

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

库洛米耶尔干酪标准

CXS 274-1969

前为 CODEX STAN C-18-1969。1969 年通过。2007 年修订。
2008、2010、2018、2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 条说明的、供直接食用或供再加工的库洛米耶尔干酪。

2. 说明

库洛米耶尔干酪是一种符合《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的软质表面成熟干酪（多为霉菌成熟干酪），呈扁圆形或扇形。干酪外呈近白色，内呈浅黄色，质地绵软（以拇指按压感触）、不松脆，从外到里均已经过成熟。通常不见气孔，但可接受少量裂口。理想的外皮质地绵软，通体覆以白色霉菌，但可布有红色、褐色或橙色色斑。霉菌生长前后，整块干酪可以切成或塑成扇形。

对于即食库洛米耶尔干酪，形成特定风味和形态的成熟过程通常需要 10 天，温度需为 10–16℃，视所需成熟度而定。也可采用其他成熟条件（包括添加促熟酶），但干酪显现的物理、生物化学和感官特性应与既定成熟过程实现的特性类似。如出于技术和/或贸易的合理需要，供再加工的库洛米耶尔干酪无需显现同等成熟度。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

牛乳、水牛乳或牛乳与水牛乳混合物及其乳制品。

3.2 允许使用的配料

- 无害乳酸菌和/或生香菌发酵剂以及其他无害微生物（包括白地霉、扩展短杆菌和酵母）培养物；
- 凝乳酶或其它安全、适用的凝固酶；
- 作为代盐制品的氯化钠和氯化钾；
- 饮用水；
- 安全、适用的加工助剂；
- 安全、适用的促熟酶；
- 大米、玉米、马铃薯粉和淀粉：尽管《干酪通用标准》（CXS 283-1978）有规定，这些物质仍可替代抗结块剂发挥相同功能，但仅用于块状、片状和条状产品的表面处理，并须以斟酌第4条所列抗结块剂一切用法的良好生产规范为准，同时添加剂量仅以发挥必要的功能为限。

3.3 成分

乳成分	最低含量 (m/m)	最高含量 (m/m)	参考含量
干物质乳脂	40%	不限	从40%到50%不等
干物质	视下表干物质脂肪含量而定		
	干物质脂肪含量 (m/m)	相应干物质最低含量 (m/m)	
	高于等于40%且低于50%	42%	
	高于等于50%且低于60%	46%	
	高于等于60%	52%	

成分调整超过上述乳脂和干物质最小和最大限量，视为不符合《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）第 4.3.3 条规定。

3.4 基本大小和形状

最高：约5厘米；
重量：整块扁圆形干酪：最轻300克。

3.5 基本成熟过程

从外到里的结皮和成熟（蛋白酶解）主要由卡地干酪青霉和/或卡门柏青霉和白酪青霉作用。

4. 食品添加剂

只有下表所示可以合理使用的添加剂类别才可用于指定的产品类别。根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 在食品类别 01.6.2.1（成熟奶酪，包括外皮）中使用的着色剂以及表 3 中的仅某些酸度调节剂可用于符合该标准的食品。

添加剂功能类别	允许的用途	
	奶酪本体	表面/表皮处理
着色剂	X ^(a)	—
漂白剂	—	—
酸度调节剂	—	—
稳定剂	X	—
增稠剂	—	—
乳化剂	—	—
抗氧化剂	—	—
防腐剂	—	—
起泡剂	—	—
抗结块剂	—	—

(a) 仅用于获得第2条所述特定色泽。

X 工艺上可以合理使用这类添加剂。

— 工艺上不可合理使用这类添加剂。

5. 污染物

本标准涵盖的产品应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的污染物最大限量。

本标准涵盖的产品生产所用奶应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的奶中污染物和毒素最大限量以及食典委设定的奶中兽药残留和农药最大残留限量。

6. 卫生

建议在制备和处理本标准相关规定所涉产品过程中遵循《食品卫生总则》（CXC 1-1969）、《乳及乳制品卫生操作规范》（CXC 57-2004）以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关法典文本的相应条款。本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则》（CXG 21-1997）制定的一切微生物标准。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）的规定外，还应遵守以下具体规定：

7.1 食品名称

如产品符合本标准，名称可以根据《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 条使用“库洛米耶尔干酪”。可以按照零售国习俗采用其他拼法。

干酪符合本标准时方可选用该名称。符合本标准但不使用该名称的干酪适用《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的命名规定。

脂肪含量高于本标准第 3.3 条规定的参考范围的产品，名称应带有适当的修饰语，作为名称的一部分，或注于相同视野显眼位置，说明所做调整或脂肪含量（以干物质脂肪含量或质量百分比表示，视零售国可接受的方式而定）。适当的修饰语是指《干酪通用标准》（CXS 283-1978）第 7.3 条规定的适当特征描述用语，或《营养和健康声明使用准则》（CXG 23-1997）规定的营养声明¹。

本名称也可用于符合本标准的块状、片状、条状或丝状干酪产品。

7.2 原产国

原产国（指生产国，并非首创产品名称的国家）应予标明。如产品在他国经过实质性改变²，应将进行改变的国家标为原产国。

¹ 出于比较营养声明的考虑，以 40% 的干物质脂肪含量为参考最低脂肪含量。

² 例如，重新包装、切块、切片、切条和切丝不视作实质性改变。

7.3 乳脂含量声明

乳脂含量应以产品零售国可接受的下列方式之一做出声明：（i）以质量百分比表示；（ii）以干物质脂肪百分比表示；（iii）如标签标明份数，则以每份克数表示。

7.4 非零售容器标识

本标准第 7 条和《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 条至第 4.8 条规定标注的信息与必要的贮存说明应在容器上或附带资料中标注，产品名称、批号、生产商或包装商名称则应在容器上标注，如无容器，则应在产品上标注。不过，批号与名称和地址可以一个识别标记代替，但此标记应在附带资料上清晰可辨。

8. 采样和分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和采样方法。

附录–补充信息

下列补充信息不影响以上各条有关产品特性、食品名称使用和食品安全的重要规定。

1. 生产方法

1.1 发酵过程：微生物酸化。

1.2 凝固类型：乳蛋白通常通过适当凝固温度条件下微生物酸化和蛋白酶（如凝乳酶）综合作用凝固。