

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

脱脂炼乳与植物脂肪混合物标准

CXS 250-2006

2006年通过。2010、2018年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第2节所述、供直接消费或进一步加工的脱脂炼乳与植物脂肪混合物，也称未加糖脱脂炼乳与植物脂肪混合物。

2. 说明

脱脂炼乳与植物脂肪混合物由以下方法制成：重组乳成分和饮用水，或进行部分脱水并添加食用植物油、食用植物脂肪或其混合物，以满足本标准第3节所述成分要求。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

脱脂乳和脱脂乳粉¹，其他非脂乳固体，和可食的植物脂肪/油。¹

允许用下列乳制品调节蛋白质：

- 乳超滤滞留物：乳超滤滞留物是指乳、部分脱脂乳或脱脂乳，通过超滤法浓缩乳蛋白后形成的产品；
- 乳渗透物：乳渗透物是指通过超滤法，将乳蛋白和乳脂从乳、部分脱脂乳或脱脂乳中分离出去而形成的产品；
- 乳糖¹

3.2 准用配料

- 饮用水
- 作为食盐替代品的氯化钠和/或氯化钾。

3.3 允许使用的营养素

若根据《食品中必需营养素添加通用原则》（CXG 9-1987）允许，应根据各个国家需要通过国家法律酌情制定维生素 A、D和其他营养素的最高和最低含量，酌情包括禁止某些营养素的使用。

¹ 其规范参见相关食典标准。

3.4 构成

脱脂炼乳与植物脂肪混合物

总脂肪最低含量	7.5% m/m
最低非脂乳固体含量 ^(a)	17.5% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

脱脂炼乳与植物脂肪混合物

总脂肪	高于1%但低于7.5% m/m
最低非脂乳固体含量 ^(a)	19% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

(a) 非脂乳固体含量包括乳糖结晶水。

4. 食品添加剂

只能使用下列食品添加剂，并需按规定的限量使用。

INS号	添加剂名称	最大限量
乳化剂		
322	卵磷脂	按照《良好生产规范》
稳定剂		
331(i)	柠檬酸二氢钠	按照《良好生产规范》
331(iii)	柠檬酸三钠	按照《良好生产规范》
332(i)	柠檬酸二氢钾	按照《良好生产规范》
332(ii)	柠檬酸钾	按照《良好生产规范》
333	柠檬酸钙	按照《良好生产规范》
508	氯化钾	按照《良好生产规范》
509	氯化钙	按照《良好生产规范》
酸度调节剂		
170(i)	碳酸钙	按照《良好生产规范》
339(i)	磷酸二氢钠	4 400毫克/公斤， 单用或混用，以磷计
339(ii)	磷酸氢二钠	
339(iii)	磷酸三钠	
340(i)	磷酸二氢钾	

INS号	添加剂名称	最大限量	
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)	二磷酸二钠		
450(ii)	二磷酸三钠		
450(iii)	二磷酸四钠		
450(v)	二磷酸四钾		
450(vi)	二磷酸二钙		
450(vii)	二磷酸二氢钙		
451(i)	三磷酸五钠		
451(ii)	三磷酸五钾		
452(i)	聚磷酸钠		
452(ii)	聚磷酸钾		
452(iii)	多聚磷酸钙钠		
452(iv)	聚磷酸钙		
452(v)	聚磷酸铵		
500(i)	碳酸钠		按照《良好生产规范》
500(ii)	碳酸氢钠		按照《良好生产规范》
500(iii)	倍半碳酸钠	按照《良好生产规范》	
501(i)	碳酸钾	按照《良好生产规范》	
501(ii)	碳酸氢钾	按照《良好生产规范》	
增稠剂			
407	卡拉胶	按照《良好生产规范》	
407a.	加工琼芝属海藻胶(PES)	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。

本标准涵盖的产品生产所用植物油/脂应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中规定的油/脂中污染物和毒素最大限量以及食典委设定的油/脂中农药残留最大限量。

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食典文本的相应条款。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）外，以下具体规定同样适用：

7.1 食品名称

食品名称应为：

- 脱脂炼乳与植物脂肪混合物；或
- 脱脂炼乳与植物脂肪低脂混合物

如果产品零售国立法允许，也可用其他名称。

7.2 总脂肪含量声明

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声明总脂肪含量：（i）质量或体积百分比，或者（ii）在标签上标明每份产品中的克数，并说明产品份数。

标签上应标有可食用植物脂肪和/或植物油。当零售国有要求时，脂肪或油的来源植物通用名应纳入食品名称或另附说明。

7.3 乳蛋白含量声明

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声明总脂肪含量：（i）质量或体积百分比，或者（ii）在标签上标明每份产品中的克数，并说明产品份数。

7.4 配料表

尽管《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）中第4.2.1条有规定，但仅用于调节蛋白含量的乳制品不需要声明。

7.5 建议性说明

标签上要有指示该产品不能代替婴儿配方食品的说明。例如：“婴幼儿不适用”。

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。