

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**奶油干酪标准**

**CXS 275-1973**

前为 CODEX STAN C-31-1973。1973 年通过。2007 年修订。

2008、2010、2016、2018 年修正。

## 1. 范围

本标准适用于供直接消费或按照本标准第 2 条说明供再加工的奶油干酪。

在一些国家，“奶油干酪”一词用以指代不符合第 2 条说明的干酪，例如高脂熟化硬质干酪。本标准不适用于此类干酪。

## 2. 说明

**奶油干酪**是指一种符合《未成熟干酪（包括新鲜干酪）标准》（CXS 221-2001）和《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的软质、涂抹状、未成熟和无外皮<sup>1</sup>干酪。这种干酪的颜色介于近白色与淡黄色之间。质地呈涂抹状，介于光滑与略成片状之间，没有孔洞，可涂抹于其他食品，也可与其他食品直接混食。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 原材料

乳和/或乳制品。

### 3.2 允许使用的配料

- 无害的乳酸菌和/或产生香味的细菌发酵剂以及其他无害微生物的培养物；
- 凝乳酶或其它安全且适用的凝固酶；
- 作为代盐制品的氯化钠和氯化钾；
- 饮用水；
- 安全且适用的加工助剂；
- 明胶和淀粉：用来发挥相当于稳定剂的功能，但添加剂量仅以发挥必要的功能为限，要以考虑使用第 4 条所列稳定剂/增稠剂的良好生产规范为准；
- 醋。

### 3.3 成分

乳成分	最低含量 (m/m)	最高含量 (m/m)	参考含量 (m/m)
干物质所含乳脂	25%	不限	60-70%
脱脂水分	67%	-	未定
干物质	22%	以脱脂水分为限	未定

对奶油干酪超出上述乳脂、水分和干物质最低和最高含量的成分改动视作不符合《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）第 4.3.3 条。

<sup>1</sup> 这种干酪在保存中不会结成外皮（“无外皮”干酪）。

#### 4. 食品添加剂

只有下表所示可合理使用的各类添加剂才可用于指定的产品类别。在允许使用的各类添加剂中，只可使用下表所列食品添加剂，并以规定的功能和限量为限。

添加剂功能类别	合理使用	
	干酪块	表面/外皮处理
着色剂	X <sup>(a)</sup>	—
漂白剂	—	—
酸度调节剂	X	—
稳定剂	X <sup>(b)</sup>	—
增稠剂	X <sup>(b)</sup>	—
乳化剂	X	—
抗氧化剂	X	—
防腐剂	X <sup>(b)</sup>	—
发泡剂	X <sup>(c)</sup>	—
抗结剂	—	—

- (a) 仅用于获得第2条所述颜色特点。  
 (b) 可按乳制品的定义使用包括改性淀粉在内的稳定剂和增稠剂，但仅以发挥必要的功能为限，用于加热经处理的产品，并考虑使用第3.2条所述明胶和淀粉。  
 (c) 仅用于搅奶油产品。  
 X 工艺上可以合理使用这类添加剂。  
 — 工艺上不可合理使用这类添加剂。

INS 编号	添加剂名称	最大用量
<b>防腐剂</b>		
200	山梨酸	1 000 mg/kg 单用或混用，以山梨酸计
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
234	乳酸链球菌素	12.5 mg/kg
280	丙酸	以良好生产规范（GMP）为限
281	丙酸钠	
282	丙酸钙	
283	丙酸钾	
<b>酸度调节剂</b>		
170(i)	碳酸钙	以良好生产规范为限
260	冰乙酸	以良好生产规范为限
261(i)	乙酸钾	以良好生产规范为限
261(ii)	二乙酸钾	以良好生产规范为限
262(i)	乙酸钠	以良好生产规范为限
263	乙酸钙	以良好生产规范为限

