



中华人民共和国国家标准

GB 25192—2022

食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 25192—2010《食品安全国家标准 再制干酪》。

本标准与 GB 25192—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 删除了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 增加了“4 其他”。

食品安全国家标准

再制干酪和干酪制品

1 范围

本标准适用于再制干酪和干酪制品。

2 术语和定义

2.1 再制干酪

以干酪(比例大于 50%)为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

2.2 干酪制品

以干酪(比例 15%~50%)为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干酪应符合 GB 5420 的规定。

3.1.2 其他原料要求应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有该类产品正常的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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	具有该类产品特有的滋味和气味	
状态	具有该类产品应有的组织状态,可有与产品口味相关原料的可见颗粒; 粉状产品为干燥均匀的粉末; 无正常视力可见的外来杂质	

3.3 污染物限量和真菌毒素限量

3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中再制干酪的规定。