



中华人民共和国国家标准

GB 6914—86

生 鲜 牛 乳 收 购 标 准

Standards for the qualifications of
raw and fresh milk received from farms

1986 - 09 - 17 发布

1987 - 07 - 01 实施

国 家 标 准 局 批 准

生鲜牛乳收购标准

Standards for the qualifications of
raw and fresh milk received from farms

本标准适用于收购的生鲜牛乳的检验和评级。

1 定义

1.1 收购的生鲜牛乳：收购的生鲜牛乳系指从正常饲养的、无传染病和乳房炎的健康母牛乳房内挤出的常乳。

2 收购的生鲜牛乳的质量要求

2.1 理化指标

理化指标只有合格指标，不再分级，见表1。

表 1

| 项 目 | 指 标 |
|---------------|----------|
| 脂 肪, % | > 3.10 |
| 蛋白质, % | > 2.95 |
| 密度 (20℃/4℃) | > 1.0280 |
| 酸度 (以乳酸表示), % | < 0.162 |
| 杂质度, ppm | < 4 |
| 汞, ppm | < 0.01 |
| 六六六、滴滴涕, ppm | < 0.1 |

2.2 感官指标

正常牛乳应为乳白色或微带黄色，不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。

2.3 细菌指标

收购牛乳细菌指标计有下列两个，每个均可采用。采用平皿细菌总数计算法，按表2每毫升内细菌总数分级指标进行评级；采用美蓝还原褪色法按表8美蓝褪色时间分级指标进行评级。两者只许采用一个，不能重复。