



**Национальный стандарт
Китайской Народной Республики**

GB19646-2010

**Национальный Стандарт безопасности пищевых
продуктов
Сливки, сливочное масло и обезвоженное масло**

Издан 03.26.2010

Вступил в силу 01.12.2010

Издано Министерством Здравоохранения
Китайской Народной Республики

Введение

Настоящий стандарт соответствует Codex stan 279-1971 (Редакция от 1999 года, Правка от 2003, 2006 гг.), сборнику стандартов для масла, Codex stan 280-1973 (Редакция от 1999 года, Правка от 2006 г.), сборник стандартов для жирных молочных продуктов и Codex stan 288 -1976 (Редакция от 2003 г., Правка от 2008 г.), сборнику стандартов для сливок и готовых к употреблению сливок. Содержание настоящего стандарта не идентично Codex stan (Редакция от 1999 года, Правка от 2003, 2006 гг.), Codex stan 280-1973 (Редакция от 1999 года, Правка от 2006 г.) и Codex stan 288 -1976 (Редакция от 2003 г., Правка от 2008 г.).

Настоящий стандарт заменяет собой GB 19646-2005 «Гигиенический стандарт для масла и сливок» и частично входит в GB/T 5415-2008 Масло и GB 5414-85 Сливки. Если он включен в стандарты GB/T 5415-2008 «Масло» и GB 5414-85 «Сливки», то настоящий стандарт будет иметь преимущественную силу.

По сравнению с GB 19646-2005, главными изменениями в настоящем стандарте являются:

- Название стандарта изменено на «Сливки, сливочное масло и обезжиренное масло»;
- Изменен раздел «Область применения»;
- Добавлен раздел «Термины и определения»;
- Изменения в разделе «Требования к вкусо-ароматическим качествам»;
- Добавлено требование о кислотности для сливок;
- Добавлено требование о нежирных твердых молочных остатках;
- Предельные показатели содержания загрязнителей позаимствованы напрямую из требований, изложенных в стандарте GB2762;
- Предельные показатели содержания микотоксинов взяты из требований, изложенных в стандарте GB2761;
- Описание требований к микробиологическим показателям изменено;
- Добавлено требование к обогатителям.

Настоящий стандарт заменяет собой следующие, ранее опубликованные редакции:

— GB 19646-2005.

Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов

Сливки, сливочное масло и обезвоженное масло

1. Область применения

Настоящий стандарт применим к сливкам, сливочному маслу и обезвоженному маслу.

2. Нормативные ссылки

Следующие нормативные документы являются обязательными при применении настоящего стандарта. Для датированных ссылок применяется только датированная редакция нормативного документа. Для недатированных ссылок применяется последняя редакция нормативного документа со всеми поправками.

3. Термины и определения

3.1 Сливки

Продукты с содержанием молочного жира от 10,0% до 80,0%, получаемые из молочно-жировой части, отделенной от молока, с добавлением или без добавления других ингредиентов, пищевых добавок и обогатителей.

3.2 Масло

Продукты с содержанием молочного жира не менее 80,0%, получаемые из молока и (или) сливок (ферментированных или неферментированных), с добавлением или без добавления других ингредиентов, пищевых добавок и обогатителей.

3.3 Обезвоженное масло

Продукты с содержанием молочного жира не менее 99,8%, получаемые из молока и (или) сливочного масла и сливок (ферментированных или неферментированных), с добавлением или без добавления пищевых добавок и обогатителей.

4. Технические требования

4.1 Требования к сырью:

4.1.1 Сырое молоко: должно отвечать требованиям стандарта GB 19301

4.1.2 Прочие виды сырья: должны отвечать соответствующему стандарту безопасности и связанным с ним положениям.

4.2 Требования к вкусо-ароматическим качествам

Требования к вкусо-ароматическим качествам должны быть приведены в соответствие с таблицей 1.

Таблица 1 Требования к вкусо-ароматическим качествам

Параметр	Требование	Методика проверки
Цвет	соответствующие ингредиенты должны иметь белый цвет, оттенка слоновой кости или цвет слоновой кости с желтым оттенком	Добавить среднее количество образца для проверки в 50 мл пробирку, и обратить внимание на цвет, структуру и внешний вид при дневном освещении. Вдохните запах, затем прополощите рот теплой водой и попробуйте на вкус
Вкус и запах	Сливки, сливочное масло и обезвоженное масло должны иметь соответствующий вкус и запах, без постороннего запаха	
Консистенция и внешний вид	Однородная, с возможным осадком соответствующих ингредиентов, без видимых посторонних примесей	

4.3 Физико-химические показатели

Физико-химические показатели должны соответствовать значениям, приведенным в Таблице 2.

Таблица 2. Физико-химические показатели

Параметр	Предельно допустимые показатели			Методика проверки
	Сливки	Масло	Обезвоженное масло	
Влажность /	—	16,0	0,1	Методика проверки сливок

(%) ≤				должна совпадать с изложенной в стандарте GB 5009.3; Проверка обезвоженного масла должна проводиться в соответствии с методом Карла Фишера, описанным в стандарте GB 5009.3
Молочный жир/ (%) ≥	10,0	80,0	99,8	GB 5413.3 ^a
Кислотность ^{b/} (°T) ≤	30,0	20,0	—	GB 5413.34
СОМО ^{c/} (%) ≤	—	2,0	—	—
<p>a: содержание жира в обезжиренном масле (%)=100%-содержание влаги(%) b: не применим к продукту с заквашенными сливками в составе.</p> <p>c: Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)=100%-содержание жира(%) - содержание влаги(%) (для соленого сливочного масла следует еще вычитать содержание соли)</p>				

4.4. Допустимые показатели содержания загрязняющих веществ

Предельный уровень содержания загрязнителей должен соответствовать стандарту GB2761.

4.5 Допустимые показатели содержания микотоксинов

Предельный уровень содержания микотоксинов должен соответствовать стандарту GB2761.

4.6 Требования к микробиологическим показателям

4.6.1 Сливочные продукты, полученные путем консервации или ультравысокой температурной стерилизации (УВТ) должны быть практически стерильны, и проверены методом, установленным в стандарте GB/T 4789.26.

4.6.2 Прочие продукты должны соответствовать требованиям, изложенным в Таблице 3.

Таблица 3. Предельно допустимые микробиологические показатели

Параметр	Согласно программам отбора проб и ограничений к ним (если не указано иное, рассчитываются как кое / гр или кое / мл)	Методика проверки
----------	--	-------------------

	n	c	m	M	
Общее количество бактерий ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
Бактерии группы кишечной палочки	5	2	10	100	GB 4789.3 стандартный метод посева в чашке Петри на агаре
Золотистый стафилококк	5	1	10	100	метод посева в чашке Петри на агаре, согласно GB 4789.10
Сальмонелла	5	0	0/25гр(мл)	—	GB 4789.4
Плесень ≤	90				GB 4789.15
<p>а: методика анализа и обработки образца должна соответствовать стандартам GB 4789.1 и GB 4789.18.</p> <p>б: не включает продукты с заквашенными сливками в составе.</p>					

4.7 Пищевые добавки и обогатители

4.7.1 Качество пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать применимым стандартам и нормам безопасности.

4.7.2 Использование пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать стандартам GB 2760 и GB 14880.