

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

未成熟干酪（包括新鲜干酪）标准

CXS 221-2001

2001 年通过。2008、2010、2013、2018 年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 条款中描述的直接食用的或用于进一步加工的未成熟干酪（包括新鲜干酪），个别未成熟干酪的法规标准从属于本标准，其规定可能比本标准更具体，应该应用那些具体的规定。

2. 说明

未成熟干酪（包括鲜干酪）是指在制作后短期内即可食用的符合《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的产品。

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/或产香味的细菌发酵剂以及其他无害微生物的培养物；
- 凝乳酶或其他安全且合适的凝固酶；
- 氯化钠；
- 饮用水；
- 白明胶和淀粉：尽管有《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的规定，这些物质可作为与稳定剂同样的功能使用，但是只能添加《良好生产规范》所规定的功能上必需的数量，同时考虑到第 4 条款所列稳定剂/增稠剂的使用；
- 醋；
- 米粉、玉米粉、土豆粉和淀粉：尽管有《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的规定，这些物质能用于与抗结块剂相同的功能，仅用于对切割、切片和碎块表面的处理，但是只能添加《良好生产规范》所规定的功能上必需的数量，同时考虑到第 4 条款所列抗结块剂的使用。

4. 食品添加剂

仅允许使用下列添加剂，并在规定的限量范围以内。下面未列出但在个别不同品种未成熟干酪的食品法规标准中提出的添加剂，在规定的限度内，也可用于类似的干酪：

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
酸度调节剂		
170	碳酸钙	受 GMP (良好生产规范) 限制
260	冰乙酸	按照 GMP 限量
270	乳酸 (L-, D-和 DL-)	按照 GMP 限量
296	苹果酸 (DL-)	按照 GMP 限量
330	柠檬酸	按照 GMP 限量
338	磷酸	880mg/kg (以磷计)
500	碳酸钠	按照 GMP 限量
501	碳酸钾	按照 GMP 限量
507	盐酸	按照 GMP 限量
575	δ 葡萄糖酸内酯 (GDL)	按照 GMP 限量
稳定剂/增稠剂		
符合奶制品定义的产品可以使用稳定剂和增稠剂 (包括改性淀粉), 且仅在它们是功能上必需的时候可以使用并考虑到第 3.2 条提到的明胶和淀粉的使用。		
331	柠檬酸钠	按照 GMP 限量
332	柠檬酸钾	按照 GMP 限量
333	柠檬酸钙	按照 GMP 限量
339	磷酸钠	1540mg/kg (单独或混合, 以磷计)
340	磷酸钾	1540mg/kg (单独或混合, 以磷计)
341	磷酸钙	1540mg/kg (单独或混合, 以磷计)
450(i)	二磷酸二钠	1540mg/kg (单独或混合, 以磷计)
450(ii)	二磷酸三钠	1540mg/kg (单独或混合, 以磷计)
400	藻酸	按照 GMP 限量
401	藻酸钠	按照 GMP 限量
402	藻酸钾	按照 GMP 限量
403	藻酸铵	按照 GMP 限量
404	藻酸钙	按照 GMP 限量
405	藻酸丙二醇酯	5g/kg
406	琼脂	按照 GMP 限量
407	角叉菜胶	按照 GMP 限量

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
410	角豆胶	按照 GMP 限量
412	瓜尔胶	按照 GMP 限量
413	黄芪胶	按照 GMP 限量
415	黄原胶	按照 GMP 限量
416	卡拉胶	按照 GMP 限量
417	塔拉胶	按照 GMP 限量
440	果胶	按照 GMP 限量
460	纤维素	按照 GMP 限量
466	羧甲基纤维素钠（纤维素羧甲醚）	按照 GMP 限量
576	葡萄糖酸钠	按照 GMP 限量
改性淀粉		
1400	糊精，淀粉烤至白色、黄色	按照 GMP 限量
1401	酸处理淀粉	按照 GMP 限量
1402	碱处理淀粉	按照 GMP 限量
1403	漂白浆	按照 GMP 限量
1404	氧化淀粉	按照 GMP 限量
1405	酶处理淀粉	按照 GMP 限量
1410	磷酸淀粉	按照 GMP 限量
1412	三偏磷酸钠酯化的二淀粉磷酸酯； 用三氯氧磷酯化	按照 GMP 限量
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	按照 GMP 限量
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	按照 GMP 限量
1420	淀粉醋酸酯	按照 GMP 限量
1422	乙酰化己二酸双淀粉酯	按照 GMP 限量
1440	羟丙基淀粉	按照 GMP 限量
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	按照 GMP 限量
色素		
100	姜黄素（用于可食用的干酪皮）	按照 GMP 限量
101	核黄素	按照 GMP 限量
140	叶绿素	按照 GMP 限量
141	叶绿素铜	15mg/kg，单独或混合
160a(i)	胡萝卜素（beta-，合成）	25mg/kg
160a(ii)	胡萝卜素（beta-，蔬菜）	600mg/kg

