

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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

脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物标准

CXS 252-2006

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 条说明的、供直接食用或供再加工的脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物。

2. 说明

脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物是乳成分与饮用水重新混合而成的产品，或是部分脱水而成的产品，其中添加糖类，并添加食用植物油、食用植物脂肪或食用植物油脂混合物，满足本标准第 3 条的成分规定。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

脱脂乳和脱脂奶粉¹、其他非脂乳固体、食用植物油脂¹。

允许使用下列乳制品调节蛋白质含量：

- 乳渗余物：乳渗余物是乳、部分脱脂乳或脱脂乳超滤浓缩乳蛋白获得的产品；
- 乳渗透物：乳渗透物是乳、部分脱脂乳或脱脂乳超滤分离乳蛋白和乳脂获得的产品；
- 乳糖¹（同用于下种）

3.2 允许使用的配料

- 饮用水
- 糖类
- 作为代盐制品的氯化钠和/或氯化钾

在本产品中，糖类通常考虑采用蔗糖，但可按照良好生产规范，将蔗糖与其他糖类混合。

3.3 允许使用的营养素

按照《食品中必需营养素添加通用原则》（CXG 9-1987）相关规定，应根据各个国家需求，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。

¹ 详见相关食典标准。

3.4 成分

脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物

最低脂肪总含量	8% m/m
非脂乳固体最低含量 ^(a)	20% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

脱脂甜炼乳和植物脂肪低脂混合物

脂肪总量	高于1%且低于8% m/m
非脂乳固体最低含量 ^(a)	20% 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。

对于脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物，糖类含量以良好生产规范为限，从保障产品耐贮性的最低含量到可能出现糖类结晶的最高含量不等。

4. 食品添加剂

只可使用下表所列食品添加剂，并以指定的限量为限。

INS编号	添加剂名称	最大限量
乳化剂		
322	卵磷脂	以良好生产规范为限
稳定剂		
331(i)	柠檬酸一钠	以良好生产规范为限
331(iii)	柠檬酸三钠	以良好生产规范为限
332(i)	柠檬酸二氢钾	以良好生产规范为限
332(ii)	柠檬酸钾	以良好生产规范为限
333	柠檬酸钙	以良好生产规范为限
508	氯化钾	以良好生产规范为限
509	氯化钙	以良好生产规范为限
酸度调节剂		
170(i)	碳酸钙	以良好生产规范为限
339(i)	磷酸二氢钠	4 400 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	
340(i)	磷酸二氢钾	
340(ii)	磷酸氢二钾	
340(iii)	磷酸三钾	

INS编号	添加剂名称	最大限量
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)	多磷酸钠	
452(ii)	聚磷酸钾	
452(iii)	聚磷酸钙钠	
452(iv)	聚磷酸钙	
452(v)	聚磷酸铵	
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
501(i)	碳酸钾	以良好生产规范为限
501(ii)	碳酸氢钾	以良好生产规范为限
增稠剂		
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

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。

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）规定的油脂污染物和毒素最大限量以及食典委设定的油脂农药最大残留限量。

6. 卫生

建议应在制备和处理本标准相关规定所涉产品过程中遵循《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》（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）的规定外，还应遵守以下具体规定：

7.1 食品名称

食品名称应为：

- 脱脂甜炼乳和植物脂肪混合物；或
- 脱脂甜炼乳和植物脂肪低脂混合物

在零售国法律允许的情况下，也可采用其他名称。

7.2 脂肪总含量声明

乳脂总含量应以产品零售国最终消费者可接受的下列方式之一做出声明：（i）以质量或体积百分比表示；（ii）如标签标明份数，则以每份克数表示。

标签应注明是否含有食用植物脂肪和/或食用植物油。如零售国有规定，提取油脂的植物通用名称应加入食品名称或另行说明。

7.3 乳蛋白含量声明

乳蛋白含量应以产品零售国最终消费者可接受的下列方式之一做出声明：（i）以质量或体积百分比表示；（ii）如标签标明份数，则以每份克数表示。

7.4 配料表

尽管《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.2.1 条有规定，如乳制品仅用于调节蛋白质含量，则无需声明。

7.5 建议性说明

标签应注明产品不应替代婴儿配方食品，例如“婴儿不宜”。

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。