

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 478—2002

软 质 干 酪

Soft cheese

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
软质干酪

NY 478—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 11 千字
2002年5月第一版 2002年5月第一次印刷
印数 1—1 000

*

书号: 155066·2-14248

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准中的 4.1.2、4.4、4.5、4.6 和 7.1 为强制性条文，其余条文是推荐性条文。

本标准制定时参考了国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission;CAC)颁布的《食品法典》第 12 卷中 CODEX STAN A-6—1978, Rev. 1—1999《干酪》(Cheese)、CODEX STAN C-16—1968《农家干酪及奶油农家干酪》(Cottage cheese, including creamed cottage cheese)、CODEX STAN C-18—1969《库仑米尔干酪》(Coulommiers)、CODEX STAN C-31—1973《奶油干酪》(Cream cheese)、CODEX STAN C-33—1973《卡门培尔干酪》(Camember)、CODEX STAN C-34—1973《布里干酪》(Brie)和 QB/T 3776—1999(原 GB 5420—1985)《硬质干酪》。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、农业部乳品质量监督检验测试中心、上海光明乳业股份有限公司技术中心。

本标准主要起草人:郭本恒、张少辉、孟瑾、王金华、张宗城。

软 质 干 酪

1 范围

本标准规定了软质干酪的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳或来源于乳的产品为原料,添加或不添加辅料,经杀菌、凝乳、分离乳清、发酵成熟或不发酵成熟而制得的、水分占非脂肪成分 67%以上的产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 与 B₁ 的测定方法
- GB 5408.1 巴氏杀菌乳
- GB/T 5409 牛乳检验方法
- GB/T 5414 稀奶油
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6914 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- QB/T 3777 硬质干酪检验方法(原 GB 5421—1985)
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家技术监督局令(1995 年第 43 号) 定量包装商品计量监督规定