

Kodeks Regulacji Federalnych

Rozdział 21: Żywność i leki

CZĘŚĆ 131 – MLEKO I ŚMIETANA

Podrozdział A – Postanowienia ogólne

§ 131.3 Definicje

(a) *Śmietana* oznacza płynny, wysokotłuszczowy produkt mleczny oddzielony od mleka, który może być zmodyfikowany przez dodanie do niego następujących produktów: Mleka, mleka skondensowanego, pełnego mleka w proszku, mleka odtłuszczonego, skondensowanego mleka odtłuszczonego lub beztłuszczowego mleka w proszku. Śmietana zawiera co najmniej 18 procent tłuszczu mleka.

(b) *Pasteryzowane* w odniesieniu do produktów mlecznych oznacza, że każda cząstka takiego produktu została podgrzana w odpowiednio działającym sprzęcie do temperatury określonej w tabeli w niniejszym paragrafie i była trzymana w tej lub wyższej temperaturze przez określony czas (lub w innej zależności czasu/temperatury, którą uznano za jej odpowiednik w zakresie niszczenia drobnoustrojów):

Temperatura	Czas
145 °F ¹	30 minut
161 °F ¹	15 sekund
191 °F	1 sekunda
204 °F	0,05 sekundy
212 °F	0,01 sekundy

¹ Jeśli składnik mleczny zawiera 10 procent tłuszczu lub więcej lub jeśli zawiera substancje słodzące, podaną temperaturę należy podnieść o 5 °F.

(c) *Ultra pasteryzowane (UHT)* w odniesieniu do produktów mlecznych oznacza, że produkt ten został poddany obróbce termicznej w temperaturze 280 °F lub wyżej przez co najmniej 2 sekundy, przed lub po zapakowaniu, tak aby wytworzyć produkt o przedłużonym terminie przechowywania w warunkach chłodniczych.

§ 131.25 Bita śmietana zawierająca substancje aromatyzujące lub słodzące

Nieprecyzyjne określenie „bita śmietana” nie powinno być stosowane do jakichkolwiek produktów innych niż produkty wytwarzane przez ubicie śmietany, spełniające standardy jakości bitej śmietany (§§ 131.150 i 131.157 niniejszego rozdziału). Jeśli dodawane są substancje aromatyzujące i/lub substancje słodzące, otrzymany produkt jest bitą śmietaną aromatyzowaną i/lub słodzoną i powinien być rozpoznawany jako taki produkt.

Podrozdział B – Wymogi dla określonego znormalizowanego mleka i śmietany

§ 131.110 Mleko

(a) *Opis* Mleko jest wydzieliną mleczną, właściwie wolną od siary, uzyskiwaną z dojenia jednej lub kilku zdrowych krów. Mleko przeznaczone do spożycia znajdujące się w opakowaniu końcowym musiało zostać poddane pasteryzacji lub ultrapasteryzacji (UHT) i powinno zawierać mniej niż 81/4 procent beztłuszczowej masy suchej i nie mniej niż 31/4 procent tłuszczu mleka. Mleko może być zmodyfikowane przez oddzielenie od niego części tłuszczu mleka lub przez dodanie do niego śmietany, mleka skondensowanego, pełnego mleka w proszku, mleka odtłuszczonego, skondensowanego mleka odtłuszczonego lub beztłuszczowego mleka w proszku. Mleko może być homogenizowane.

(b) *Dodatek witamin* (Opcjonalny) (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każda ćwierć produktu zawierała nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każda ćwierć produktu zawierała 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Składniki opcjonalne* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Nośniki witamin A i D.

(2) Następujące składniki aromatyzujące (wraz z substancjami barwiącymi lub bez nich, odżywcze substancje słodzące, emulgatory i stabilizatory):

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(d) *Metody badań* Przytaczane metody pochodzą z "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz, metoda Rose-Gottlieba – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.059.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej, zgodnie z metodą „Masa sucha, metoda I – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.032.

(3) Zawartość witaminy D – „Witamina D – oficjalne działania końcowe”, rozdziały 43.195-43.208.

(e) *Nomenklatura* Nazwą produktu jest „mleko”. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji aromatyzujących, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Jeśli dodane są witaminy, na odpowiednim produkcie musi pojawić się określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(ii) Określenie „UHT”, jeśli produkt został poddany ultrapasteryzacji.

(2) Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowane”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowane”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(f) *Deklaracja na etykiecie* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11822, 19 marca 1982; 49 FR 10090, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.111 Mleko zakwaszone.

(a) *Opis* Mleko zakwaszone jest produktem powstałym w wyniku zakwaszenia jednego lub kilku opcjonalnych składników mlecznych określonych w punkcie (c) niniejszego rozdziału jednym lub kilkoma zakwaszającymi składnikami określonymi w punkcie (d) niniejszego rozdziału, z dodatkiem lub bez dodatku określonych organizmów mikrobiologicznych. Dodany może zostać jeden lub kilka składników opcjonalnych określonych w punktach (b) i (e) niniejszego rozdziału. Gdy wykorzystany jest jeden lub więcej składników określonych w punkcie (e)(1) niniejszego rozdziału, powinny one być włączone do procesu zakwaszania. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Zakwaszone mleko zawiera nie mniej niż 3,25 procent tłuszczu mleka i nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej i wykazuje ogólną zawartość kwasów nie mniejszą niż 0,5 procenta, wyrażoną jako kwas mlekowy. Mleko może być homogenizowane i powinno być pasteryzowane lub ultrapasteryzowane przed dodaniem kultur bakterii i – w odpowiednich przypadkach – dodaniem płatków lub granulek tłuszczu masła lub tłuszczu mleka.

(b) *Dodatek witamin (opcjonalnie)* (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne.* Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(d) *Opcjonalne składniki zakwaszające.* Kwas octowy, kwas adypinowy, kwas cytrynowy, kwas fumarowy, lakton kwasu glukonowego, kwas chlorowodorowy, kwas mlekowy, kwas jabłkowy, kwas fosforowy, kwas bursztynowy i kwas winowy.

