



中华人民共和国国家标准

GB 5420—2010

食品安全国家标准

干 酪

National food safety standard

Cheese

2010-03-26 发布

2010-12-01 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(Revision 1999, Amendment 2006, 2008) Codex General Standard for Cheese, 本标准与 Codex Stan 283—1978(Revision 1999, Amendment 2006, 2008)的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 5420—2003《干酪卫生标准》以及 GB/T 21375—2008《干酪(奶酪)》中的部分指标, GB/T 21375—2008《干酪(奶酪)》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 5420—2003 相比, 主要变化如下:

- 标准名称改为《干酪》;
- 修改了“范围”的描述;
- 增加了“术语和定义”;
- 删除了“理化指标”;
- “污染物限量”直接引用 GB 2762 的规定;
- “真菌毒素限量”直接引用 GB 2761 的规定;
- 修改了“微生物指标”的表示方法;
- “微生物限量”中增加了单核细胞增生李斯特氏菌指标;
- 增加了对营养强化剂的要求。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 5420—1985、GB 5420—2003。

食品安全国家标准

干 酪

1 范围

本标准适用于成熟干酪、霉菌成熟干酪和未成熟干酪。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 干酪 cheese

成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、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。

3.1.1 成熟干酪 ripened cheese

生产后不能马上使(食)用,应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。

3.1.2 霉菌成熟干酪 mould ripened cheese

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。

3.1.3 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 生乳:应符合 GB 19301 的要求。
 - 4.1.2 其他原料:应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2 感官要求:应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该类产品正常的色泽。	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
滋味、气味	具有该类产品特有的滋味和气味。	
组织状态	组织细腻,质地均匀,具有该类产品应有的硬度。	