

# 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)

**切达干酪标准**

**CXS 263-1966**

原为 CODEX STAN C-1-1966，1996 年通过，2007 年修订，  
2008、2010、2013、2018、2019 年修正

## 1. 范围

本标准适用于直接食用或者根据本标准第 2 条规定需要进一步加工的切达奶酪。

## 2. 说明

切达奶酪是一种符合《奶酪通用标准》(CXS 283-1978) 熟的硬奶酪。奶酪外观呈白色、银白色, 或者淡黄色、橘黄色, 质地坚硬(用拇指摁压)、光滑似蜡。没有气孔, 有个别开口或者裂口可以接受。奶酪加工及销售时可以去皮, 也可以不去皮<sup>1</sup>。

对于即食的切达奶酪, 用于调制味道和外观特征的催熟程序在 7-15°C 温度下通常需要 5 周的时间, 取决于所需要的成熟度。可以使用其他催熟条件(包括添加加速成熟的酶), 只要奶酪展示了和前述催熟程序同样的物理、生物化学和感官特性。如有合理的技术和/或贸易需求, 旨在用作进一步加工的切达奶酪则不需要具有同等成熟度。

## 3. 关键构成和质量因素

### 3.1 原料

牛奶或水牛奶, 或者其混合物, 以及从上述乳品获取的其他产品。

### 3.2 许可配料

- 无害乳酸发酵剂和/或风味生成菌和其他无害微生物的培养剂;
- 酪条或其他安全、合适的凝固酶;
- 替代盐的氯化钠和氯化钾;
- 饮用水;
- 提高催熟程序的安全而又合适的酶;
- 安全而又合适的处理酸;
- 大米、玉米和马铃薯粉和淀粉: 尽管奶酪通用标准(CXS 283-1978)的规定, 这些物质只可以同样用作处理切块、切片和切丝产品表面处理的抗结块剂, 只要添加量只有良好操作规范所要求的达到期待功能的必需量, 同时考虑第 4 条规定的抗结块剂的使用。

---

<sup>1</sup> 这并不是说在销售前就去掉外皮, 相反奶酪在熟后, 以不产生外皮方式保存(无皮奶酪)。在无皮奶酪的加工过程中, 使用催熟膜。催熟膜也可以成为保护奶酪的外衣。无皮奶酪也可参见奶酪通用标准附件(CXS 283-1978)。

### 3.3 构成

牛奶成分	最低含量 ( m/m )	最高含量 ( m/m )	参考水平 ( m/m )
干物质中的乳脂：	22%	无限制	48% - 60%
干物质：	视干物质中的脂肪含量，参见下表		
	干物质中的脂肪含量 ( m/m )：	对应的最低干物质含量 ( m/m )	
	≥ 22% 但 < 30%：	49%	
	≥ 30% 但 < 40%：	53%	
	≥ 40% 但 < 48%：	57%	
	≥ 48% 但 < 60%：	61%	
	≥ 60%：	66%	

超过上述乳脂和干物质最低和最高含量的构成修改被视为不符合《乳品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）第 4.3.3 条款。

## 4. 食品添加剂

只有下表中标注为合理使用的添加剂类别才可以用于指定的产品类别。根据《食品添加剂通用标准》（XS 192-1995）表 1 和表 2 在食品类别 01.6.2.1（成熟奶酪，包括外皮）中使用的防结块剂、着色剂和防腐剂，以及只有表 3 中的某些酸度调节剂和防结块剂可用于符合该标准的食品。

添加剂功能类别	合理使用	
	奶酪块	表面/表皮处理
颜色	X <sup>(a)</sup>	-
漂白剂	-	-
酸度调节剂	X	-
稳定剂	-	-
增稠剂	-	-
乳化剂	-	-
抗氧化剂	-	-
防腐剂	X	X
起泡剂	-	-
抗结块剂	-	X <sup>(b)</sup>

