

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

乳清干酪标准

CXS 284-1971

前为CODEX STAN A-7-1971。1971年通过。1999年、2006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条乳清干酪定义的、供直接食用或供再加工的所有产品。就本标准的规定而言，乳清干酪个别品种的食典标准的规定可能细于本标准的规定。

2. 说明

2.1 乳清干酪是主要通过以下方式加工而成的固态、半固态或软质制品：

- (1) 乳清浓缩和浓缩制品成型；
- (2) 乳清热凝固，可加或不加酸。

无论采用哪种方式，乳清都可先行预浓缩，随后进行乳清浓缩或乳清蛋白凝固。在该过程中，也可在浓缩或凝固前后添加乳、稀奶油或其他乳原料。乳清凝固制品中乳清蛋白与酪蛋白的比例应显著高于乳中比例。

乳清凝固可以制成熟化或非熟化制品。

2.2 乳清浓缩而成的乳清干酪通过乳清或乳清与奶、稀奶油或其他乳原料混合物热蒸发制成，浓度应使干酪成品保持稳定的形状。由于乳糖含量较高，此类干酪的色泽一般在淡黄色与褐色之间，具有甜味、熟味或焦糖味。

2.3 乳清凝固而成的乳清干酪通过乳清或乳清与奶或稀奶油混合物热沉淀制成，可加或不加酸。此类乳清干酪乳糖含量较低，色泽在白色与淡黄色之间。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

- (1) 用于生产乳清浓缩制品：
乳清、稀奶油、乳和其他乳原料。
- (2) 用于生产乳清凝固制品：
乳清、乳、稀奶油和酪乳。

3.2 允许使用的配料

仅用于乳清凝固制品：

- 氯化钠
- 无害乳酸菌发酵剂

仅用于乳清热处理浓缩制品：

- 糖类（以良好生产规范为限）

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矿物质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。

4. 食品添加剂

可以根据本标准在食品中使用《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表1和表2食品类别01.6.3（乳清干酪）和01.6.6（乳清蛋白干酪）所列食品添加剂。

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**乳清干酪**。如销售国认为消费者必须知情，则必须说明产品性质。对于个别干酪食典标准备用的乳清干酪个别品种的名称和销售国法律规定的品种名称（如无相关食典标准），可以略去“乳清干酪”，但不应使人对食品的特点产生错觉。

如乳清凝固而成的乳清干酪不以品种名称命名，而以“乳清干酪”命名，则可在名称中加入《干酪通用标准》（CXS 283-1978）第7.1.1条规定的形容词。

乳清浓缩而成的非熟化乳清干酪可以按照第7.2条的规定，根据脂肪含量命名。

7.2 乳脂含量声明

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）以质量百分比表示；（ii）以干物质脂肪百分比表示；（iii）如标签标明份数，则以每份克数表示。

对于乳清浓缩而成的干酪，乳脂含量声明可以加注脂肪含量，限量如下：

干物质脂肪含量¹

加稀奶油的乳清干酪	最低33%
乳清干酪	最低10%且不超过33%
脱脂乳清干酪	不超过10%

7.3 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。

¹ 乳清干酪干物质含量包括乳糖结晶水。