

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

脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准

CXS 251-2006

2006 年通过。2010、2013、2014、2016、2018 年修正。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 条所述可直接消费或进一步加工的脱脂乳与植物脂肪混合粉剂。

2. 说明

脱脂乳与植物脂肪混合粉剂系指一种产品，由部分脱水乳并添加食用植物油、食用植物脂肪或其混合物制成，以满足本标准第 3 条的成分要求。

3. 基本成分和质量要求

3.1 原料

脱脂乳和脱脂乳粉¹，其他非脂乳固体，和可食的植物脂肪/油。¹

允许用下列乳制品调节蛋白质：

- 乳超滤滞留物：乳超滤滞留物是把乳、部分脱脂乳或脱脂乳，通过超滤法浓缩乳蛋白后形成的产品；
- 乳渗透物：乳渗透物是把乳、部分脱脂乳或脱脂乳，通过超滤法去除乳蛋白和乳脂后形成的产品；
- 乳糖¹

3.2 允许使用的营养素

按照《食品中添加必需营养素的通用原则》（CXG 9-1987），由国家立法按需要制定维生素 A、维生素 D 和其他营养素的最高和最低水平，包括禁止使用某些特定营养素。

3.3 成分

脱脂乳与植物脂肪的混合粉剂

总脂肪最低含量	26% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
乳的非脂固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

低脂脱脂乳与植物脂肪的混合粉剂的脂肪含量

总脂肪	大于 1.5% 且小于 26% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
乳的非脂固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

^(a) 乳的非脂固体含量包括乳糖结晶水。

¹ 关于规范说明，请参照相关食典标准。

4. 食品添加剂

仅可使用下列添加剂，并在规定的限量范围以内：

INS 编号	添加剂名称	最大用量	
稳定剂			
331(i)	柠檬酸二氢钠	以良好生产规范（GMP）为限	
331(iii)	柠檬酸三钠	以良好生产规范（GMP）为限	
332(i)	柠檬酸二氢钾	以良好生产规范（GMP）为限	
332(ii)	柠檬酸钾	以良好生产规范（GMP）为限	
508	氯化钾	以良好生产规范（GMP）为限	
509	氯化钙	以良好生产规范（GMP）为限	
酸度调节剂			
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)	多聚磷酸钠		
452(ii)	多聚磷酸钾		
452(iii)	多聚磷酸钠钙		
452(iv)	多聚磷酸钙		
452(v)	多聚磷酸铵		
500(i)	碳酸钠		以良好生产规范（GMP）为限
500(ii)	碳酸氢钠		以良好生产规范（GMP）为限
500(iii)	碳酸氢三钠	以良好生产规范（GMP）为限	
501(i)	碳酸钾	以良好生产规范（GMP）为限	
501(ii)	碳酸氢钾	以良好生产规范（GMP）为限	

INS 编号	添加剂名称	最大用量
乳化剂		
322	卵磷脂	以良好生产规范（GMP）为限
471	脂肪酸 – 甘油酯和脂肪酸二甘油酯	以良好生产规范（GMP）为限
抗结块剂		
170(i)	碳酸钙	以良好生产规范（GMP）为限
504(i)	碳酸镁	以良好生产规范（GMP）为限
530	氧化镁	以良好生产规范（GMP）为限
551	非结晶二氧化硅	以良好生产规范（GMP）为限
552	硅酸钙	以良好生产规范（GMP）为限
553(i)	硅酸镁（合成）	以良好生产规范（GMP）为限
553(iii)	滑石粉	以良好生产规范（GMP）为限
554	铝硅酸钠	570 mg/kg，以铝表示
341(iii)	磷酸三钙	4 400 mg/kg，单用或混用，以磷计
343(iii)	磷酸三镁	
抗氧化剂		
300	L-抗坏血酸	500 mg/kg，以抗坏血酸计
301	抗坏血酸钠	
304	抗坏血酸棕榈酸酯	80 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	
319	特丁基对苯二酚	100 mg/kg，单用或混用，以脂肪或油表示
320	丁基羟基茴香醚	
321	二丁基羟基甲苯	

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品法典委员会设定的奶中兽药残留和农药残留最大限量。

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）中规定的油/脂中污染物和毒素最大限量以及食品法典委员会设定的油/脂中农药残留最大限量。

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）的规定外，还应遵守下列具体规定：

7.1 食品名称

食品名称应为：

- 脱脂乳和植物脂肪混合粉剂；
- 低脂脱脂乳和植物脂肪混合粉剂。

如果产品零售国立法允许，也可以用其他名称。

7.2 总脂肪含量声明

总脂肪含量应以产品销售国家最终消费者可接受的方式声明：（i）质量或体积百分比；或（ii）如产品标识上标明了份数，也可以每份中乳脂的重量(g)表示。

标签上应标有存在可食用植物脂肪和/或植物油。当零售国有要求时，脂肪或油的植物来源应纳入食品名称或另附说明。

7.3 乳蛋白含量声明

乳蛋白含量应以产品销售国家最终消费者可接受的方式声明：（i）质量或体积百分比；或（ii）如产品标识上标明了份数，也可以每份中乳蛋白的重量(g)表示。

7.4 配料表

尽管《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）中第 4.2.1 条有规定，但仅用于调节蛋白含量的乳制品不需要声明。

7.5 建议性说明

标识上要有指示该产品不能代替婴儿配方食品的说明。例如：“婴幼儿不适用”。

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）所载涉及本标准规定的分析和抽样方法。