INS 编号	添加剂名称	最大用量
270	乳酸, L-、D-和DL-	以良好生产规范为限
296	苹果酸, DL-	以良好生产规范为限
325	乳酸钠	以良好生产规范为限
326	乳酸钾	以良好生产规范为限
327	乳酸钙	以良好生产规范为限
330	柠檬酸	以良好生产规范为限
331(i)	柠檬酸二氢钠	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
333	柠檬酸钙	以良好生产规范为限
334	酒石酸, L(+)-	1 500 mg/kg 单用或混用, 以酒石酸计
335(ii)	L(+)-酒石酸钠	
337	L(+)-酒石酸钾钠	
338	磷酸	880 mg/kg, 以磷计
350(i)	DL-苹果酸氢钠	以良好生产规范为限
350(ii)	DL-苹果酸钠	以良好生产规范为限
352(ii)	苹果酸钙, D-和L-	以良好生产规范为限
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
504(i)	碳酸镁	以良好生产规范为限
504(ii)	碳酸氢氧化镁	以良好生产规范为限
507	盐酸	以良好生产规范为限
575	葡萄糖酸- $\alpha$ -内酯	以良好生产规范为限
577	葡萄糖酸钾	以良好生产规范为限
578	葡萄糖酸钙	以良好生产规范为限
<b>稳定剂</b>		
339(i)	磷酸二氢钠	4 400 mg/kg 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	
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	
342(i)	磷酸氢铵	

INS 编号	添加剂名称	最大用量
342(ii)	磷酸氢二铵	
343(ii)	磷酸氢镁	
343(iii)	磷酸三镁	
450(i)	二磷酸二钠	
450(iii)	二磷酸四钠	
450(v)	二磷酸四钾	
450(vi)	二磷酸二钙	
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(iv)	聚磷酸钙	
452(v)	聚磷酸铵	
400	海藻酸	以良好生产规范为限
401	海藻酸钠	以良好生产规范为限
402	海藻酸钾	以良好生产规范为限
403	海藻酸铵	以良好生产规范为限
404	海藻酸钙	以良好生产规范为限
405	海藻酸丙二醇酯	5 000 mg/kg
406	琼脂	以良好生产规范为限
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
410	刺槐豆胶	以良好生产规范为限
412	瓜尔胶	以良好生产规范为限
413	黄耆胶	以良好生产规范为限
415	黄原胶	以良好生产规范为限
416	刺梧桐胶	以良好生产规范为限
417	刺云实胶	以良好生产规范为限
418	结冷胶	以良好生产规范为限
466	羧甲基纤维素钠 (纤维素胶)	以良好生产规范为限
1400	糊精, 焙炒淀粉	以良好生产规范为限
1401	酸处理淀粉	以良好生产规范为限
1402	碱处理淀粉	以良好生产规范为限
1403	漂白淀粉	以良好生产规范为限
1404	氧化淀粉	以良好生产规范为限
1405	酶处理淀粉	以良好生产规范为限
1410	单淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1412	磷酸酯双淀粉	以良好生产规范为限