(e) *Inne składniki opcjonalne* (1) Odtłuszczone mleko skoncentrowane, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) *Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące.* Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop

fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt słodowy, suszony ekstrakt słodowy, syrop słodowy, suszony syrop słodowy; miód; cukier klonowy lub jakkolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki, które nie nadają koloru imitującego kolor tłuszczu mleka lub masła.

(5) Stabilizatory

(6) Tłuszcz masła lub tłuszcz mleka, zawierający barwniki lub nie, w postaci płatków lub granulek.

(7) Kultury bakterii wytwarzające zapach i smak

(8) Sól

(9) Kwas cytrynowy w maksymalnej ilości 0,15 procenta w masie wykorzystanego mleka lub odpowiednik tej ilości w postaci cytrynianu sodu jako regulatora kwasowości.

(f) *Metody badań* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – określona metodą opisaną w rozdziale 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(3) Ogólna zawartość kwasów – określona metodą opisaną w rozdziale 16.023 „Kwasowość (2) – oficjalne działania końcowe” lub odpowiadającą tej metodzie metodą potencjometryczną.

(g) *Nomenklatura* Nazwą produktu jest „mleko zakwaszone”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Nazwie produktu powinna towarzyszyć deklaracja wskazująca na obecność dowolnych specyficznych substancji aromatyzujących określonych w § 101.22 niniejszego rozdziału i może jej towarzyszyć deklaracja dotycząca tradycyjnej nazwy produktu lub nazwy rodzajowej wykorzystanych organizmów, wskazująca na obecność specyficznych organizmów mikrobiologicznych lub składników, np. „zakwaszony kefir”, „zakwaszone mleko acidofilne” lub gdy wykorzystywane są specyficzne składniki, takie jak składniki wymienione w punktach (e) (6), (7), (8) i (9) niniejszego rozdziału, produkt może być nazwany „zakwaszona maślanka”.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Odpowiednie określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(ii) Określenie „słodzone” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku substancji aromatyzujących.

(2) Określenie „homogenizowane” może pojawić się na etykiecie, jeśli wykorzystane składniki mleczne są homogenizowane.

(h) *Deklaracja na etykiecie* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9934, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11822, 19 marca 1982; 47 FR 41523, 21 września 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.112 Mleko fermentowane

(a) *Opis*. Mleko fermentowane jest produktem powstałym w wyniku fermentacji jednego lub kilku opcjonalnych składników mlecznych określonych w punkcie (c) niniejszego rozdziału z dodatkiem określonych organizmów mikrobiologicznych. Dodany może zostać również jeden lub kilka składników opcjonalnych określonych w punktach (b) i (d) niniejszego rozdziału. Gdy wykorzystany jest jeden lub więcej składników określonych w punkcie (d)(1) niniejszego rozdziału, powinny one być włączone do procesu fermentacji. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Mleko fermentowane zawiera nie mniej niż 3,25 procent tłuszczu mleka i nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej i wykazuje ogólną zawartość kwasów nie mniejszą niż 0,5 procenta, wyrażoną jako kwas mlekowy. Produkt może być homogenizowany i powinien być pasteryzowany lub ultrapasteryzowany przed dodaniem kultur bakterii i – w odpowiednich przypadkach – dodaniem płatków lub granulek tłuszczu masła lub tłuszczu mleka.

(b) *Dodatek witamin (opcjonalnie)* (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne.* Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(d) *Inne składniki opcjonalne* (1) Odtłuszczone mleko skoncentrowane, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące. Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt słodu, suszony ekstrakt słodu, syrop słodowy, suszony syrop słodowy; miód; cukier klonowy lub jakkolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki, które nie nadają koloru imitującego kolor tłuszczu mleka lub masła.

(5) Stabilizatory

(6) Tłuszcz masła lub tłuszcz mleka, zawierający barwniki lub nie, w postaci płatków lub granulek.

(7) Kultury bakterii wytwarzające zapach i smak

(8) Sól

(9) Kwas cytrynowy w maksymalnej ilości 0,15 procenta w masie wykorzystanego mleka lub odpowiednik tej ilości w postaci cytrynianu sodu jako regulatora kwasowości.

(e) *Metody badań* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – rozdział 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(3) Ogólna zawartość kwasów – określona metodą opisaną w rozdziale 16.023 „Kwasowość (2) – oficjalne działania końcowe” lub odpowiadającą tej metodzie metodą potencjometryczną.

(f) *Nomenklatura* Nazwą produktu jest „mleko fermentowane”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Nazwie produktu powinna towarzyszyć deklaracja wskazująca na obecność dowolnych specyficznych substancji aromatyzujących określonych w § 101.22 niniejszego rozdziału i może jej towarzyszyć deklaracja dotycząca tradycyjnej nazwy produktu lub nazwy rodzajowej wykorzystanych organizmów, wskazująca na obecność specyficznych organizmów mikrobiologicznych lub składników, np. „fermentowany kefir”, „fermentowane mleko acidofilne” lub gdy wykorzystywane są specyficzne składniki, takie jak te wymienione w punktach (d) (6), (7), (8) i (9) niniejszego rozdziału, produkt może być nazwany „fermentowana maślanka”.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Odpowiednie określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(ii) Określenie „słodzone” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku substancji aromatyzujących.

(2) Określenie „homogenizowane” może pojawić się na etykiecie, jeśli wykorzystane składniki mleczne są homogenizowane.

(g) *Deklaracja na etykiecie* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9934, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11822, 19 marca 1982; 47 FR 41523, 21 września 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890 6 stycznia 1993]

§ 131.115 Mleko skoncentrowane

(a) *Opis.* Mleko skoncentrowane to płynny produkt otrzymywany przez częściowe usunięcie wody z mleka. Zawartość tłuszczu mleka i całkowitej masy suchej produktu nie wynosi odpowiednio mniej niż 7,5 i 25,5 procenta. Produkt jest pasteryzowany, ale nie jest poddawany obróbce termicznej, aby zapobiec zepsuciu. Produkt może być homogenizowany.

