

ICS 67.100.10
C



中华人民共和国食品安全国家标准

GB xxxx—xxxx

代替GB5420-2003、GB/T 21375-2008

干酪

Cheese

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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 283-1978 *General Standard for Cheese* (干酪通用标准), 本标准与 Codex Stan 283-1978 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 5420-2003 《干酪卫生标准》和 GB/T 21375-2008 《干酪(奶酪)》中的安全指标。

本标准与 GB 5420-2003 相比主要修改如下:

- 标准名称由《干酪卫生标准》改为《干酪》;
- 标准适用范围更改为“适用于所有可直接食用或用于再加工、并符合本标准干酪定义的产品”;
- 增加了术语和定义;
- 删除了理化指标;
- 修改了污染物指标: 直接引用“GB 2762《食品中污染物限量》”;
- 修改了黄曲霉毒素的指标: 直接引用“GB 2761《食品中真菌毒素限量》”;
- 修改了微生物指标的表述方式;
- 在微生物指标中增加了单核细胞增生李斯特氏菌指标。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 5420-1985、GB 5420-2003;
- GB/T 21375-2008。

干酪

1 范围

本标准规定了干酪的术语和定义、技术要求、食品添加剂及营养强化剂、生产加工过程、包装、标识、贮存及运输、检验方法的要求。

本标准适用于干酪的生产、流通和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.18 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB 4789.30 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.37 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 19301 生鲜乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

干酪 cheese

干酪是指成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、并可有涂层的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛奶中的相应比例。干酪由下述方法获得：

(a) 在凝乳酶或其他适当的凝乳剂的作用下，使乳、脱脂乳、部分脱脂乳、稀奶油、乳清稀奶油、酪乳中一种或几种原料的蛋白质凝固或部分凝固，排出凝块中的部分乳清而得到。这个过程是乳蛋白质（特别是酪蛋白部分）的浓缩过程，即干酪中蛋白质的含量显著高于所用原料中蛋白质的含量；

(b) 加工工艺中包含乳和(或)乳制品中蛋白质的凝固过程，并赋予成品与(a)所描述产品类似的物理、化学和感官特性。

3.2

成熟干酪 ripened cheese

成熟干酪是指生产后不能马上使(食)用，必须在一定温度下储存一定时间以通过生化和物理变化产

生该类干酪特性的干酪。

3.3

霉菌成熟干酪 mould ripened cheese

霉菌成熟干酪是指主要通过干酪内部和(或)表面的特征霉菌生长而促进其成熟的干酪。

3.4

未成熟干酪 unripened cheese

未成熟干酪(包括新鲜干酪)是指生产后不久即可使(食)用的干酪。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生鲜乳：应符合 GB 19301 的要求。

4.1.2 其他原料：应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有该类产品正常的色泽。
组织状态	组织细腻，质地均匀，具有该类产品应有的硬度。
滋味及气味	具有该类产品特有的滋味和气味。

4.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物指标

应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项目	采样方案及限量
大肠菌群	n=5, c=2, m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g
金黄色葡萄球菌	n=5, c=2, m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25g
单核细胞增生李斯特氏菌	n=5, c=0, m=0 cfu/25g
酵母 ^a /(cfu/g) ≤	50
霉菌 ^a /(cfu/g) ≤	50
^a 不包括霉菌成熟干酪。	

5 食品添加剂及营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程

应符合 GB 12693 的规定。

7 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

标识要求应符合 GB 7718 或 GB 13432 规定及国家相关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在温度 2℃~12℃的场所，或按产品具体要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输温度应与贮存温度相符。

10 检验方法

10.1 感官指标

10.1.1 色泽与组织状态：将样品切开后，在自然光下观察色泽和组织状态。

10.1.2 滋味与气味：先闻样品的气味，再品尝样品的滋味。

10.2 微生物指标

微生物指标检验的设备和材料、采样方案、检样的处理等按 GB 4789.18 中的规定进行。

10.2.1 大肠菌群：按GB 4789.3中直接计数法检验。

10.2.2 酵母和霉菌：按GB 4789.15规定的方法检验。

10.2.3 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

10.2.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.37规定的方法检验。

10.2.5 单核细胞增生李斯特氏菌：按GB 4789.30规定的方法检验。