

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

CXS 284-1971

Ранее CODEX STAN A-7-1971. Принят в 1971 году. Пересмотрен в 1999 и 2006 годах.
С изменениями 2010 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на все продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующие описанию сывороточно-альбуминных сыров, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта. Настоящим стандартом предусматривается, что стандарты Кодекса на отдельные виды сывороточно-альбуминных сыров могут содержать положения, конкретизирующие положения настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Сыры сывороточно-альбуминные представляют собой твердые, полутвердые или мягкие сыры, полученные, как правило, в результате следующих технологических процессов:

- 1) концентрирование сыворотки и формование концентрированного продукта;
- 2) коагуляция сыворотки под воздействием высоких температур с добавлением кислоты или без нее.

При любой технологии производства можно проводить предварительное концентрирование сыворотки перед основным концентрированием или коагуляцией сывороточных белков. Технология производства может также включать внесение молока, сливок или другого молочного сырья до или после концентрирования или коагуляции. Соотношение сывороточных белков и казеина в продукте, полученном путем коагуляции сыворотки, должно быть значительно выше, чем в молоке.

Продукты, полученные путем коагуляции сыворотки, подразделяются на сыры без созревания и созревающие сыры.

2.2 Производство сывороточно-альбуминного сыра, полученного концентрированием сыворотки, заключается в выпаривании при высоких температурах сыворотки, смеси сыворотки и молока, сливок или другого молочного сырья до концентрации, обеспечивающей стабильную форму готового сыра. Вследствие относительно высокого содержания лактозы такие сыры обычно имеют цвет от желтоватого до коричневого и сладковатый привкус пастеризации или карамелизации.

2.3 Производство сывороточно-альбуминного сыра, полученного коагуляцией сыворотки, заключается в осаждении при нагревании белков сыворотки, смеси сыворотки и молока или сливок с добавлением кислоты или без нее. Такие сыры имеют относительно низкое содержание лактозы и цвет от белого до желтоватого.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

- 1) Для продуктов, полученных концентрированием сыворотки:
сыворотка, сливки, молоко и другое сырье, полученное из молока.
- 2) Для продуктов, полученных коагуляцией сыворотки:
сыворотка, молоко, сливки и пахта.

3.2 Разрешенные ингредиенты

Только для продуктов, полученных коагуляцией сыворотки:

- хлористый натрий;
- закваски из безвредных молочнокислых бактерий;

Только для продуктов, полученных концентрированием сыворотки с помощью тепловой обработки.

- сахара (ограничиваются НПП).

3.3 Разрешенные питательные вещества

В случаях, разрешенных *Общими принципами обогащения пищевых продуктов необходимыми питательными веществами* (СХГ 9-1987), следует законодательно устанавливать максимальные и минимальные уровни минеральных и других питательных веществ, руководствуясь потребностями конкретной страны и применяя по мере необходимости запрет на использование тех или иных питательных веществ.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использовать пищевые добавки, приведенные в таблицах 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.3 (Сыр сывороточно-альбуминный) и 01.6.6 (Сыр сывороточно-альбуминный с повышенным содержанием белка).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование продукта состоит из слов **сывороточно-альбуминный сыр**. При наличии соответствующих норм в стране продажи в информацию для потребителей включается описание характера продукта. Слова "сывороточно-альбуминный сыр" могут отсутствовать в наименованиях некоторых сортов сывороточно-альбуминного сыра, если это предусмотрено соответствующими стандартами Кодекса на отдельные виды сывороточно-альбуминного сыра или национальным законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие слов "сывороточно-альбуминный сыр" в названии не вводит потребителя в заблуждении относительно сущности продукта.

В случае если сывороточно-альбуминный сыр, полученный коагуляцией сыворотки, обозначен не наименованием сорта, а словосочетанием "сыр сывороточно-альбуминный", то наименование может быть дополнено описательным термином, приведенным в разделе 7.1.1 *Общего стандарта на сыр* (СХС 283-1978).

Наименование сывороточно-альбуминных сыров без созревания, полученных путем концентрирования сыворотки, может определяться массовой долей жира в соответствии с разделом 7.2.

7.2 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом для страны розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

Для сыров, полученных концентрированием сыворотки, указание содержания молочного жира может быть дополнено следующим указанием содержания жира:

Содержание жира в пересчете на сухое вещество¹

Сыр сывороточно-альбуминный жирный, не менее 33%

Сыр сывороточно-альбуминный, не менее 10% и не более 33%

Сыр сывороточно-альбуминный обезжиренный, менее 10%

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах при условии, что наименование продукта, обозначение партии и название предприятия-изготовителя или упаковщика указываются непосредственно на таре. При этом обозначение партии, а также название и адрес предприятия могут быть заменены идентификационной отметкой (кодом) при условии, что такая отметка позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб* (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

¹ Содержание сухого вещества в сывороточно-альбуминном сыре включает кристаллизационную воду лактозы.