



Национальный Стандарт безопасности
пищевых продуктов КНР

GB 25192—2010

Национальный Стандарт безопасности
пищевых продуктов
Плавленый сыр

Издан 26.03.2010 г.

Вступил в силу 12.01.2010 г.

Издано Министерством Здравоохранения
Китайской Народной Республики

Введение

Настоящий стандарт соответствует стандартам, разработанным Комиссией «Кодекс Алиментариус» (CAC): Codex Stan 285 -1978 (правка от 2008 года) *Основной сборник стандартов для разновидностей плавленого и пастообразного сыра*, Codex Stan 287-1978(правка от 2008 года) *Основной сборник стандартов для плавленого сыра и содержащих его продуктов (продукты из плавленого и пастообразного сыров)*. Настоящий стандарт не равнозначен Codex Stan 285 –1978(правка от 2008 года) и Codex Stan 286 -1978(правка от 2008 года), Codex Stan 287-1978(правка от 2008 года). Микробиологические стандарты соответствуют применимым положениям постановления комиссии (ЕС) № 1441/2007 от 5 декабря 2007 года, однако они не эквивалентны.

Настоящий стандарт является первым изданным стандартом, относящимся к производству плавленого сыра.

Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов Плавленый сыр

1. Область применения

Настоящий стандарт разработан для плавленого сыра.

2. Ссылки на нормативные документы:

Положения, указанные в настоящем стандарте, являются обязательными. В случае датированных ссылок, следует обращаться только к датированному варианту настоящего стандарта. Для недатированных ссылок только последняя редакция документа (включая все поправки) является применимой к данному стандарту.

3 Термины и определения

3.1 Плавленый сыр

Плавленый сыр производится путем нагрева, смешивания и эмульгирования с помощью эмульгаторов сыра (составляющих минимум 15%) с добавлением или без добавления других ингредиентов или добавок.

4 Технические требования

4.1 Сырье

4.1.1 Сыр: Соответствует требованиям стандарта GB 5420.

4.1.2 Прочие ингредиенты Должны отвечать соответствующим нормам и требованиям безопасности.

4.2 Требования к вкусо-ароматическим качествам (должны отвечать указаниям в Таблице 1)

Параметр	Требование	Методика проверки
Цвет	Характерный	Поместить образец в 50 мл пробирку и рассмотреть его цвет и консистенцию. Вдохните запах и попробуйте образец на вкус, предварительно прополоскав рот теплой водой.
Запах и вкус	Легко плавится, оставляя во рту сливочный вкус и характерный сырный аромат	
Консистенция	Ровная поверхность, однородная гладкая структура с видимыми частицами ингредиентов, придающих вкус. Без видимых образований/примесей.	

Таблица 1 Вкусо-ароматические показатели

4.3 Физико-химические показатели (соответствуют сведениям из Таблицы 2)

Параметр	Показатель					Методика проверки
	$60,0 \leq X1 \leq 75,0$	$45,0 \leq X1 < 60,0$	$25,0 \leq X1 < 45,0$	$10,0 \leq X1 < 25,0$	$X1 < 10$	
Жир (сухой остаток) ^a (X1)/ (%)	$60,0 \leq X1 \leq 75,0$	$45,0 \leq X1 < 60,0$	$25,0 \leq X1 < 45,0$	$10,0 \leq X1 < 25,0$	$X1 < 10$	GB 5413.3
Минимальная концентрация сухого вещества ^b (X2)/ (%)	44	41	31	29	25	GB 5009.3
<p>^a. Жир в сухой концентрации(%): $X1 = [\text{Массовая доля жира в плавленном сыре} / (\text{Общая масса плавленного сыра} - \text{массовая доля влаги})] \times 100\%$</p> <p>^b. Сухое вещество(%): $X2 = [\text{Общая масса плавленного сыра} - \text{массовая доля влаги в плавленном сыре}] \times 100\%$</p>						

Таблица 2 Физические и химические показатели

4.4 Предельно допустимый показатель содержания загрязнителей и осадка

Соответствует требованиям стандарта GB2762.

4.5 Предельно допустимый показатель содержания микотоксинов

Соответствует требованиям стандарта GB2761.

4.6 Микробиологические показатели (Соответствует требованиям в Таблице 3)

Параметр	Отбор образцов и максимальный показатель (если не указано иное, то рассчитывается через соотношение кое / гр)				Методика проверки
	n	c	m	M	
Общее число бактерий на чашке Петри	5	2	100	1000	GB 4789.2
Кишечная палочка	5	2	100	1000	GB4789.3 Определение количества микроорганизмов посевом на чашках Петри
Золотистый стафилококк	5	2	100	1000	GB4789.10 Определение количества микроорганизмов посевом на чашках Петри
Сальмонелла	5	0	0/ 25 гр	-	GB 4789.4

GB 25192 - 2010

Листерия моноцитоген ная	5	0	0/25 гр	-	GB 4789.30
Плесень ≤	50				GB 4789.15
Дрожжи ≤	50				
а Анализ образцов и их интерпретация ссылаются на стандарты GB 4789.1 и GB 4789.18.					

Таблица 3 Показатели содержания микроорганизмов

4.7 Пищевые добавки и обогатители

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

4.7.2 Качество пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать требованиям стандартов GB 2760 и GB 14880.