

# 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)

---

**农家干酪标准**

**CXS 273-1968**

前为 CODEX STAN C-16-1968。1968 年通过。2007、2010、2018 年修订。

2014、2016 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 条说明供再加工的农家干酪。

## 2. 说明

农家干酪是指一种符合《干酪通用标准》（CXS 283-1978）和《未成熟干酪（包括新鲜干酪）标准》（CXS 221-2001）的软质、无外皮<sup>1</sup>和未成熟干酪。酪体近乎白色，颗粒状质地，由离散的各个软质凝块颗粒组成，颗粒大小相对一致，视理想的凝块大小而定，约有 3-12 毫米不等，可能覆有乳状混合物。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 原材料

牛乳或水牛乳或其混合物，以及此类乳制品。

### 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；
- 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；
- 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。

### 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)
乳脂：	0%	不限	4-5%
脱脂干物质：	18%	以脱脂水分为限	

对超出上述脱脂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。

## 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。

<sup>1</sup> 这种干酪在保存中不会结成外皮（“无外皮”干酪）。

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

(a) 可按乳制品的定义使用包括改性淀粉在内的稳定剂，但仅以发挥必要的功能为限，用于加热并考虑使用第3.2条所述明胶和淀粉。

(b) 干酪块包括乳状混合物。

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。

国际编码系统编号	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
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

国际编码系统编号	添加剂名称	最大用量
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
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>		
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
339(i)	磷酸二氢钠	1 300 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	
342(ii)	磷酸氢二铵	
343(ii)	磷酸氢镁	
343(iii)	磷酸三镁	

国际编码系统编号	添加剂名称	最大用量
450(i)	二磷酸二钠	1 300 mg/kg, 单用或混用, 以磷计
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	
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	黄蓍胶	以良好生产规范为限
415	黄原胶	以良好生产规范为限
416	刺槐桐胶	以良好生产规范为限
417	刺云实胶	以良好生产规范为限
440	果胶	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

国际编码系统编号	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

## 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

在符合本标准的前提下，依照《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 条的规定，产品可以使用“农家干酪”这一名称。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。符合本标准但不使用该名称的干酪，应依照《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的命名规定来命名。

对于脂肪含量低于或高于本标准第 3.3 条规定的参考范围的产品，标示时应附上相应限定语，作为名称的一部分或者处于与名称同一视野内的显眼位置，说明所作的调整或脂肪含量（以干物质中脂肪含量或质量百分比表示，取决于零售国可接受的方式）。适当的修饰语包括根据《营养声明使用准则》<sup>2</sup>（CXG 23-1997）作出的营养声明。此外，可在食品名称上加注说明产品性质或特点的相应特征界定术语。此类术语包括“干凝块”或“加奶油”。

## 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>，则标签中须将发生实质性改变的国家标为原产国。

## 7.3 乳脂含量声明

乳脂含量须以产品零售国可接受的下列方式之一作出声明：（i）以质量百分比表示；（ii）以干物质中脂肪百分比表示；（iii）如果产品标签标明了份数，以每份中乳脂重量(g)表示。

## 7.4 非零售包装的标识

本标准第 7 条和《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 至 4.8 条所规定的信息，以及如有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、批次、生产商或包装商名称须在包装容器上标明，无容器时直接在产品上标明。但是，批次、名称和地址也可以用识别标志替代，前提是此标志能通过另附材料清楚地加以辨认。

## 8. 抽样和分析方法

为检查本标准的遵守情况，应采用《分析和抽样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的与本标准规定相关的分析和抽样方法。

---

<sup>2</sup> 为做出比较性营养声明，应以4%的脂肪含量作为参考。

<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。