(b) *Dodatek witamin* (opcjonalnie) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każda uncja płynnego produktu zawierała 25 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Nośnik witaminy D.

(2) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące mające właściwości barwiące lub nie:

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(d) *Metody badań* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.172.

(2) Całkowita masa sucha mleka – „Całkowita masa sucha – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.169.

(3) Zawartość witaminy D – „Witamina D w mleku – oficjalne działania końcowe”, rozdziały 43.195-43.208.

(e) *Nomenklatura* Nazwą produktu jest „Mleko skoncentrowane” lub „Mleko skondensowane”. Jeśli produkt zawiera witaminę D, określenia „witamina D” lub „z dodatkiem witaminy D” muszą się znaleźć na produkcie, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach, a ich wielkość nie może być mniejsza niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu. Na etykiecie może znaleźć się określenie „homogenizowane”, jeśli produkt został poddany homogenizacji. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(f) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11822, 19 marca 1982; 48 FR 13024, 29 marca 1983; 49 FR 10090, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.120 Słodzone mleko skondensowane.

(a) *Opis.* Słodzone mleko skondensowane jest produktem otrzymywanym przez częściowe usunięcie wody z mleka jedynie z mieszanki mleka i bezpiecznych i odpowiednich odżywczych węglowodanowych substancji słodzących. Produkt końcowy zawiera nie mniej niż 8 procent w masie tłuszczu mleka i nie mniej niż 28 procent w masie całkowitej masy suchej. Ilość wykorzystanych odżywczych węglowodanowych substancji słodzących wystarcza by zapobiec zepsuciu. Produkt jest pasteryzowany i może być homogenizowany.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące specyficzne składniki aromatyzujące, mające właściwości barwiące lub nie, oraz odżywcze węglowodanowe substancje słodzące:

(1) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(2) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Zawartość tłuszczu mleka jest określona w metodach pochodzących z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), rozdział 16. 185 pt. „Tłuszcz – oficjalne działania końcowe”, który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „słodzone mleko skondensowane”. Na etykiecie może pojawić się określenie „homogenizowane”, jeśli produkt został poddany homogenizacji. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji aromatyzujących, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[43 FR 21670, 19 maja 1978, wersja poprawiona 47 FR 11823, 19 marca 1982; 49 FR 10091, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.125 Beztłuszczowe mleko w proszku.

(a) *Opis.* Beztłuszczowe mleko w proszku jest produktem otrzymywanym przez usunięcie wody tylko z pasteryzowanego mleka odtłuszczonego. Zawiera ono nie więcej niż 5 procent w masie masy wilgotnej i nie więcej niż 11/2 procenta w masie tłuszczu mleka, o ile nie zostanie wskazana inna wartość.

(b) *Składniki opcjonalne.* Następujące bezpieczne i odpowiednie specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie oraz odżywcze węglowodanowe substancje słodzące):

(1) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(2) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz w mleku w proszku – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.199 – 16.200.

(2) Zawartość masy wilgotnej – „Masa wilgotna – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.192.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „odtłuszczone mleko w proszku”. Jeśli zawartość tłuszczu przekracza 11/2 procenta w masie, nazwa produktu na etykiecie głównej lub innych etykietach musi zawierać dopisek „Zawiera _ % tłuszczu”, gdzie w pustym polu należy wpisać procent najbliższej jednej dziesiątej procenta tłuszczu zawartego w produkcie, w granicach dobrych praktyk produkcyjnych. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, wersja poprawiona 43 FR 19836, 9 maja 1978; 47 FR 11823, 19 marca 1982; 49 FR 10091, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.127 Beztłuszczowe mleko w proszku wzbogacone witaminami A i D.

(a) *Opis.* Beztłuszczowe mleko w proszku wzbogacone witaminami A i D spełnia wymogi jakości beztłuszczowego mleka w proszku, przy założeniu, że witaminy A i D są dodawane zgodnie z przepisami punktu (b) niniejszego rozdziału.

(b) *Dodatek witamin* (1) Witamina A jest dodawana w takiej ilości, by każda ćwierć rozwodnionego produktu, sporządzonego zgodnie z zaleceniami na etykiecie, zawierała 2000 Jednostek Międzynarodowych.

(2) Witamina D jest dodawana w takiej ilości, by każda ćwierć rozwodnionego produktu, sporządzonego zgodnie z zaleceniami na etykiecie, zawierała 400 Jednostek Międzynarodowych.

(3) Wymogi niniejszego paragrafu zostaną uznane za spełnione, jeśli przedstawione zostaną rozsądne nadwyżki, w granicach dobrych praktyk produkcyjnych, w celu zapewnienia, że wymagane poziomy witamin są utrzymywane przez cały czas przydatności produktu do spożycia przy zachowaniu zwyczajowych warunków dystrybucji.

(c) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Nośniki witamin A i D.

(2) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące, mające właściwości barwiące lub nie, oraz odżywcze węglowodanowe substancje słodzące:

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(d) *Metody badań.* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz w mleku w proszku – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.199 – 16.200.

(2) Zawartość masy wilgotnej – „Masa wilgotna – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.192.

(3) Zawartość witaminy D – „Witamina D – oficjalne działania końcowe”, rozdziały 43.195-43.208.

(e) *Nomenklatura* Nazwą produktu jest „Beztłuszczowe mleko w proszku wzbogacone witaminami A i D”. Jeśli zawartość tłuszczu przekracza 11/2 procenta masy, nazwa produktu na etykiecie głównej lub innych etykietach musi zawierać dopisek „Zawiera ... % tłuszczu”, gdzie w pustym polu należy wpisać procent najbliższej jednej dziesiątej procenta zawartego tłuszczu, w granicach dobrych praktyk produkcyjnych. Nazwa produktu powinna zawierać deklarację wskazującą na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(f) *Deklaracja na etykiecie*. Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, wersja poprawiona 43 FR 19836, 9 maja 1978; 43 FR 29769, 11 lipca 1978; 43 FR 36622, 18 sierpnia 1978; 47 FR 11823, 19 marca 1982; 49 FR 10091, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993]

§ 131.130 Mleko odparowane.

