

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

农家乳酪标准

CXS 273-1968

前为 CODEX STAN C-16-1968。1968 年通过。2007、2010、2018、2021 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乳酪。

2. 说明

农家乳酪是指一种符合《乳酪通用标准》（CXS 283-1978）和《未成熟乳酪（包括新鲜乳酪）标准》（CXS 221-2001）的软质、无外皮¹和未成熟乳酪。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。按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 用于食品类别 01.6.1（未成熟乳酪）的酸度调节剂、防腐剂和稳定剂，以及表 3 中的某些酸度调节剂、防腐剂和稳定剂可用于符合本标准的食品。

¹ 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	
	乳酪块 ^(b)	表面/外皮处理
着色剂	—	—
漂白剂	—	—
酸度调节剂	X	—
稳定剂	X ^(a)	—
增稠剂	—	—
乳化剂	—	—
抗氧化剂	—	—
防腐剂	X	—
发泡剂	—	—
抗结剂	—	—

1. 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，并考虑使用第3.2条所述明胶和淀粉。

2. 乳酪块包括乳状混合物。

X 技术上可以合理使用这类添加剂。

— 技术上不可合理使用这类添加剂。

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. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（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

在符合本标准要求的的前提下，依照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 条的规定，产品可以使用“农家乳酪”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。

仅在乳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乳酪，应依照《乳酪通用标准》（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》²（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³，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，须在包装容器或随附文件中标明；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. 采样和分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定有关的分析和采样方法。

² 为做出比较性营养声明，应以4%的脂肪含量作为参考。

³ 例如，重新包装、切割、切片、切碎和磨碎均不视作实质性改变。