



乳品安全国家标准中相关术语汇总（中英）

GB 19301-2010 生乳

生乳 raw milk

从符合国家有关要求的健康奶畜乳房中挤出的无任何成分改变的常乳。产犊后七天的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

GB 19302-2010 发酵乳

发酵乳 fermented milk

以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。

酸乳 yoghurt

以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵制成的产品。

风味发酵乳 flavored fermented milk

以 80%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、发酵后 pH 值降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

风味酸乳 flavored yoghurt

以 80%以上生牛（羊）乳或乳粉为原料，添加其它原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。

GB 19644-2010 乳粉

乳粉 milk powder



以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。

调制乳粉 *formulated milk powder*

以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于 70% 的粉状产品。

GB 19645-2010 巴氏杀菌乳

巴氏杀菌乳 *pasteurized milk*

仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

GB 19646-2010 稀奶油、奶油和无水奶油

稀奶油 *cream*

以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量 10.0%~80.0% 的产品。

奶油（黄油） *butter*

以乳和（或）稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 80.0% 产品。

无水奶油（无水黄油） *anhydrous milkfat*

以乳和（或）奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于 99.8% 的产品。

GB25190-2010 灭菌乳

超高温灭菌乳 *ultra high-temperature milk*

以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132℃ 并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。



保持灭菌乳 *retort sterilized milk*

以生牛（羊）乳为原料，添加或不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。

GB 25191-2010 调制乳

调制乳 *modified milk*

以不低于 80% 的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

GB 25192-2010 再制干酪

再制干酪 *process(ed) cheese*

以干酪（比例大于 15%）为主要原料，加入乳化盐，添加或不添加其它原料，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。

GB 5420-2010 干酪

干酪 *cheese*

成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有涂层的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛奶中的相应比例。干酪由下述方法获得：

a) 在凝乳酶或其它适当的凝乳剂的作用下，使乳、脱脂乳、部分脱脂乳、稀奶油、乳清稀奶油、酪乳中一种或几种原料的蛋白质凝固或部分凝固，排出凝块中的部分乳清而得到。这个过程是乳蛋白质（特别是酪蛋白部分）的浓缩过程，即干酪中蛋白质的含量显著高于所用原料中蛋白质的含量；

b) 加工工艺中包含乳和（或）乳制品中蛋白质的凝固过程，并赋予成品与（a）所描述产品类似的物理、化学和感官特性。

成熟干酪 *ripened cheese*



生产后不能马上使(食)用,应在一定温度下储存一定时间,以通过生化和物理变化产生该类干酪特性的干酪。

霉菌成熟干酪 mould ripened cheese

主要通过干酪内部和(或)表面的特征霉菌生长而促进其成熟的干酪。

未成熟干酪 unripened cheese

未成熟干酪(包括新鲜干酪)是指生产后不久即可使(食)用的干酪。

GB 10765-2010 婴儿配方食品

婴儿 infant

指0~12月龄的人。

婴儿配方食品 infant formula

1 乳基婴儿配方食品:指以乳类及乳蛋白制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和/或其他成分,仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品。适于正常婴儿食用,其能量和营养成分能够满足0~6月龄婴儿的正常营养需要。

2 豆基婴儿配方食品:指以大豆及大豆蛋白制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和/或其他成分,仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品。适于正常婴儿食用,其能量和营养成分能够满足0~6月龄婴儿的正常营养需要。

GB 10767-2010 较大婴儿和幼儿配方食品

较大婴儿 older infants

指6~12月龄的人。

幼儿 young children



指 12 ~ 36 月龄的人。

较大婴儿和幼儿配方食品 older infants and young children formula

以乳类及乳蛋白制品和/或大豆及大豆蛋白制品为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和/或其他辅料，仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品，适用于较大婴儿和幼儿食用，其营养成分能满足正常较大婴儿和幼儿的部分营养需要。

GB 10769-2010 婴幼儿谷类辅助食品

婴儿 infant

指 0 ~ 12 月龄的人。

幼儿 young children

指 12 ~ 36 月龄的人。

婴幼儿谷类辅助食品 cereal-based complementary foods for infants and young children

以一种或多种谷物（如：小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等）为主要原料，且谷物占干物质组成的 25% 以上，添加适量的营养强化剂和（或）其他辅料，经加工制成的适于 6 月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。