(a) *Opis*. Mleko odparowane to płynny produkt otrzymywany przez częściowe usunięcie wody z mleka. Produkt końcowy zawiera nie mniej niż 6,5 procent w masie tłuszczu mleka i nie mniej niż 16,5 procent w masie całkowitej beztłuszczowej masy suchej oraz nie mniej niż 23 procent w masie całkowitej masy suchej. Mleko odparowane zawiera witaminę D dodaną zgodnie z przepisami punktu (b) niniejszego rozdziału. Produkt jest homogenizowany. Produkt jest szczelnie zamknięty w pojemniku i poddany obróbce cieplnej albo przed zamknięciem lub po zamknięciu, aby zapobiec zepsuciu.

(b) *Dodatek witamin*. (1) Witamina D powinna występować w takiej ilości, by każda uncja płynnego produktu zawierała 25 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każda uncja płynnego produktu zawierała nie mniej niż 125 Jednostek Międzynarodowych, w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Składniki opcjonalne*. Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Nośniki witamin A i D.

(2) Emulgatory.

(3) Stabilizatory, z solą sodową sulfobursztynianu dioktylu lub bez (gdy jest to dopuszczone w zaleceniach § 172.810 niniejszego rozdziału lub jest zgodne z tymi zaleceniami) jako czynnika zwiększającego rozpuszczalność.

(4) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące, mające właściwości barwiące lub nie, oraz odżywcze węglowodanowe substancje słodzące:

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(d) *Metody badań*. Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.172.

(2) Całkowita masa sucha mleka – „Całkowita masa sucha – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.169.

(3) Zawartość witaminy D – „Witamina D w mleku – oficjalne działania końcowe”, rozdziały 43.195-43.208.

(e) *Nomenklatura*. Nazwą produktu jest „Mleko odparowane”. Odpowiednie określenia „witamina D” lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witaminy A i D” muszą znaleźć się przy nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawia się ona na etykiecie głównej czy innych etykietach, a ich wielkość nie może być mniejsza niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu. Nazwa produktu powinna zawierać deklarację wskazującą na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(f) *Deklaracja na etykiecie*. Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[43 FR 21670, 19 maja 1978, wersja poprawiona 47 FR 11823, 19 marca 1982; 49 FR 10091, 19 marca 1984; 54 FR 24892, 12 czerwca 1989; 58 FR 2890, 6 stycznia 1993; 59 FR 17691, 14 kwietnia 1994]

§ 131.147 Pełne mleko w proszku.

(a) *Opis.* Pełne mleko w proszku jest produktem otrzymywanym przez usunięcie wody tylko z pasteryzowanego mleka, zgodnie z przepisami zawartymi w §131.110(a), które mogło zostać poddane homogenizacji. Ewentualnie, pełne mleko w proszku można otrzymać przez zmieszanie mleka płynnego, skondensowanego lub beztłuszczowego mleka w proszku ze śmietaną płynną lub śmietanką w proszku, lub odpowiednio z mlekiem płynnym, skondensowanym lub mlekiem w proszku, przy założeniu, że pełne mleko w proszku odpowiada pod względem składników produktowi otrzymanemu metodą opisaną w pierwszym zdaniu niniejszego paragrafu. Produkt zawiera laktozę, białka mleka, tłuszcz mleka i minerały mleka w proporcjach odpowiednich proporcjom mleka, z którego produkt ten został otrzymany. Produkt zawiera nie mniej niż 26 procent, ale mniej niż 40 procent w masie tłuszczu mleka względem aktualnej postaci. Produkt zawiera nie więcej niż 5 procent w masie masy wilgotnej względem beztłuszczowej masy suchej.

(b) *Dodatek witamin.* (1) Wzbogacenie produktu witaminą A jest opcjonalne. Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każda ćwierć rozwodnionego produktu, sporządzonego zgodnie z zaleceniami na etykiecie, zawierała nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych

(2) Wzbogacenie produktu witaminą D jest opcjonalne. Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każda ćwierć rozwodnionego produktu, sporządzonego zgodnie z zaleceniami na etykiecie, zawierała 400 Jednostek Międzynarodowych

(3) Wymogi niniejszego paragrafu zostaną uznane za spełnione, jeśli przedstawione zostaną rozsądne nadwyżki, w granicach dobrych praktyk produkcyjnych, w celu zapewnienia, że wymagane poziomy witamin są utrzymywane przez cały czas przydatności produktu do spożycia przy zachowaniu zwyczajowych warunków dystrybucji.

(c) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Nośniki witamin A i D.

(2) Emulgatory.

(3) Stabilizatory

(4) Środki przeciwbrylające.

(5) Przeciwtleniacze.

(6) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie, oraz odżywcze węglowodanowe substancje słodzące):

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(d) *Metody badań.* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz w mleku w proszku – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.199 – 16.200.

(2) Zawartość masy wilgotnej – „Masa wilgotna – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.192.

(3) Zawartość witaminy D – „Witamina D – oficjalne działania końcowe”, rozdział 43.195-43.208.

(e) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Pełne mleko w proszku”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy na etykietach w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy na innych etykietach:

(1) Określenie „Zawiera _% tłuszczu”, gdzie w pustym polu należy wpisać liczbę całkowitą najbardziej zbliżoną do rzeczywistej zawartości tłuszczu w produkcie.

(2) Jeśli dodane zostaną witaminy, na odpowiednim produkcie musi pojawić się określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(f) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

§ 131.149 Śmietanka w proszku.

(a) *Opis.* Śmietanka w proszku jest produktem otrzymywanym przez usunięcie wody tylko z pasteryzowanego mleka, śmietany lub mieszanki mleka i śmietany, które mogły zostać poddane homogenizacji. Ewentualnie, śmietankę w proszku można otrzymać poprzez odpowiednie zmieszanie mleka w proszku opisanego w §§131.125(a) i 131.147(a) ze śmietanką w proszku. *Przy założeniu*, że otrzymany produkt będzie odpowiadał pod względem składu produktowi otrzymanemu metodą opisaną w pierwszym zdaniu niniejszego paragrafu. Produkt zawiera nie mniej niż 40 procent, ale mniej niż 75 procent w masie tłuszczu mleka, względem rzeczywistej postaci. Produkt zawiera nie więcej niż 5 procent w masie masy wilgotnej względem beztłuszczowej masy suchej.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Emulgatory.

