

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

乳脂涂抹物标准

CXS 253-2006

2006 年通过。2008、2010、2018 年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第2条说明的、用作涂抹物供直接食用或供再加工的乳脂涂抹物。

2. 说明

乳脂涂抹物为脂肪含量较丰富的乳制品，呈可涂抹乳剂状，多为一类在20摄氏度保持固相的乳水脂肪。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

- 乳和/或乳制品。

包括乳脂在内，原料可在使用之前进行一切适当加工（例如物理改性，包括分馏）。

3.2 允许使用的配料

可以添加下列物质：

- 调味剂；
- 安全、适用的加工助剂；
- 按照《食品中必需营养素添加通用原则》（CXG 9-1987）相关规定，应根据个别国家需求，酌情通过国家立法制定维生素A、维生素D和其他营养素的最高和最低限量，包括酌情禁用某些营养素；
- 作为代盐制品的氯化钠和氯化钾；
- 糖类（一切碳水化合物甜味剂）；
- 菊糖和麦芽糊精（以良好生产规范为限）；
- 无害乳酸菌和/或生香菌发酵剂；
- 水；
- 明胶和淀粉（以良好生产规范为限）。这两种物质可以替代增稠剂发挥相同功能，但须以斟酌第4条所列增稠剂一切用法的良好生产规范为准，添加剂量仅以发挥必要的功能为限。

3.3 成分

乳脂含量不得低于10%且不得高于80%（m/m），至少应占干物质的三分之二。

乳脂涂抹物的成分调整以《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）第4.3.3条的规定为准。

4. 食品添加剂

只有下表所示工艺上可以合理使用的添加剂功能类别才可用于指定的产品类别。在下表允许使用的各类添加剂中，只可使用下表所列食品添加剂，并以指定的功能和限量为限。

添加剂功能类别	乳脂涂抹物合理用量	
	乳脂含量 < 70% ^(a)	乳脂含量 ≥ 70%
酸度调节剂	X	X
抗结块剂	-	-
消泡剂	X	X
抗氧化剂	X	X
漂白剂	-	-
疏松剂	-	-
成炭剂	-	-
着色剂	X	X
护色剂	-	-
乳化剂	X	-
固化剂	-	-
增味剂	X	-
起泡剂	-	-
胶凝剂	-	-
保湿剂	-	-
防腐剂	X	X
推进剂	X	X
膨松剂	-	-
螯合剂	-	-
稳定剂	X	-
增稠剂	X	-

^(a) 就使用乳化剂、稳定剂、增稠剂和增味剂而言，良好生产规范的适用应考虑到，事实上脂肪含量越高，产品获得相应技术功能所需剂量越少，而在脂肪含量高达70%左右时，几乎无需使用。

INS编号	添加剂名称	最大限量
着色剂		
100(i)	姜黄素	5 mg/kg
160a(i)	β -胡萝卜素(合成物)	35 mg/kg, 单独或混合使用
160a(ii)	β -胡萝卜素, 三孢布拉霉	
160e	β -apo-8'-胡萝卜素醛	
160f	β -apo-8'-胡萝卜素酸乙酯	
160b(i)	胭脂树提取物, 以红木素计	20 mg/kg
乳化剂		
432	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯	10 000 mg/kg, 单独或混合使用 (只可用于作烘焙用途的乳脂涂抹物)
433	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯	
434	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯	
435	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯	
436	聚氧乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯	
471	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	以良好生产规范为限
472a	乙酸和脂肪酸甘油酯	以良好生产规范为限
472b	甘油的乳酸和脂肪酸酯	以良好生产规范为限
472c	柠檬酸脂防酸甘油酯	以良好生产规范为限
472e	二乙酰酒石酸酯和脂肪酸酯	10 000 mg/kg
473	脂肪酸蔗糖脂	10 000 mg/kg, 只可用于作烘焙用途的乳脂涂抹物
474	蔗糖甘油酯	10 000 mg/kg, 只可用于作烘焙用途的乳脂涂抹物
475	脂肪酸聚甘油酯	5 000 mg/kg
476	聚甘油蓖麻醇酯	4 000 mg/kg
481(i)	乳酰化硬脂酸钠	10 000 mg/kg, 单独或混合使用
482(i)	乳酰化硬脂酸钙	
491	山梨醇酐单硬脂酸酯	10 000 mg/kg, 单独或混合使用
492	山梨醇酐三硬脂酸酯	
493	山梨醇酐单月桂酸酯	
494	山梨醇酐单油酸酯	
495	山梨醇酐单棕榈酸酯	