GB 10770-2010 婴幼儿罐装辅助食品

婴儿 infant

指 0 ~ 12 月龄的人。

幼儿 young children

指 12 ~ 36 月龄的人。



婴幼儿罐装辅助食品 **canned complementary foods for infants and young children**

食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无菌，可在常温下保存的适于 6 月龄以上婴幼儿食用的食品。

GB 11674-2010 乳清粉和乳清蛋白粉

乳清 **whey**

以生乳为原料，采用凝乳酶、酸化或膜过滤等方式生产奶酪、酪蛋白及其它类似制品时，将凝乳块分离后而得到的液体。

乳清粉 **whey powder**

以乳清为原料，经干燥制成的粉末状产品。

脱盐乳清粉 **demineralized whey powder**

以乳清为原料，经脱盐、干燥制成的粉末状产品。

非脱盐乳清粉 **non-demineralized whey powder**

以乳清为原料，不经脱盐，经干燥制成的粉末状产品。

乳清蛋白粉 **whey protein powder**

以乳清为原料，经分离、浓缩、干燥等工艺制成的蛋白含量不低于 25% 的粉末状产品。

GB 13102-2010 炼乳

淡炼乳 **evaporated milk**



以生乳和(或)乳制品为原料, 添加或不添加食品添加剂和营养强化剂, 经加工制成的粘稠状产品。

加糖炼乳 sweetened condensed milk

以生乳和(或)乳制品、食糖为原料, 添加或不添加食品添加剂和营养强化剂, 经加工制成的粘稠状产品。

调制炼乳 formulated condensed milk

以生乳和(或)乳制品为主料, 添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂, 添加辅料, 经加工制成的粘稠状产品。

GB 4789.2-2010 食品微生物学检验 菌落总数测定

菌落总数 aerobic plate count

食品检样经过处理, 在一定条件下(如培养基、培养温度和培养时间等)培养后, 所得每 g (mL) 检样中形成的微生物菌落总数。

GB 4789.3-2010 食品微生物学检验 大肠菌群计数

大肠菌群 coliforms

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽胞杆菌。

最可能数 most probable number, MPN

基于泊松分布的一种间接计数方法。

GB 4789.35-2010 食品微生物学检验 乳酸菌检验

乳酸菌 lactic acid bacteria



一类可发酵糖主要产生大量乳酸的细菌的通称。本标准中乳酸菌主要为乳杆菌属（Lactobacillus）、双歧杆菌属（Bifidobacterium）和链球菌属（Streptococcus）

GB 5413.29-2010 婴幼儿食品和乳品溶解性的测定

不溶度指数 insolubility index

在本标准规定的条件下，将乳粉或乳粉制品复原，并进行离心，所得到沉淀物的体积的毫升数。

GB 5413.38-2010 生乳冰点的测定

生乳冰点 FPD (freezing point depression)

使用本标准规定测得的数值为原料乳的冰点，单位以摄氏千分之一度($m^{\circ}C$)表示。

GB 12693-2010 乳制品良好生产规范

清洁作业区 cleaning work area

清洁度要求高的作业区域，如裸露待包装的半成品贮存、充填及内包装车间等。

准清洁作业区 quasi-cleaning work area

清洁度要求低于清洁作业区的作业区域，如原料预处理车间等。

一般作业区 commonly work area

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，如收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

GB 23790-2010 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范



清洁作业区 cleaning work area

清洁度要求高的作业区域，如裸露待包装的半成品贮存、充填及内包装车间等

准清洁作业区 quasi-cleaning work area

清洁度要求低于清洁作业区的作业区域，如原辅料预处理车间等。

一般作业区 commonly work area

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，如收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

湿法（生产）工艺 wet-mix process

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在液体状态下进行处理与混合的生产工艺，该工艺通常包括配料、热处理、浓缩、干燥等工序。

干法（生产）工艺 dry-mix process

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在干燥状态下进行处理与混合而制成最终产品的生产工艺。

干湿法复合（生产）工艺 combined process

将粉状婴幼儿配方食品的部分配料成分在液体状态下进行处理与混合，干燥后再采用干法工艺添加另一部分干燥配料成分而制成最终产品的生产工艺。