(2) Stabilizatory

(3) Środki przeciwbrylające.

(4) Przeciwtleniacze.

(5) Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące.

(6) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące mające właściwości barwiące lub nie:

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Przytaczane metody pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz w mleku w proszku – oficjalne działania końcowe” rozdziały 16.199 – 16.200.

(2) Zawartość masy wilgotnej – „Masa wilgotna – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.192.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Śmietanka w proszku”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(1) Określenie „Zawiera _% tłuszczu”, gdzie w pustym polu należy wpisać liczbę całkowitą najbardziej zbliżoną do rzeczywistej zawartości tłuszczu w produkcie.

(2) Określenie „słodzona” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku specyficznych substancji aromatyzujących.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

§ 131.150 Śmietanka wysokotłuszczowa.

(a) *Opis.* Śmietanka wysokotłuszczowa jest produktem zawierającym co najmniej 36 procent tłuszczu mleka. Jest to produkt pasteryzowany lub UHT i może być homogenizowany.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Emulgatory.

(2) Stabilizatory

(3) Odżywcze substancje słodzące.

(4) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie):

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Zawartość tłuszczu mleka jest określona w metodach pochodzących z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), rozdziały 16.156 i 16.059 pt. „Tłuszcz, metoda Rose-Gottlieba – oficjalne działania końcowe”, który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(d) *Nomenklatura.* (1) Nazwą produktu jest „Śmietanka wysokotłuszczowa” lub ewentualnie „Wysokotłuszczowa bita śmietana” Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Określenie „UHT”, jeśli produkt został poddany ultrapasteryzacji.

(ii) Określenie „stodzona” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku specyficznych substancji aromatyzujących.

(2) Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowana”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowana”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11824, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 19 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia 1993]

§ 131.155 Śmietanka niskotłuszczowa.

(a) *Opis.* Śmietanka niskotłuszczowa jest produktem zawierającym nie mniej niż 18 procent, ale mniej niż 30% tłuszczu mleka. Jest to produkt pasteryzowany lub UHT i może być homogenizowany.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Stabilizatory

(2) Emulgatory.

(3) Odżywcze substancje słodzące.

(4) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie):

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Zawartość tłuszczu mleka jest określona w metodach pochodzących z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), rozdziały 16.156 i 16.059 pt. „Tłuszcz, metoda Rose-Gottlieba – oficjalne działania końcowe”, który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Śmietanka niskotłuszczowa” lub „Śmietanka do kawy”, lub „Śmietanka stołowa” Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Określenie „UHT”, jeśli produkt został poddany ultrapasteryzacji.

(ii) Określenie „słodzona” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku specyficznych substancji aromatyzujących.

(2) Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowana”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowana”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11824, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 1 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia 1993]

§ 131.157 Niskotłuszczowa bita śmietana.

(a) *Opis.* Niskotłuszczowa bita śmietana jest produktem zawierającym nie mniej niż 30 procent, ale mniej niż 36 procent tłuszczu mleka. Jest to produkt pasteryzowany lub UHT i może być homogenizowany.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Emulgatory.

(2) Stabilizatory

(3) Odżywcze substancje słodzące.

(4) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie):

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Zawartość tłuszczu mleka jest określona w metodach pochodzących z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), rozdziały 16.156 i 16.059 pt. „Tłuszcz, metoda Rose-Gottlieba – oficjalne działania końcowe”, który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Niskotłuszczowa bita śmietana” lub „Bita śmietana”. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Określenie „UHT”, jeśli produkt został poddany ultra pasteryzacji.

(ii) Określenie „słodzona” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku specyficznych substancji aromatyzujących.

(2) Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowana”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowana”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11824, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 19 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia, 1993]

§ 131.160 Kwaśna śmietana.

(a) *Opis.* Kwaśna śmietana jest otrzymywana z ukwaszenia śmietany pasteryzowanej kwasem mlekowym wytwarzającym bakterie. Kwaśna śmietana zawiera nie mniej niż 18 procent tłuszczu mleka; z wyjątkiem przypadków, gdy produkt cechuje się dodatkiem odżywczych substancji słodzących lub dużą ilością składników aromatyzujących, masa tłuszczu mleka nie wynosi mniej niż 18 procent pozostałości otrzymanej przez odjęcie tych opcjonalnych składników od masy produktu; ale w żadnym z przypadków produkt nie zawiera mniej niż 14,4 procent tłuszczu mleka. Całkowita zawartość kwasów w kwaśnej śmietanie wynosi co najmniej 0,5 procent, obliczanej w postaci kwasu mlekowego.

(b) *Składniki opcjonalne.* (1) Bezpieczne i odpowiednie składniki, które poprawiają konsystencję produktu, zapobiegają synerezie lub wydłużają termin przydatności do spożycia.

(2) Cytrynian sodu – jako regulator kwasowości – w ilości nie większej niż 0,1 procenta może być dodany przed fermentacją bakterii.

(3) Renina.

(4) Bezpieczne i odpowiednie odżywcze substancje słodzące.

(5) Sól

(6) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące mające bezpieczne i odpowiednie właściwości barwiące lub nie:

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Bezpieczne i odpowiednie naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Metody przytaczane w punktach (c) (1) i (2) niniejszego rozdziału pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13 Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.172.

(2) Całkowita zawartość kwasów – „Kwasowość – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.023.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Kwaśna śmietana” lub „Śmietana zakwaszona”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Jeśli dodano odżywcze substancje słodzące w ilości odpowiedniej do zmiany właściwości produktu, bez dodatku substancji aromatyzujących, przed nazwą produktu będzie znajdować się określenie „słodzona”.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11824, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 19 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia 1993]

§ 131.162 Zakwaszona kwaśna śmietana.