INS编号	添加剂名称	最大限量
防腐剂		
200	山梨酸	脂肪含量<59%: 2 000 mg/kg, 单独或混合使用(以山梨酸计), 脂肪含量≥59%: 1 000 mg/kg, 单独或混合使用(以山梨酸计)
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
稳定剂/增稠剂		
340(i)	磷酸二氢钾	880 mg/kg, 单独或混合使用, 以磷计
340(ii)	磷酸氢二钾	
340(iii)	磷酸三钾	
341(i)	磷酸二氢钙	
341(ii)	磷酸氢二钙	
341(iii)	磷酸三钙	
450(i)	二磷酸氢二钠	
400	海藻酸	以良好生产规范为限
401	海藻酸钠	以良好生产规范为限
402	海藻酸钾	以良好生产规范为限
403	海藻酸铵	以良好生产规范为限
404	海藻酸钙	以良好生产规范为限
406	琼脂	以良好生产规范为限
405	海藻酸丙二醇酯	3 000 mg/kg
407	卡拉胶	以良好生产规范为限
407a	加工琼芝属海藻胶(PES)	以良好生产规范为限
410	刺槐豆胶	以良好生产规范为限
412	瓜尔胶	以良好生产规范为限
413	黄耆胶	以良好生产规范为限
414	阿拉伯(树)胶	以良好生产规范为限
415	黄原胶	以良好生产规范为限
418	结冷胶	以良好生产规范为限
422	甘油	以良好生产规范为限
440	果胶	以良好生产规范为限
460(i)	微晶纤维素(纤维素胶)	以良好生产规范为限
460(ii)	纤维素粉	以良好生产规范为限

INS编号	添加剂名称	最大限量
461	甲基纤维素	以良好生产规范为限
463	羟丙基纤维素	以良好生产规范为限
464	羟丙基甲基纤维	以良好生产规范为限
465	甲基乙基纤维素	以良好生产规范为限
466	羧甲基纤维素钠（纤维素胶）	以良好生产规范为限
500(i)	碳酸钠	以良好生产规范为限
500(ii)	碳酸氢钠	以良好生产规范为限
500(iii)	倍半碳酸钠	以良好生产规范为限
1400	糊精，焙烧淀粉	以良好生产规范为限
1401	酸处理淀粉	以良好生产规范为限
1402	碱处理淀粉	以良好生产规范为限
1403	漂白淀粉	以良好生产规范为限
1404	氧化淀粉	以良好生产规范为限
1405	淀粉，酶处理	以良好生产规范为限
1410	单淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1412	二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1420	乙酸酐酯化的醋酸酯淀粉	以良好生产规范为限
1422	乙酰化双淀粉己二酸酯	以良好生产规范为限
1440	羟丙基淀粉	以良好生产规范为限
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
酸度调节剂		
325	乳酸钠	以良好生产规范为限
326	乳酸钾	以良好生产规范为限
327	乳酸钙	以良好生产规范为限
329	乳酸镁（DL-）	以良好生产规范为限
331(i)	柠檬酸二氢钠	以良好生产规范为限
331(ii)	柠檬酸氢二钠	以良好生产规范为限
334	酒石酸，L(+)-	5 000 mg/kg，单独或混合使用， 以酒石酸计
335(ii)	酒石酸二钠	

INS编号	添加剂名称	最大限量
337	L(+)-酒石酸钠钾	
339(i)	磷酸二氢钠	880 mg/kg, 单独或混合使用, 以磷计
339(ii)	磷酸氢二钠	
339(iii)	磷酸三钠	
338	磷酸	
524	氢氧化钠	以良好生产规范为限
526	氢氧化钙	以良好生产规范为限
抗氧化剂		
304	抗坏血酸棕榈酸酯	500 mg/kg, 以抗坏血酸硬脂酸酯计
305	抗坏血酸硬脂酸酯	
307	生育酚	500 mg/kg
310	没食子酸丙酯	200 mg/kg, 单独或混合使用: 叔丁基-4-羟基茴香醚(INS 320)、2,6-二叔丁基对甲基苯酚(INS 321)和没食子酸丙酯(INS 310), 以脂肪或油脂为基础的最大混合用量200 mg/kg计。只可用于作烹饪用途的乳脂涂抹物。
320	叔丁基-4-羟基茴香醚	200 mg/kg, 单独或混合使用: 叔丁基-4-羟基茴香醚(INS 320)、2,6-二叔丁基对甲基苯酚(INS 321)和没食子酸丙酯(INS 310), 以脂肪或油脂为基础的最大混合用量200 mg/kg计。只可用于作烹饪用途的乳脂涂抹物。
321	2,6-二叔丁基对甲基苯酚	75 mg/kg, 单独或混合使用: 叔丁基-4-羟基茴香醚(INS 320)、2,6-二叔丁基对甲基苯酚(INS 321)和没食子酸丙酯(INS 310), 以脂肪或油脂为基础的最大混合用量200 mg/kg计。只可用于作烹饪用途的乳脂涂抹物。
消泡剂		
900a	聚二甲基硅氧烷	10 mg/kg, 只可用于作煎炸用途的乳脂涂抹物
增味剂		
627	鸟苷酸二钠	以良好生产规范为限
628	鸟苷酸二钾	以良好生产规范为限

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

建议应在制备和处理本标准相关规定涉及的产品过程中遵循《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和准则》(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

7.1.1 食品名称应为“乳脂涂抹物”。在零售国法律允许的情况下,也可采用其他名称。

7.1.2 根据《营养和健康声明使用准则》(CXG 23-1997),低脂乳脂涂抹物可以标注“低脂”。

7.1.3 名称和一切修饰语译入其他语言应避免产生误导,不必逐字翻译,并应为零售国所接受。

7.1.4 根据国家法律,乳脂涂抹物可标注是否加盐。

7.1.5 加糖乳脂涂抹物应标注加糖。

7.2 脂肪含量声明

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)如标签标明份数,则以每份克数表示。

7.3 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、批次、生产商或包装商名称和地址则应在容器上标注。不过,批次与制造商或包装商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

为检查本标准的遵守情况,应采用《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)中符合本标准规定的分析和采样方法。