

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

---

## 甜炼乳标准

CXS 282-1971

1971 年通过。1999 年修订。2010 年、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甜炼乳。

## 2. 说明

甜炼乳是乳中加糖部分分离水分而成的乳制品，或是采用任何其他加工方法制成的成分和特点相同的产品。可以调节乳脂和/或乳蛋白含量，但仅为符合本标准第3条的成分要求，为此添加和/或分离乳成分的同时，保证所调节乳中乳清蛋白与酪蛋白比例不变。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 原料

乳和奶粉<sup>1</sup>、稀奶油和稀奶油粉<sup>1</sup>、乳脂制品<sup>1</sup>。

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而成的制品；
- 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而成的制品；
- 乳糖<sup>1</sup>。

### 3.2 允许使用的配料

- 饮用水
- 糖类
- 氯化钠。

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 成分

#### 甜炼乳

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 乳脂最低含量                       | 8% m/m  |
| 乳固体最低含量 <sup>(a)</sup>       | 28% m/m |
| 非脂乳固体中乳蛋白最低含量 <sup>(a)</sup> | 34% m/m |

#### 脱脂甜炼乳

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 乳脂最高含量                       | 1% m/m  |
| 乳固体最低含量 <sup>(a)</sup>       | 24% m/m |
| 非脂乳固体中乳蛋白最低含量 <sup>(a)</sup> | 34% m/m |

#### 部分脱脂甜炼乳

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| 乳脂含量                         | 高于1% m/m但低于8% m/m |
| 非脂乳固体最低含量 <sup>(a)</sup>     | 20% m/m           |
| 乳固体最低含量 <sup>(a)</sup>       | 24% m/m           |
| 非脂乳固体中乳蛋白最低含量 <sup>(a)</sup> | 34% m/m           |

#### 高脂甜炼乳

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 乳脂最低含量                       | 16% m/m |
| 非脂乳固体最低含量 <sup>(a)</sup>     | 14% m/m |
| 非脂乳固体中乳蛋白最低含量 <sup>(a)</sup> | 34% m/m |

(a) 乳固体和非脂乳固体含量包括乳糖结晶水。

<sup>1</sup> 见《糖类标准》（CXS 212-1999）。

对于所有甜炼乳，含糖量以良好生产规范为限，最低含量应保障产品的耐贮性，最高含量应避免可能出现的糖类结晶。

#### 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                                       |           |
|--------------|-------|--|-----------|
| <b>固化剂</b>   |       |  |           |
| 508          | 氯化钾   | 2 000 mg/kg（单独使用）或3 000 mg/kg（混合使用），以无水物质计 |           |
| 509          | 氯化钙   |  |           |
| <b>稳定剂</b>   |       |  |           |
| 331          | 柠檬酸钠  | 2 000 mg/kg（单独使用）或3 000 mg/kg（混合使用），以无水物质计 |           |
| 332          | 柠檬酸钾  |  |           |
| 333          | 柠檬酸钙  |  |           |
| <b>酸度调节剂</b> |       |  |           |
| 170          | 碳酸钙   | 2 000 mg/kg（单独使用）或3 000 mg/kg（混合使用），以无水物质计 |           |
| 339          | 磷酸钠   |  |           |
| 340          | 磷酸钾   |  |           |
| 341          | 磷酸钙   |  |           |
| 450          | 二磷酸盐  |  |           |
| 451          | 三磷酸盐  |  |           |
| 452          | 多聚磷酸盐 |  |           |
| 500          | 碳酸钠   |  |           |
| 501          | 碳酸钾   |  |           |
| <b>增稠剂</b>   |       |  |           |
| 407          | 卡拉胶   |  | 150 mg/kg |
| <b>乳化剂</b>   |       |  |           |
| 322          | 卵磷脂   | 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乳应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的乳中污染物和毒素最大限量以及食典委设定的乳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。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）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

食品名称应为：

甜炼乳

脱脂甜炼乳

部分脱脂甜炼乳

高脂甜炼乳

参照第3条规定的成分

如乳脂含量在4.0%到4.5%之间，并且乳固体最低含量为28% m/m，则部分脱脂炼乳可以标注为“半脱脂甜炼乳”。

### 7.2 乳脂含量声明

如消费者会因无标识而受误导，则乳脂含量应以销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）如标签标注份数，则以每份克数表示。

### 7.3 乳蛋白含量声明

如消费者会因无标识而受误导，则乳蛋白含量应以销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）如标签标注份数，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 非零售容器标识

本标准第7条和《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第4.1条至第4.8条规定标注的信息与必要的贮存说明应在容器上或附带资料中标注，产品名称、批号、生产商或包装商名称和地址则应在容器上标注。不过，批号与制造商或包装商名称和地址可以一个识别标记代替，但此标记应在附带资料上清晰可辨。

## 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。