(a) *Opis.* Zakwaszona kwaśna śmietana powstaje w wyniku zakwaszenia śmietany pasteryzowanej bezpiecznymi i odpowiednimi substancjami zakwaszającymi, z dodatkiem kwasu mlekowego wytwarzającego bakterie lub bez dodatku tego kwasu. Zakwaszona kwaśna śmietana zawiera nie mniej niż 18 procent tłuszczu mleka; z wyjątkiem przypadków, gdy produkt cechuje się dodatkiem odżywczych substancji słodzących lub dużą ilością składników aromatyzujących, masa tłuszczu mleka nie jest mniejsza niż 18 procent pozostałości otrzymanej przez odjęcie tych opcjonalnych składników od masy produktu; ale w żadnym z przypadków produkt nie zawiera mniej niż 14,4 procent tłuszczu mleka. Całkowita zawartość kwasów w zakwaszonej kwaśnej śmietanie wynosi co najmniej 0,5 procent, obliczanej w postaci kwasu mlekowego.

(b) *Składniki opcjonalne.* (1) Bezpieczne i odpowiednie składniki, które poprawiają konsystencję produktu, zapobiegają synerezie lub wydłużają termin przydatności do spożycia.

(2) Renina.

(3) Bezpieczne i odpowiednie odżywcze substancje słodzące.

(4) Sól

(5) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące mające bezpieczne i odpowiednie właściwości barwiące lub nie:

(i) Owoce i sok owocowy, w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy.

(ii) Bezpieczne i odpowiednie naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Metody przytaczane w punktach (c) (1) i (2) niniejszego rozdziału pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – „Tłuszcz – oficjalne działania końcowe” rozdział 16.172.

(2) Całkowita zawartość kwasów – „Kwasowość – oficjalne działania końcowe”, rozdział 16.023.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Zakwaszona kwaśna śmietana”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Jeśli dodano odżywcze substancje słodzące w ilości odpowiedniej do zmiany właściwości produktu, bez dodatku substancji aromatyzujących, przed nazwą produktu będzie znajdować się określenie „słodzona”.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 19 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia 1993]

§ 131.170 Ajerkoniak.

(a) *Opis.* Ajerkoniak jest produktem zawierającym jeden lub więcej opcjonalnych składników mlecznych wymienionych w punkcie (b), jeden lub więcej opcjonalnych składników zawierających żółtko wymienionych w punkcie (c) niniejszego rozdziału i jeden lub więcej opcjonalnych odżywczych węglowodanowych substancji słodzących określonych w punkcie (d) niniejszego rozdziału. Dodany może zostać również jeden lub kilka opcjonalnych składników wymienionych w punkcie (e) niniejszego rozdziału. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Ajerkoniak zawiera nie mniej niż 6 procent tłuszczu mleka i nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej. Zawartość masy żółtkowej w ajerkoniaku wynosi co najmniej 1 procent w masie końcowego produktu. Produkt jest pasteryzowany lub UHT i może być homogenizowany. Składniki aromatyzujące lub substancje barwiące mogą zostać dodane do produktu po procesie pasteryzacji lub ultrapasteryzacji.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne.* Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(c) *Składniki zawierające żółtko.* Żółtko płynne, mrożone, w proszku, całe jajko płynne, mrożone, w proszku lub jakiegokolwiek inne wyżej wymienione składniki z płynnym lub mrożonym białkiem.

(d) *Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące.* Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt siodu, suszony ekstrakt siodu, syrop siodowy, suszony syrop siodowy; miód; cukier klonowy lub jakakolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(e) *Inne opcjonalne składniki.* (1) Odtłuszczone mleko skoncentrowane, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) Sól

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki, które nie nadają koloru imitującego kolor żółtka, tłuszczu mleka lub masła.

(5) Stabilizatory

(f) *Metody badań.* Przytaczane metody badań pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – określona metodą opisaną w rozdziale 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(g) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „ajerkoniak”. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału. Jeśli produkt został poddany ultrapasteryzacji, nazwie produktu powinno towarzyszyć określenie „UHT” w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach: Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowany”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowany”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(h) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9938, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 47 FR 41524, 21 września 1982; 47 FR 49638, 2 listopada 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891 6 stycznia 1993]

§ 131.180 Śmietanka do kawy (Am. half-and-half).

(a) *Opis.* Śmietanka do kawy jest produktem składającym się z mieszanki mleka i śmietany, zawierającym nie mniej niż 10,5 procent, ale mniej niż 18 procent tłuszczu mleka. Jest to produkt pasteryzowany lub UHT i może być homogenizowany.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą zostać użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) Emulgatory.

(2) Stabilizatory

(3) Odżywcze substancje słodzące.

(4) Następujące specyficzne składniki aromatyzujące (mające właściwości barwiące lub nie):

(i) Owoce i sok owocowy (w tym skoncentrowane owoce i sok owocowy).

(ii) Naturalne i sztuczne substancje wzmacniające smak i aromat produktów.

(c) *Metody badań.* Zawartość tłuszczu mleka jest określona w metodach pochodzących z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), w rozdziałach 16.156 i 16.059 pt. „Tłuszcz, metoda Rose-Gottlieba – oficjalne działania końcowe”, który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/libr_locations.html.

(d) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „Śmietanka do kawy (Half-and-half)”. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Określenie „UHT”, jeśli produkt został poddany ultrapasteryzacji.

(ii) Określenie „słodzona” jeśli dodano odżywcze substancje słodzące bez dodatku specyficznych substancji aromatyzujących.

(2) Na etykiecie mogą pojawić się następujące terminy:

(i) Określenie „pasteryzowana”, jeśli produkt został poddany pasteryzacji.

(ii) Określenie „homogenizowana”, jeśli produkt został poddany homogenizacji.

(e) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[42 FR 14360, 15 marca 1977, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 49 FR 10092, 19 marca 1984; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891, 6 stycznia 1993]

§ 131.200 Jogurt.

