

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

特硬搓碎干酪标准

CXS 278-1978

原为CODEX STAN C-35-1978。1978年通过。2018年修正。

1. 干酪名称

特硬碎干酪

2. 存放国

美国

3. 原料

3.1 乳的种类：牛乳、山羊乳或绵羊乳以及这些乳的混合物。

3.2 允许添加物

3.2.1 必要添加物：

- 产生乳酸的无害细菌培养物（发酵剂）
- 凝乳酶或其它适宜的凝固酶
- 氯化钠。

3.2.2 可选添加物：

- 氯化钙，在所用牛奶中的最大用量为200毫克无水氯化钙/公斤
- 产生香味的无害细菌
- 有助于产生香味的无害酶剂（固体制剂不得超过所用乳重量的0.1%）
- 叶绿素，包括铜络复合物，在干酪中，最大用量为15毫克/公斤
- 山梨酸或其钠盐或钾盐，按山梨酸计算，在成品中最大用量为1克/公斤。

4. 即食干酪的主要特征

4.1 类型

4.1.1 一致性：特硬，适于搓碎。

4.1.2 简要说明：特硬、干燥、略脆，适于搓碎。食品加工期至少6个月。

4.2 形状：各类。

4.3 尺寸及重量：各种各样。

4.4 外皮（指有外皮的干酪）

4.4.1 一致性：特硬。

4.4.2 外观：干燥，可具有植物油脂、食品级蜡或塑料材料的涂层。

4.4.3 色泽：琥珀色。

4.5 干酪体

4.5.1 质地：颗粒状，略脆。

4.5.2 色泽：自然无色至淡黄色。

4.6 气孔（气孔为该品种的典型特征时）

4.6.1 数量：不多。

4.6.2 形状：小而圆。

4.6.3 大小规格：约1 - 2毫米。

4.6.4 外观：特征性的气孔。

4.7 干物质中最低脂肪含量：32%

4.8 最大水分含量：36%

5. 加工方法

5.1 加工方法：凝乳酶或其它适宜的凝固酶；可能添加乳酸发酵剂。

5.2 热处理：可用原乳或经巴氏法灭菌的乳。如果用巴氏法灭菌，乳加热时温度不低于72℃（华氏161°F），处理15秒。

5.3 发酵过程：乳酸发酵或其它产生香味的培养物和酶。

5.4 成熟过程：凝乳可轻度腌制，然后模压成型，干酪可再次在盐水中腌制、干燥腌制或者二者兼具；可置于通风或温度可控制的房间中，低温保存至少6个月。

6. 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。

7. 标识及标签

7.1 只有那些符合本标准的干酪方可用“特硬碎干酪”或者在消费国家中公认的其它名称命名。然而，如果不会产生误导而且名称中带有“特硬碎干酪”词组，可以采用“新颖”或“奇特”的名称。

7.2 应按照《干酪通用标准》（CXS 283-1978）对产品加以标识。