

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

盐水干酪类标准

CXS 208-1999

1999年通过。2001、2010、2018年修正。

1. 范围

本标准适用于拟直接用于消费或者按照本标准第2节的说明用于进一步加工的盐水干酪。依照本类别标准的规定，各种盐水干酪的食典标准与本标准相比，可能包含一些更具针对性的规定。

2. 说明

盐水干酪是符合《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的半硬质至软质的成熟干酪。这些干酪体呈白色至浅黄色，质地硬度适于切片，不宜或几乎不能采用机械操作。干酪没有真正的外皮，在出售给消费者或进行预包装之前在盐水中催熟保存。某些盐水干酪包含了特定香草和香料作为其特性组成部分。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

乳和/或乳制品。

3.2 允许使用的配料

- 无害的乳酸菌和/或产生香味的细菌发酵剂以及其他无害微生物的培养物；
- 安全并适宜的酶；
- 氯化钠；
- 饮用水；
- 作为盐水干酪特性部分的香草和香料

3.3 构成

	软质	半硬质
干物质中最低脂肪含量，%	40	40
最低干物质含量，%	40	52

4. 食品添加剂

只能使用所列食品添加剂，并需按规定的限量使用。

INS号	添加剂名称	最大限量
酸度调节剂		
270	乳酸 (L-, D- 和 DL-) -	按照《良好生产规范》
575	葡萄糖酸- δ -内酯	按照《良好生产规范》

5. 污染物

本标准所涉产品应遵守《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。

本标准所涉产品生产用乳应遵守《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的乳中污染物和毒素最大限量以及食典委规定的乳中兽药残留和农药残留最大限量。

6. 卫生

建议本标准所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生通用原则》（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和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 标识

除《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品用语通用标准》（CXS 206-1999）中的规定外，下列具体规定也适用：

7.1 食品名称

食品名称应为“盐水干酪”。然而，在食典标准中确定的某一特定盐水干酪的专有名称中，“盐水干酪”一词可以省略，在省略的情况下，其品名应是产品出售所在国的国家法规指定的名称，而且该省略不会对食品特性产生误解。

7.2 乳脂含量声明

应采取产品销售所在国的最终消费者所能接受的下列方式对乳脂含量加以说明，（i）质量的百分比；（ii）干物质中脂肪的百分比；或者（iii）每份产品中的克数，每份产品数量应在标签上以数字明确标明。

此外，还可采用下列术语：

高脂肪	（如果干物质脂肪含量大于或等于60%）
全脂	（如果干物质脂肪含量大于或等于45%，但小于60%）
中等脂肪	（如果干物质脂肪含量大于或等于25%，但小于45%）
部分脱脂	（如果干物质脂肪含量大于或等于10%，但小于25%）
脱脂	（如果干物质含量小于10%）

7.3 非零售容器标识

本标准第7节和《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第4.1-4.8节所规定的信息、以及必要时保存方法说明，须在包装容器或随附文件中标明，而产品名称、批次识别号以及制造商和/或包装商名称和地址应在包装容器上标明。然而，批号、制造商或包装商名称和地址也可由一个商标标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

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。

8.1 采样

盐水干酪类标准：把一块代表性干酪放到布上或吸水纸上5至10分钟。切下一片2-3厘米干酪放到密封盒内送交实验室分析。