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
160b(ii)	胭脂树提取物 - 以降胭脂树素为基础	25mg/kg
160c	辣椒红	按照 GMP 限量
160e	胡萝卜醛, <i>beta</i> -apo-8'-	35mg/kg
160f	胡萝卜酸, 乙酯, <i>beta</i> -apo-8'-	35mg/kg
162	甜菜红	按照 GMP 限量
171	钛白粉	按照 GMP 限量
防腐剂		
200	山梨酸	1000 mg/kg 干酪 (单独或混合, 以山梨酸计)
202	山梨酸钾	1000 mg/kg 干酪 (单独或混合, 以山梨酸计)
203	山梨酸钙	1000 mg/kg 干酪 (单独或混合, 以山梨酸计)
234	乳酸链球菌素	12.5mg/kg
280	丙酸	按照 GMP 限量
281	丙酸钠	按照 GMP 限量
282	丙酸钙	按照 GMP 限量
283	丙酸钾	按照 GMP 限量
仅用于表面/外皮处理:		
235	纳他霉素 (匹马菌素)	表皮 2mg/dm ² , 在 5mm 深度不存在
发泡剂 (仅用于搅奶油的产品)		
290	二氧化碳	按照 GMP 限量
941	氮气	按照 GMP 限量
抗结块剂 (仅切片, 切, 切碎和磨碎的产品(表面处理))		
460	纤维素	按照 GMP 限量
551	非结晶的二氧化硅	10000 mg/kg (单独或混合) 以二氧化硅计算硅盐
552	硅酸钙	10000 mg/kg (单独或混合) 以二氧化硅计算硅盐
553	硅酸镁	10000 mg/kg (单独或混合) 以二氧化硅计算硅盐
560	硅酸钾	10000 mg/kg (单独或混合) 以二氧化硅计算硅盐

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
防腐剂（仅切片、切割、切块和磨碎的产品(表面处理)）		
200	山梨酸	1000mg/kg 干酪，单独或混合，以山梨酸计
202	山梨酸钾	1000mg/kg 干酪，单独或混合，以山梨酸计
203	山梨酸钙	1000mg/kg 干酪，单独或混合，以山梨酸计
280	丙酸	按照 GMP 限量
281	丙酸钠	按照 GMP 限量
282	丙酸钙	按照 GMP 限量
283	丙酸钾	按照 GMP 限量
235	纳他霉素	20mg/kg（在揉搓和伸拉过程中用于表面）

5. 污染物

本标准所涉及的产品将遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中规定的污染物最大限量。

在本标准所涉及的产品加工中使用的牛奶应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中规定的牛奶中污染物和毒素最大限量以及食典委制定的牛奶中兽药和农药的最大残留限量。

6. 卫生

建议本标准规定中所涉及的产品，应按照《食品卫生通则》（CXC 1-1969）、《乳及乳制品卫生操作规范》（CXC 57-2004）和其他相关的法典文本如卫生操作规范和生产操作规范来进行制备和处理。产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用准则》（CXG21-1997）所建立的所有微生物学标准。

7. 标识

除了《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）和《乳品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）之外，还应符合下列具体规定：

7.1 产品名称

产品名称应为未成熟干酪。但是，如果某个未成熟干酪品种已被收录在未成熟干酪的国际食品法典标准中，以及在产品销售国立法中已对这种产品指定了具体名称，只要这种忽略不会使公众对产品的特征产生错误印象，命名可忽略“未成熟干酪”一词。

如果产品未被另外命名但指定为“未成熟干酪”，这种名称应该伴随一个在《干酪通用标准》（CXS A-6-1978）的 7.1.1 条中提供的描述性术语。

只要不会误导产品销售国的消费者，未成熟干酪也可以命名为“新鲜的干酪”。

7.2 乳脂肪含量的声明

乳脂肪含量必须以销售国最终消费者可接受的下述方式标明：（1）质量百分比；（2）干物质中脂肪百分比；或（3）如果产品标识上标明了份数，也可以每份中乳脂的重量(g)表示。

另外，也可以使用下列术语：

高脂	（如果干物质脂肪含量高于或等于 60%）
全脂	（如果干物质脂肪含量高于或等于 45%但低于 60%）
中脂	（如果干物质脂肪含量高于或等于 25%但低于 45%）
部分脱脂	（如果干物质脂肪含量高于或等于 10%但低于 25%）
脱脂	（如果干物质脂肪含量低于 10%）

7.3 非零售包装容器的标识

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表明，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记代替，前提是此标记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。