(a) 仅为了获得第 2 条规定的颜色特征。

(b) 仅用于切片、切块、切丝或者磨碎的奶酪表面。

X 使用属于该级别的添加剂技术上是合理的。

- 使用属于该级别的添加剂技术上是合理的。

## 5. 污染物

本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)所规定的产品污染物最大限量。

用于生产本标准所涵盖产品的牛奶应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)所规定的产品污染物最大限量以及食品法典委员会确定的兽药和农药残留限量。

## 6. 卫生

建议本标准规定所涵盖的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则 – 推荐性国际标准》(CXC 1-1969)、《牛奶和乳制品卫生操作标准》(CXC 57-2004)和其他相关法典文本,如卫生操作规范和操作规范,的规定。产品应遵守《与食品相关的微生物标准制定和适用原则和准则》(CXG 21-1997)所确定的微生物标准。

## 7. 标签

除适用《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)和《乳品术语使用通用标准》(CXS 206-1999)的规定外,还适用下列具体规定:

### 7.1 产品名称

可以根据《预包装食品标签法典通用标准》(CXS 1-1985)第 4.1 条款适用切达奶酪名称,只要该产品符合本标准的规定。根据零售国的习俗,可以使用其他拼写。

只要奶酪符合本标准,就可以选择使用此名称。对该符合本标准的奶酪不使用此名称的情形,应按《奶酪通用标准》有关命名的规定(CXS 283-1978)来命名。

脂肪含量低于或者高于参照区间,但高于本标准第 3.3 条款规定的绝对最低值的产品命名应当附有一份说明修改的适当理由或者脂肪含量(干物质中的脂肪含量或者奶酪块的百分比来表示,视零售国的接受情况)的材料,作为其名称的一部分或者在同一地方显著位置标识。适当的名称包括《奶酪通用标准》(CXS 283-1978)第 7.2 条规定的说明产品特性的合理术语或者根据《营养名称使用准则》(CXG 23-1997)<sup>2</sup>的某一营养名称。

该名称也可以用于用符合本标准的奶酪做成的块、片、丝或者磨碎产品。

### 7.2 原产国

应当说明原产国(意即生产国,而非名称起源国)。当产品在第二个国家有实质性改造<sup>3</sup>,那么为标识目的进行改造的国家应视为原产国。

---

<sup>2</sup> 对于比较营养名称而言,该术语是指最低脂肪含量为 4.8% 的干物质。

<sup>3</sup> 例如,重新包装、切割、切片、切丝和磨碎不被视为实质改造。

### 7.3 乳脂含量说明

乳脂含量应以零售国可接受的下述方式予以说明：(i) 奶酪块百分比 (ii) 干物质中脂肪百分比 (iii) 如果产品标识标明了份数，以每份中乳脂重量(g)表示。

### 7.4 日期标识

尽管有《预包装食品标签法典通用标准》(CXS 1-1985)第 4.7.1 条款的规定，仍可以说明生产日期，而非最低保存时间信息，只要产品并非旨在针对最终消费者。

### 7.5 非零售容器标签

本标准第 7 条和《预包装食品标签通用标准》(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，须在包装容器或附带文件中标明；而产品名称、批次、生产商或包装商名称须在包装容器上标示，无容器时直接在产品上标示。然而，批次识别码和生产商或包装商名称、地址也可以用识别标记代替，只要此类识别标记在产品附带文件中清晰可识别。

## 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。

## 附录 – 其他信息

前述条款对产品认定、产品名称使用和产品安全至关重要，下述信息不影响前述条款规定。

### 1. 制作方法

**1.1** 发酵剂包括非气状泡沫乳酸生产菌。

**1.2** 在凝结后，凝乳被分割，且在其乳清中被加热至超过凝结温度。凝乳从乳清中分离，并搅拌或者烘干。在传统生产中，凝乳被切成块，翻转后，逐步堆积，以保持凝乳温度，凝乳受压缩，变光滑，且富有弹性。在烘干后凝乳被碾磨。在达到理想的酸度后，再在凝乳上放盐。凝乳和盐混合后，放入模板。也可以使用其他加工技术使最终产品具有同样物理、化学和感官特征。