(a) *Opis.* Jogurt jest produktem powstałym w wyniku zaszczepienia jednego lub kilku opcjonalnych składników mlecznych wymienionych w punkcie (c) niniejszego rozdziału specyficznymi kulturami bakterii, który zawiera bakterie kwasu mlekowego *Lactobacillus bulgaricus* i

Streptococcus thermophilus. Dodany może zostać również jeden lub kilka opcjonalnych składników określonych w punktach (b) i (d) niniejszego rozdziału. Gdy wykorzystany jest jeden lub więcej składników określonych w punkcie (d)(1) niniejszego rozdziału, powinny one być włączone do procesu fermentacji. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Jogurt, przed dodaniem dużej ilości substancji aromatyzujących, zawiera nie mniej niż 3,25 procent tłuszczu mleka i nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej i wykazuje ogólną zawartość kwasów nie mniejszą niż 0,9 procenta, wyrażoną jako kwas mlekowy. Produkt może być homogenizowany i jest pasteryzowany lub UHT przed dodaniem kultur bakterii. Składniki wzmacniające smak mogą być dodane po procesie pasteryzacji lub ultrapasteryzacji. W celu wydłużenia przydatności do spożycia, jogurt może zostać poddany obróbce termicznej po zakończeniu procesu fermentacji, aby zniszczyć żyjące mikroorganizmy.

(b) *Dodatek witamin (opcjonalnie)*. (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne*. Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(d) *Inne składniki opcjonalne*. (1) Skoncentrowane mleko odtłuszczone, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące. Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt słodu, suszony ekstrakt słodu, syrop słodowy, suszony syrop słodowy; miód; cukier klonowy lub jakkolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki.

(5) Stabilizatory

(e) *Metody badań*. Przytaczane metody badań pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – określona metodą opisaną w rozdziale 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(3) Ogólna zawartość kwasów – określona metodą opisaną w rozdziale 16.023 „Kwasowość (2) – oficjalne działania końcowe” lub odpowiadającą tej metodzie metodą potencjometryczną.

(f) *Nomenklatura*. Nazwą produktu jest „jogurt”. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(ii) Określenie „słodzony” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku substancji aromatyzujących.

(ii) Jeśli mleczne składniki produktu zostały poddane obróbce termicznej po procesie fermentacji, po nazwie produktu musi znaleźć się określenie „(poddany obróbce termicznej po procesie fermentacji)”.

(iii) Odpowiednie określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(2) Określenie „homogenizowany” może pojawić się na etykiecie, jeśli wykorzystane składniki mleczne są homogenizowane.

(g) *Deklaracja na etykiecie*. Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9939, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 47 FR 41524, 21 września 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891 6 stycznia 1993]

§ 131.203 Jogurt niskotłuszczowy.

(a) *Opis.* Jogurt niskotłuszczowy jest produktem powstałym w wyniku zaszczepienia jednego lub kilku opcjonalnych składników mlecznych wymienionych w punkcie (c) niniejszego rozdziału specyficznymi kulturami bakterii, który zawiera bakterie kwasu mlekowego *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Dodany może zostać również jeden lub kilka opcjonalnych składników określonych w punktach (b) i (d) niniejszego rozdziału. Gdy wykorzystywany jest jeden lub więcej składników określonych w punkcie (d)(1) niniejszego rozdziału, powinny one być włączone do procesu fermentacji. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Jogurt niskotłuszczowy, przed dodaniem dużej ilości substancji aromatyzujących, zawiera nie mniej niż 0,5 i nie więcej niż 2 procent tłuszczu mleka oraz nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej. Produkt wykazuje ogólną zawartość kwasów nie mniejszą niż 0,9 procenta, wyrażoną jako kwas mlekowy. Produkt może być homogenizowany i jest pasteryzowany lub UHT przed dodaniem kultur bakterii. Składniki wzmacniające smak mogą być dodane po procesie pasteryzacji lub ultrapasteryzacji. W celu wydłużenia przydatności do spożycia, jogurt niskotłuszczowy może zostać poddany obróbce termicznej po zakończeniu procesu fermentacji, aby zniszczyć żyjące mikroorganizmy.

(b) *Dodatek witamin (opcjonalnie).* (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne.* Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(d) *Inne składniki opcjonalne.* (1) Skoncentrowane mleko odtłuszczone, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące. Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt siodu, suszony ekstrakt siodu, syrop siodowy, suszony syrop siodowy; miód; cukier klonowy lub jakakolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki.

(5) Stabilizatory

(e) *Metody badań.* Przytaczane metody badań pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – określona metodą opisaną w rozdziale 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(3) Ogólna zawartość kwasów – określona metodą opisaną w rozdziale 16.023 „Kwasowość (2) – oficjalne działania końcowe” lub odpowiadającą tej metodzie metodą potencjometryczną.

(f) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „jogurt niskotłuszczowy”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach.

(i) Określenie „Zawiera ___% tłuszczu”, gdzie w pustym polu należy wpisać ułamek 1/2 lub jego wielokrotność najbardziej zbliżoną do rzeczywistej zawartości tłuszczu w produkcie.

(ii) Określenie „słodzony” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku substancji aromatyzujących.

(iii) Jeśli mleczne składniki produktu zostały poddane obróbce termicznej po procesie fermentacji, po nazwie produktu musi znaleźć się określenie „(poddany obróbce termicznej po procesie fermentacji)”.

(iv) Odpowiednie określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(2) Określenie „homogenizowany” może pojawić się na etykiecie, jeśli wykorzystane składniki mleczne są homogenizowane.

(g) *Deklaracja na etykiecie.* Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9939, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 47 FR 41524, 21 września 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891 6 stycznia 1993]

§ 131.206 Jogurt beztłuszczowy.

