

# 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)

## 未成熟干酪（包括新鲜干酪）标准

**CXS 221-2001**

2001 年通过。2008、2010、2013、2018，2021 年修正。

## 1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 条描述的用于直接食用或进一步加工的未成熟干酪（包括新鲜干酪），依照本标准规定，针对特定未成熟干酪品种的某些食典标准可能包含一些与本标准相比更具针对性的规定。在这种情况下，应适用这些具体规定。

## 2. 说明

未成熟干酪（包括鲜干酪）是指符合《干酪通用标准》（CXS 283-1978）在制作后短期内即可食用的产品。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 原料

乳和/或乳制品。

### 3.2 允许使用的配料

- 无害的乳酸菌和/或产生味道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、适用的凝固酶；
- 氯化钠；
- 饮用水；
- 明胶和淀粉：尽管有《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的规定，这些物质可用于发挥与稳定剂相同的功能，但是只能添加《良好生产规范》所规定的功能上必要的数量，同时考虑到第4条所列稳定剂/增稠剂的使用情况；
- 醋；
- 米粉、玉米粉、土豆粉和淀粉：尽管有《干酪通用标准》（CXS 283-1978）的规定，这些物质可用于发挥与抗结剂相同的功能，并仅用于切块、切条、切碎产品的表面处理，但是只能添加《良好生产规范》所规定的功能上必要的数量，同时考虑到第4条所列抗结剂的使用情况。

## 4. 食品添加剂

仅下表所示可合理使用的添加剂类别方可用于指定产品类别。

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 规定用于食品类别 01.6.1（未成熟干酪——包括新鲜干酪）的酸度调节剂、抗结剂、着色剂、防腐剂、稳定剂和增稠剂，以及表 3 中仅部分酸度调节剂、抗结剂、着色剂、发泡剂、防腐剂、稳定剂和增稠剂，可用于符合本标准的食品。

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

(a) 仅限用于切片、分割、切碎或搓碎的干酪表面处理

(b) 仅限用于搅奶油产品

(c) 可按乳制品的定义使用包括改性淀粉在内的稳定剂和增稠剂，但仅以发挥必要的功能为限，同时考虑第3.2条所述明胶和淀粉的使用情况。

(d) 用于可食用的干酪外皮

X 工艺上可以合理使用这类添加剂。

- 工艺上不可以合理使用这类添加剂。

## 5. 污染物

本标准所涉产品应遵守《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。

本标准所涉产品生产用乳应遵守《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规定的乳中兽药残留和农药残留最大限量。

## 6. 卫生

建议本标准所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生通用原则》（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）制定的微生物标准。

## 7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品用语通用标准》（CXS 206-1999）中的规定外，下列具体规定也适用。

## 7.1 食品名称

产品名称应为未成熟干酪。但是，如果某个未成熟干酪品种已被收录在有关具体干酪的食典标准中，或者虽无此类食典标准，但在产品销售国立法中已对这种产品指定了具体名称，只要这种省略不会使公众对产品的特征产生错误印象，其命名中可省略“未成熟干酪”一词。

如果产品未使用替代名称或品种名称命名，而是用“未成熟干酪”命名，则该命名可附带一个描述性术语，如《干酪通用标准》（CXS 283-1978）第 7.1.1 条中提供的描述性术语。

只要不会误导产品销售国的消费者，未成熟干酪也可以命名为“新鲜干酪”。

## 7.2 乳脂含量声明

乳脂含量应采取产品销售国最终消费者所能接受的下述方式在标签中标明：（i）质量百分比；（ii）干物质中脂肪百分比；或（iii）每份产品中的克数，前提是产品份数也应标明。

此外，也可以使用下列术语：

<b>高脂</b>	（如果干物质脂肪含量高于或等于60%）
<b>全脂</b>	（如果干物质脂肪含量高于或等于45%，但低于60%）
<b>中脂</b>	（如果干物质脂肪含量高于或等于25%，但低于45%）
<b>部分脱脂</b>	（如果干物质脂肪含量高于或等于10%，但低于25%）
<b>脱脂</b>	（如果干物质含量低于10%）

## 7.3 非零售容器标识

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 条规定的信息以及必要的贮存方法说明，应在包装容器上或随附文件中标明。但产品名称、批号、生产商或包装商的名称和地址应在包装容器上标明，如果没有这样包装容器则应在干酪上加以标明。然而，批号、生产商或包装商的名称和地址也可以用识别标识代替，只要此类识别标识通过产品附带文件清晰可识别。

## 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。