

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

乳脂产品标准

CXS 280-1973

原为CODEX STAN A-2-1973。1973年通过。1999年修订。

2006、2010、2018年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第2条所述、供进一步加工或用于烹饪的无水乳脂、乳脂、无水黄油、黄油和酥油。

2. 说明

2.1 无水乳脂、乳脂、无水黄油和黄油都是完全来自乳和/或乳制品的脂肪产品，是通过去除几乎所有水分和非脂肪固体的加工方法制成的。

2.2 酥油是完全来自乳、稀奶油或黄油并具有特殊香味和物理结构的产品，是通过去除几乎所有水分和非脂肪固体的加工方法制成的。

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

产生无害乳酸的细菌发酵剂。

成分

	无水乳脂/ 无水黄油	乳脂	黄油	酥油
乳脂最低含量 (% m/m)	99.8	99.6	99.6	99.6
水分最高含量 (% m/m)	0.1	-	-	-

4. 食品添加剂

根据本标准的相关规定，可以使用《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表1和表2中食品类别02.1.1（黄油、无水乳脂、酥油）所列食品添加剂。

4.1 在装入产品之前、期间及之后的密闭容器中所灌注的惰性气体。

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最大残留限量。

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：

无水乳脂 乳脂 无水黄油 黄油 酥油	根据第2条的说明、第3条规定的成分以及抗氧化剂的使用（见第4条）命名。
--------------------------------	-------------------------------------

7.2 非零售容器标识

本标准第7条和《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第4.1-4.8条所规定的信息、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、批号、生产厂家或包装商名称应在包装容器上标明。然而，批号、生产厂家或包装商名称和地址也可由一个识别标志代替，前提是此标志可在随附文件中明确辨识。

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

以下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. 其它质量指标

	无水乳脂/ 无水黄油	乳脂	黄油	酥油
游离脂肪酸最大含量（按油 酸的质量百分比计）	0.3	0.4	0.4	0.4
最大过氧化值（毫克当量氧/ 公斤脂肪）	0.3	0.6	0.6	0.6
味道及气味	样品加热至40-45° C之后，达到市场上可接受的要求			
质地	光滑、细腻的液体，依温度而定			

2. 其它污染物

重金属

下列限量适用于无水乳脂、乳脂、无水黄油、黄油及酥油：

金属	最大限量
铜	0.05 mg/kg
铁	0.2 mg/kg

3. 其它分析方法

见CXS 234-1999。