INS 编号	添加剂名称	最大用量
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
1420	醋酸酯淀粉	以良好生产规范为限
1422	乙酰化双淀粉己二酸酯	以良好生产规范为限
1440	羟丙基淀粉	以良好生产规范为限
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	以良好生产规范为限
<b>乳化剂</b>		
322	卵磷脂	以良好生产规范为限
470(i)	肉豆蔻、棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	以良好生产规范为限
470(ii)	油酸的钙、钾和钠盐	以良好生产规范为限
471	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	以良好生产规范为限
472a	乙酸和脂肪酸甘油酯	以良好生产规范为限
472b	乳酸脂肪酸甘油酯	以良好生产规范为限
472c	柠檬酸脂肪酸甘油酯	以良好生产规范为限
472e	二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	10 000 mg/kg
<b>抗氧化剂</b>		
300	抗坏血酸, L-	以良好生产规范为限
301	抗坏血酸钠	以良好生产规范为限
302	抗坏血酸钙	以良好生产规范为限
304	抗坏血酸棕榈酸酯	500 mg/kg 单用或混用, 以抗坏血酸硬脂酸酯计
305	抗坏血酸硬脂酸酯	
307b	生育酚浓缩物, 混合	200 mg/kg 单用或混用
307c	DL- $\alpha$ -生育酚	
<b>着色剂</b>		
160a(i)	$\beta$ -胡萝卜素 (合成)	35 mg/kg, 单独或混合使用
160a(iii)	$\alpha$ -胡萝卜素 (三孢布拉霉来源)	
160e	Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	
160f	$\alpha$ -Apo-8'-胡萝卜酸乙酯	
160a(ii)	$\alpha$ -胡萝卜素 (蔬菜)	600 mg/kg
160b(ii)	胭脂树提取物, 以红木素计	25 mg/kg
171	二氧化钛	以良好生产规范为限
<b>发泡剂</b>		
290	二氧化碳	以良好生产规范为限
941	氮	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）规定的产品污染物最大限量。

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。

## 6. 卫生

建议应在制备和处理本标准相关规定涉及的产品过程中遵循《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。

产品应符合根据《食品微生物标准制定与应用原则和准则》（CXG 21-1997）制定的所有微生物标准。

## 7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）的规定外，还应遵守以下具体规定：

### 7.1 食品名称

可以根据《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 条采用“奶油干酪”这一名称，但产品应符合本标准。可以根据零售国习俗采用其他拼写方法。该名称可以译入其他语言，以免误导零售国消费者。

仅在干酪符合本标准时才可选择使用该名称。若该名称未用于符合本标准的干酪，则适用《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的命名规定。

对于脂肪含量低于或高于参考范围但相当于或高于本标准第 3.3 条规定的 40% 的干物质脂肪含量的产品，标示时应附上相应限定语，说明所作改动或脂肪含量（以干物质所含脂肪或零售国接受的各种质量百分比表示），可加入产品名称，也可标在相同视野的显著位置。对于脂肪含量低于 40% 的干物质脂肪含量但高于本标准第 3.3 条规定的绝对最低含量的产品，可以以下两种方式予以标示：附上相应限定语，说明所作改动或脂肪含量（以干物质所含脂肪或质量百分比表示），可加入产品名称，也可标在相同视野的显著位置；或者采用产品生产国和/或销售国国内立法规定的名称，或加注现行通用名称。但无论是哪种情况，所用标示方式均不得在零售中对干酪特点和特性造成误解。

适当的限定语是指《干酪通用标准》（CXS 283-1978）第 7.3 条规定的相应特征界定术语，或是根据《营养宣称使用准则》（CXG 23-1997）作出的营养宣称<sup>2</sup>。

---

<sup>2</sup> 为做出比较性营养宣称，应以 60% 的干物质脂肪最低含量作为参考。

## 7.2 原产国

应标明原产国（是指生产国，并非最先采用产品名称的国家）。若产品在其他国家得到实质性改变<sup>3</sup>，施以改变的国家则应视作标识上的原产国。

## 7.3 乳脂含量声明

应以零售国所能接受的以下方式标明乳脂含量：(i) 质量百分比；(ii) 干物质所含脂肪百分比；或 (iii) 如标签标注份数，则以每份克数表示。

## 7.4 非零售包装的标识

本标准第 7 条以及《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 至 4.8 条规定的信息以及储藏说明（如有必要）应在包装上或随附材料中予以说明，而产品名称、批号以及生产商或包装商名称则应在包装上注明，没有包装的应在产品上注明。但也可用一个识别标志来代替产品批号和名称地址，前提是此标志能通过另附材料清楚地加以辨识。

## 8. 抽样和分析方法

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。

---

<sup>3</sup> 例如，改装、切割、切片、切碎和磨碎均不视作实质性改变。