

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 478—2002

软 质 干 酪

Soft cheese

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准中的4.1、2、4.4、4.5、4.6和7.1为强制性条文,其余条文是推荐性条文。

本标准制定时参考了国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission;CAC)颁布的《食品法典》第12卷中CODEX STAN A-6—1978,Rev.1—1999《干酪》(Cheese)、CODEX STAN C-16—1968《农家干酪及奶油农家干酪》(Cottage cheese,including creamed cottage cheese)、CODEX STAN C-18—1969《库仑米尔干酪》(Coulommiers)、CODEX STAN C-31—1973《奶油干酪》(Cream cheese)、CODEX STAN C-33—1973《卡门培尔干酪》(Camember)、CODEX STAN C-34—1973《布里干酪》(Brie)和QB/T 3776—1999(原GB 5420—1985)《硬质干酪》。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、农业部乳品质量监督检验测试中心、上海光明乳业股份有限公司技术中心。

本标准主要起草人:郭本恒、张少辉、孟瑾、王金华、张宗城。

软 质 干 酪

1 范围

本标准规定了软质干酪的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳或来源于乳的产品为原料,添加或不添加辅料,经杀菌、凝乳、分离乳清、发酵成熟或不发酵成熟而制得的、水分占非脂肪成分 67% 以上的产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.18 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 与 B₁ 的测定方法
- GB 5408.1 巴氏杀菌乳
- GB/T 5409 牛乳检验方法
- GB/T 5414 稀奶油
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6914 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- QB/T 3777 硬质干酪检验方法(原 GB 5421—1985)
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家技术监督局令(1995 年第 43 号) 定量包装商品计量监督规定

3 产品分类

3.1 成熟软质干酪

以乳、稀奶油、部分脱脂乳或这些产品的混合物为原料,经杀菌、凝乳、分离乳清、发酵成熟而制成的产品。按使用原料不同,可细分为脱脂、半脱脂、全脂和稀奶油成熟软质干酪。

3.2 非成熟软质干酪

以乳、稀奶油、部分脱脂乳或这些产品的混合物为原料,经杀菌、凝乳、分离乳清,不经发酵成熟而制成的产品。按使用原料不同,可细分为脱脂、半脱脂、全脂和稀奶油非成熟软质干酪。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料:生鲜牛乳应符合 GB/T 6914 的规定,部分脱脂乳应符合 GB 5408.1 中部分脱脂巴氏杀菌乳的规定,稀奶油应符合 GB/T 5414 的规定,食盐应符合 GB 5461 中精制盐优级品的规定。

4.1.2 食品添加剂和食品营养强化剂:应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	非成熟软质干酪	成熟软质干酪
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	呈均匀一致的乳白色或乳黄色,有光泽
滋味和气味	具有乳的滋味和气味,或相应的添加物味,无异味	具有成熟干酪特有的滋味和气味,或相应的添加物味,无异味
组织状态	质地均匀细腻、柔软,有可塑性,允许有少量气泡	

4.3 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督规定》。

4.4 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标			
	脱脂	半脱脂	全脂	稀奶油
全乳固体,%	≥ 20.0	20.0	44.0	38.0
脂肪,%	≥ —	4.0	17.6	24.0
水分,%	≤ 80.0	80.0	56.0	62.0
食盐,%	≤	2.5		
铅,mg/kg	≤	0.5		
铜,mg/kg	≤	10.0		
汞,mg/kg	≤	0.05		
砷,mg/kg	≤	1.0		
黄曲霉毒素 M ₁ ,μg/kg	≤	5.0		

4.5 微生物学要求

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物学要求

项 目	指 标
大肠菌群,MPN 个/100 g	≤ 90
致病菌(指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加量

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和组织状态:打开试样外包装,在内部取适量试样,置于白色平盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味:在内部取适量试样置于平盘中,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

5.2 净含量测定

按 JJF 1070 规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 全乳固体:按 GB/T 5409 检验。

5.3.2 脂肪:按 QB/T 3777 检验。

5.3.3 水分:按 QB/T 3777 检验。

5.3.4 食盐:按 QB/T 3777 检验。

5.3.5 铅:按 GB/T 5009.12 检验。

5.3.6 铜:按 GB/T 5009.13 检验。

5.3.7 汞:按 GB/T 5009.17 检验。

5.3.8 砷:按 GB/T 5009.11 检验。

5.3.9 黄曲霉毒素 M₁:按 GB/T 5009.24 检验。

5.4 微生物学检验

5.4.1 大肠菌群:按 GB 4789.3 和 GB 4789.18 检验。

5.4.2 致病菌:按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 和 GB 4789.18 检验。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一班次,同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样方法

在成品库中每批产品中随机抽取 10 个样品供交收检验。每批样品不得少于 20 个样品包装。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即检验感官、净含量、理化及微生物学要求的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原辅料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 交收检验结果与上次例行检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.4 交收检验

交收检验的项目包括感官、净含量和微生物学要求中的全部项目,以及理化要求中的全乳固体、脂肪、水分及食盐。产品应经企业按本标准检验合格,签发合格证后方可出厂。

6.5 判定规则

6.5.1 一项指标试验不合格,则该批产品判为不合格产品。

6.5.2 为确保理化要求中项目试验不受偶然误差影响,凡某项目试验不合格,应另取一份样品复试,若仍不合格,则判该项目不合格;若复试合格,则应再取一份样品作第二次复试,以第二次复试结果为准。

6.5.3 感官、净含量及微生物学要求不得复试。

7 标签、标志

7.1 标签

7.1.1 产品标签按 GB 7718 的规定标注。还应标明全乳固体、脂肪、水分和食盐的含量。

7.1.2 产品名称可以标为“×××干酪”。

7.2 标志

产品的外包装箱应有标志。标志的内容应符合 GB/T 6388 和 GB 191 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

所有包装材料应符合食品卫生要求。

8.2 运输

运输产品时应在 2℃~6℃条件下,使用专用车辆运输。

8.3 贮存

产品的贮存温度为 2℃~6℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。