



中华人民共和国国家标准

GB 25192—2010

食品安全国家标准

再制干酪

National food safety standard

Process (ed) cheese

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 285—1978 (Amendment 2008) Codex General Standard for Named Variety Process (ed) Cheese and Spreadable Process (ed) Cheese, Codex Stan 286—1978 (Amendment 2008) Codex General Standard for Process (ed) Cheese and Spreadable Process (ed) Cheese, Codex Stan 287—1978 (Amendment 2008) Codex General Standard for Process (ed) Cheese Preparations (Process (ed) Cheese Food and Process (ed) Cheese Spread)。本标准与 Codex Stan 285—1978 (Amendment 2008)、Codex Stan 286—1978 (Amendment 2008)、Codex Stan 287—1978 (Amendment 2008) 的一致性程度为非等效。微生物指标对应于欧盟 Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 相关规定,本标准与其一致性程度为非等效。

本标准系首次发布。

食品安全国家标准

再制干酪

1 范围

本标准适用于再制干酪。

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

3.1 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,添加或不添加其他原料,经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干酪:应符合 GB 5420 的规定。

4.1.2 其他原料:应符合相应的安全标准和/或有关规定。

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	色泽均匀。	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
滋味、气味	易溶于口,有奶油润滑感,并有产品特有的滋味、气味。	
组织状态	外表光滑;结构细腻、均匀、润滑,应有与产品口味相关原料的可见颗粒。无正常视力可见的外来杂质。	

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
脂肪(干物中) ^a (X_1)/(%)	$60.0 \leq X_1 \leq 75.0$	$45.0 \leq X_1 < 60.0$	$25.0 \leq X_1 < 45.0$	$10.0 \leq X_1 < 25.0$	$X_1 < 10.0$	GB 5413.3
最小干物质含量 ^b (X_2)/(%)	44	41	31	29	25	GB 5009.3
^a 干物质中脂肪含量(%): $X_1 = [再制干酪脂肪质量 / (再制干酪总质量 - 再制干酪水分质量)] \times 100\%$ 。 ^b 干物质含量(%): $X_2 = [(再制干酪总质量 - 再制干酪水分质量) / 再制干酪总质量] \times 100\%$ 。						

4.4 污染物限量:应符合 GB 2762 的规定。