各种奶油的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 19646 奶油、稀奶油卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**非脂乳固体 milk solids-not-fat**

乳固体中扣除乳脂肪的剩余物质。

## 4 产品分类

按乳脂肪含量分为以下几类。

4.1 稀奶油:从乳中分离出的含脂肪部分,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经加工制成脂肪含量较低的产品。

4.2 奶油(黄油):以乳和(或)稀奶油分离出的脂肪为原料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经加工制成的脂肪含量较高的产品。

4.3 无水奶油(无水黄油):以乳和(或)奶油或稀奶油分离出的脂肪为原料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,经加工制成的水分含量极低的产品。

## 5 技术要求

### 5.1 理化指标

应符合表1的要求。