(a) *Opis.* Jogurt beztłuszczowy jest produktem powstałym w wyniku zaszczepienia jednego lub kilku opcjonalnych składników mlecznych wymienionych w punkcie (c) niniejszego rozdziału specyficznymi kulturami bakterii, który zawiera bakterie kwasu mlekowego *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Dodany może zostać również jeden lub kilka opcjonalnych składników określonych w punktach (b) i (d) niniejszego rozdziału. Gdy wykorzystany jest jeden lub więcej składników określonych w punkcie (d)(1) niniejszego rozdziału, powinny one być włączone do procesu fermentacji. Wszystkie wykorzystane składniki są bezpieczne i odpowiednie. Jogurt beztłuszczowy, przed dodaniem dużej ilości substancji aromatyzujących, zawiera mniej niż 0,5 procent tłuszczu mleka i nie mniej niż 8,25 procent beztłuszczowej masy suchej. Produkt wykazuje ogólną zawartość kwasów nie mniejszą niż 0,9 procenta, wyrażoną jako kwas mlekowy. Produkt może być homogenizowany i jest pasteryzowany lub UHT przed dodaniem kultur bakterii. Składniki wzmacniające smak mogą być dodane po procesie pasteryzacji lub ultrapasteryzacji. W celu wydłużenia przydatności do spożycia, jogurt może zostać poddany obróbce termicznej po zakończeniu procesu fermentacji, aby zniszczyć żyjące mikroorganizmy.

(b) *Dodatek witamin (opcjonalnie).* (1) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina A, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało nie mniej niż 2000 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(2) Jeśli do produktu zostanie dodana witamina D, powinna ona występować w takiej ilości, by każde 946 mililitrów (ćwierć) produktu zawierało 400 Jednostek Międzynarodowych w granicach dobrych praktyk produkcyjnych.

(c) *Opcjonalne składniki mleczne.* Śmietana, mleko, mleko częściowo odtłuszczone lub mleko odtłuszczone, wykorzystywane osobno lub razem.

(d) *Inne składniki opcjonalne.* (1) Skoncentrowane mleko odtłuszczone, beztłuszczowe mleko w proszku, maślanka, serwatka, laktoza, laktalbuminy, laktoglobuliny lub serwatka modyfikowana przez częściowe lub całkowite usunięcie laktozy i/lub minerałów, w celu zwiększenia zawartości beztłuszczowej masy suchej produktu: *Przy założeniu*, że wskaźnik białka w całkowitej beztłuszczowej masie suchej produktu i współczynnik wydajności wzrostowej występującego białka nie zostaną obniżone w wyniku dodania tych składników.

(2) Odżywcze węglowodanowe substancje słodzące. Cukier (sacharoza) buraczany lub trzcinowy; cukier inwertowany (w postaci pasty lub syropu); cukier brązowy; syrop rafinowany; melasa (inna niż melasa trzcinowa); syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy; fruktoza, syrop fruktozowy, maltoza, syrop maltozowy, suszony syrop maltozowy; ekstrakt słodu, suszony ekstrakt słodu, syrop słodowy, suszony syrop słodowy; miód; cukier klonowy lub jakkolwiek inna substancja słodząca wymieniona w części 168 niniejszego rozdziału, z wyjątkiem syropu stołowego.

(3) Składniki aromatyzujące.

(4) Barwniki.

(5) Stabilizatory

(e) *Metody badań.* Przytaczane metody badań pochodzą z „Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” 13th Ed. (1980), który został włączony do referencji. Kopie można otrzymać od AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave., suite 500, Gaithersburg, MD 20877 lub można je sprawdzić w zbiorze National Archives and Records Administration (NARA). Informacje na temat dostępności tych materiałów w NARA można uzyskać pod nr. telefonu 202-741-6030 lub na stronie internetowej: http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html.

(1) Zawartość tłuszczu mleka – określona metodą opisaną w rozdziale 16.059 „Metoda Rose-Gottlieba (metoda referencyjna) (11) – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Tłuszcz”.

(2) Zawartość beztłuszczowej masy suchej – Obliczana przez odjęcie zawartości tłuszczu mleka od całkowitej masy suchej metodą opisaną w rozdziale 16.032 „Metoda I – oficjalne działania końcowe” w podrozdziale „Masa sucha”.

(3) Ogólna zawartość kwasów – określona metodą opisaną w rozdziale 16.023 „Kwasowość (2) – oficjalne działania końcowe” lub odpowiadającą tej metodzie metodą potencjometryczną.

(f) *Nomenklatura.* Nazwą produktu jest „jogurt beztłuszczowy”. Pełna nazwa produktu, zapisana czcionką o jednakowej wielkości, stylu i kolorze, powinna znajdować się na etykiecie głównej. Oprócz nazwy produktu na etykiecie powinna znaleźć się deklaracja wskazująca na obecność jakichkolwiek substancji wzmacniających smak, zgodnie z §101.22 niniejszego rozdziału.

(1) Nazwie produktu powinny towarzyszyć następujące terminy w wielkości nie mniejszej niż połowa wielkości liter użytych w nazwie produktu, niezależnie od tego, czy pojawiają się one na etykiecie głównej czy innych etykietach:

(i) Określenie „słodzony” jeśli dodano odżywcze węglowodanowe substancje słodzące bez dodatku substancji aromatyzujących.

(ii) Jeśli mleczne składniki produktu zostały poddane obróbce termicznej po procesie fermentacji, po nazwie produktu musi znaleźć się wtrącenie „(poddany obróbce termicznej po procesie fermentacji)”.

(iii) Odpowiednie określenie „witamina A” lub „z dodatkiem witaminy A”, lub „witamina D”, lub „z dodatkiem witaminy D”, lub „witamina A i D”, lub „z dodatkiem witamin A i D”. Słowo „witamina” może być skrócone do „wit.”.

(2) Określenie „homogenizowany” może pojawić się na etykiecie, jeśli wykorzystane składniki mleczne są homogenizowane.

(g) *Deklaracja na etykiecie*. Na etykiecie należy wymienić wszystkie składniki wykorzystane do wytworzenia produktu, zgodnie z odpowiednimi zaleceniami rozdziałów części 101 i 130 niniejszego rozdziału.

[46 FR 9940, 30 stycznia 1981, poprawiona 47 FR 11825, 19 marca 1982; 47 FR 41524, 21 września 1982; 48 FR 24869, 3 czerwca 1983; 54 FR 24893, 12 czerwca 1989; 58 FR 2891 6 stycznia 1993]