

ICS 67.100.30  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 5420—2003  
代替 GB 5420—1985

## 干酪卫生标准

Hygienic standard for cheese

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准全文强制。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan A-6-1999《干酪》。本标准与 Codex Stan A-6-1999 的一致性程度为非等效。

产品分类和水分、脂肪等指标与 CAC 标准一致。

本标准代替 GB 5420—1985《硬质干酪》。

本标准与 GB 5420—1985 相比主要修改如下：

- 增加了原料、食品添加剂和生产加工过程的卫生要求,包装、运输和贮存的要求；
- 增加了铅限量为 $\leq 0.5$  mg/kg；
- 增加了无机砷限量为 $\leq 0.5$  mg/kg；
- 增加了黄曲霉毒素限量 $\leq 0.5$   $\mu$ g/kg；
- 致病菌规定了菌种名称。

本标准自实施之日起,GB 5420—1985 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:黑龙江省卫生监督所、北京市疾病预防控制中心、全国乳品标准化中心、黑龙江乳业集团实验厂、黑龙江省完达山食品厂。

本标准主要起草人:范葆荣、丁秀英、贾仲琦、刘世岩、张宝锋。

本标准于 1981 年首次发布,本次为第一次修订。

# 干 酪 卫 生 标 准

## 1 范围

本标准规定了干酪的分类、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存、运输和检验方法。

本标准适用于以乳为原料,经杀菌、凝乳(发酵或不发酵)等工艺制成的干酪产品。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 与 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法
- GB 9676 乳及乳制品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 限量
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范

## 3 分类

- 3.1 产品按非脂成分中的水分含量分为软质、半硬质、硬质、特硬质干酪。
- 3.2 产品按脂肪含量分为高脂、全脂、中脂、部分脱脂和脱脂干酪。

## 4 指标要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 原料乳及乳粉:应符合相应卫生标准和有关规定。
- 4.1.2 凝乳酶、发酵剂:应符合相应的标准有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该类产品正常的色泽
组织状态	组织细腻,质地均匀,具有该类产品应有的硬度
滋味及气味	具有该类产品特有的滋味和气味

### 4.3 理化指标

#### 4.3.1 非脂成分中水分含量

非脂成分中的水分含量应符合表 2 的规定。