



# 中华人民共和国食品安全国家标准

GB XXXX—XXXX

---

## 再制干酪

Process(ed) 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 285 -1978 *Codex general standard for named variety process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese*（不同种类的再制干酪及涂抹型再制干酪标准）、Codex Stan 286-1978*Codex general standard for process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese*（再制干酪及涂抹型再制干酪标准）、Codex Stan 287-1978 *Codex general standard for process(ed) cheese preparations (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread)*（再制干酪预制品（再制干酪食品及涂抹型再制干酪））。本标准与Codex Stan 285 -1978、Codex Stan 286 -1978、Codex Stan 287-1978的一致性程度为非等效。微生物对应于欧盟1441/2007干酪相关规定，COMMISSION REGULATION (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007，本标准与其一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

# 再制干酪

## 1 范围

本标准规定了再制干酪的术语和定义、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。

本标准适用于再制干酪的生产、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文。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 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.3 食品中水分的测定

GB XXXX 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定

GB XXXX 干酪

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

## 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 原辅料要求

4.1.1 干酪：应符合 GB xxxx 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相关标准与规定。

##### 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	色泽均匀。
组织状态	外表光滑；结构细腻、均匀、润滑，允许有与其口味相关原料的可见颗粒。无肉眼可见的外来杂质。
滋味及气味	易溶于口，有奶油润滑感，并有奶酪特有的芳香，允许有与其口味一致的香味。

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。干物质含量按式（1）计算，其数值以%表示。干物质中脂肪含量按式（2）计算，其数值以%表示。

表 2 理化指标

干物质中脂肪含量 ( $X_2$ ) / (%)	最小干物质含量 ( $X_1$ ) / (%)
$60.0 \leq X_2 \leq 75.0$	44
$45.0 \leq X_2 < 60.0$	41
$25.0 \leq X_2 < 45.0$	31
$10.0 \leq X_2 < 25.0$	29
$X_2 < 10.0$	25

$$\text{干物质含量\%: } X_1 = \frac{\text{再制干酪总质量 (g)} - \text{再制干酪水分质量 (g)}}{\text{再制干酪总质量 (g)}} \times 100 \quad (1)$$

$$\text{干物质中脂肪含量\%: } X_2 = \frac{\text{再制干酪脂肪质量 (g)}}{\text{再制干酪总质量 (g)} - \text{再制干酪水分质量 (g)}} \times 100 \quad (2)$$

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

#### 4.6 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量
菌落总数	n=5,c=2,m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g
大肠菌群	n=5,c=2,m=100 cfu/g,M=1000 cfu/g
霉菌 ≤	50 cfu/g
酵母 ≤	50 cfu/g
沙门氏菌	n=5,c=0,m=0/25g
金黄色葡萄球菌	n=5,c=2,m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g
单核细胞增生李斯特氏菌	n=5,c=0,m=0/25g

## 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的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂的品种及使用量应符合 GB 2760 和 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标准和有关规定。

## 8 标识

应符合 GB 7718 或 GB 13432 及国家相关法律法规规定。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

产品应贮存在温度为 2℃~12℃ 的场所，超高温灭菌产品可以常温保存。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。运输温度应为2℃~12℃。

## 10 检验方法

### 10.1 感官指标

10.1.1 色泽、组织状态、杂质：取样品去包装后，放在白纸上，在自然光下观察色泽、组织形态、是否有肉眼可见的外来杂质。

10.1.2 滋味及气味：先闻样品的气味，再品尝样品的滋味。

### 10.2 理化指标

10.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

10.2.2 脂肪：GB XXXX 规定的方法测定。

### 10.3 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。

10.3.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

10.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3中直接计数法检验。

10.3.3 酵母和霉菌：按GB4789.15规定的方法检验。

10.3.4 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

10.3.5 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.37规定的方法检验检验。

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