



中华人民共和国国家标准

GB 25192—2010

食品安全国家标准

再制干酪

National food safety standard

Process(ed) cheese

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会（CAC）的标准Codex Stan 285-1978（Amendment 2008） Codex General Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, Codex Stan 286-1978（Amendment 2008） Codex General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, Codex Stan 287-1978（Amendment 2008） Codex General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread)。本标准与Codex Stan 285-1978（Amendment 2008）、Codex Stan 286-1978（Amendment 2008）、Codex Stan 287-1978（Amendment 2008）的一致性程度为非等效。微生物指标对应于欧盟Commission Regulation（EC）No 1441/2007 of 5 December 2007相关规定，本标准与其一致性程度为非等效。

本标准系首次发布。

食品安全国家标准

再制干酪

1 范围

本标准适用于再制干酪。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 再制干酪 process(ed) cheese

以干酪（比例大于15%）为主要原料，加入乳化盐，添加或不添加其它原料，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干酪：应符合 GB 5420 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽均匀。	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	易溶于口，有奶油润滑感，并有产品特有的滋味、气味。	
组织状态	外表光滑；结构细腻、均匀、润滑，应有与产品口味相关原料的可见颗粒。无正常视力可见的外来杂质。	

4.3 理化指标：应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	$60.0 \leq X_1 \leq 75.0$	$45.0 \leq X_1 < 60.0$	$25.0 \leq X_1 < 45.0$	$10.0 \leq X_1 < 25.0$	$X_1 < 10.0$	
脂肪(干物中) ^a $(X_1)/(\%)$						GB 5413.3
最小干物质含量 ^b $(X_2)/(\%)$	44	41	31	29	25	GB 5009.3
^a 干物质中脂肪含量(%): $X_1 = [\text{再制干酪脂肪质量} / (\text{再制干酪总质量} - \text{再制干酪水分质量})] \times 100\%$ 。 ^b 干物质含量(%): $X_2 = [(\text{再制干酪总质量} - \text{再制干酪水分质量}) / \text{再制干酪总质量}] \times 100\%$ 。						

4.4 污染物限量: 应符合GB 2762的规定。

4.5 真菌毒素限量: 应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量: 应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
酵母 ≤	50				GB 4789.15
霉菌 ≤	50				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。					

4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。