

Kodeks Przepisów Federalnych

Tytuł 21: Żywność i leki

CZĘŚĆ 133—SERY I POWIĄZANE PRODUKTY SEROWE

§ 133.128 Serek wiejski ziarnisty.

(a) Serek wiejski ziarnisty jest miękkim niedojrzewającym serem przygotowywanym przez mieszanie suchego sera białego z mieszanką śmietanową zgodnie z ustępem (b) niniejszej sekcji. Zawartość tłuszczu mleka jest nie mniejsza niż 4 procent wagi gotowego produktu spożywczego w limitach określonych w ramach dobrej praktyki produkcyjnej. Gotowy produkt zawiera nie więcej niż 80 procent wilgoci, jak określa metoda opisana w §133.129(a).

(b) Mieszanka śmietanowa jest przygotowywana z bezpiecznych i odpowiednich składników, między innymi mleka lub substancji otrzymanych z mleka. Wszelkie używane składniki, które nie są otrzymywane z mleka muszą pełnić użyteczne funkcje inne niż budowanie całkowitej zawartości stałej gotowego produktu spożywczego, i muszą być używane w ilości nie większej niż rozsądnie wymagana, aby spełnić ich zamierzoną funkcję. Mieszanka śmietanowa musi być pasteryzowana; jednak składniki nietrwałe termicznie, na przykład startery bakteryjne, mogą być dodawane po pasteryzacji.

(c) Nazwa produktu spożywczego składa się z następujących dwóch zwrotów, które muszą występować razem:

(1) Słów „serek wiejski ziarnisty”, które muszą być zapisane czcionką o takiej samej wielkości i stylu.

(2) Oświadczenie „nie mniej niż _ procent tłuszczu mleka” lub „minimum _ procent tłuszczu mleka”, przy czym w puste miejsca wpisuje się pełną cyfrę, która jest najbardziej zbliżona do, ale nie przekracza, rzeczywistej zawartości tłuszczu w produkcie. Takie oświadczenie o zawartości tłuszczu musi być zapisane przy pomocy liter nie mniejszych niż połowa wysokości w zwrocie określonym w ustępie (c)(1) niniejszej sekcji, ale w żadnym wypadku litery nie mogą być mniejsze niż jedna ósma cała wysokości.

(d) Gdy stosowany jest opcjonalny proces opisany w §133.129(b)(1) (ii) lub (iii) do produkcji sera wiejskiego ziarnistego z sera białego suchego używanego w serku wiejskim, etykieta musi zawierać oświadczenie „przetwarzany bezpośrednio” lub „Ser biały przetwarzany” w procesie zakwaszenia bezpośredniego”. Tam, gdzie nazwa produktu spożywczego pojawia się na etykiecie na tyle wyraźnie, by była widoczna w warunkach konsumenckich dokonywania zakupu, oświadczenie przewidziane w niniejszym ustępie, wskazujące stosowany proces opcjonalny, musi być umieszczone wyraźnie i bezpośrednio przed lub po takiej nazwie bez żadnych elementów pisanych, drukowanych czy graficznych między nimi.

(e) Każdy ze składników używanych w produkcie spożywczym musi być podany na etykiecie zgodnie z wymaganiami odnośnych sekcji części 101 i 130 niniejszego rozdziału, oprócz tego, że obecność enzymów krzepnięcia mleka można zadeklarować przy użyciu słowa „enzymy”.

[42 FR 14366, 15 marca 1977, z późniejszymi zmianami w 58 FR 2892, 6 stycznia 1993]

§ 133.129 Serek wiejski ziarnisty z suchego sera białego.

(a) Serek wiejski ziarnisty z suchego sera białego to miękki niedojrzewający ser przygotowany zgodnie z procedurą przewidzianą w ustępie (b) niniejszej sekcji. Gotowy produkt zawiera mniej niż 0,5 procent tłuszczu mleka. Zawiera on nie więcej niż 80 procent wilgoci, jak określono w metodzie opisanej w §133.5(a).

(b)(1) Jeden lub więcej składników nabiiałowych wymienionych w ustępie (b)(2) niniejszej sekcji jest pasteryzowanych; chlorek wapnia może być dodawany w ilości nie większej niż 0,02 procent (mierzony jako bezwodny chlorek wapnia) wagi mieszanki; następnie stosowana jest jedna z następujących metod:

(i) Nieszkodliwe bakterie produkujące kwas mlekowy, z lub bez podpuszczki i/lub innych bezpiecznych i odpowiednich enzymów krzepnięcia mleka, które produkują ekwiwalentne formy sera białego, są dodawane i utrzymywane do skrzepnięcia. Skrzepnięta masa może być krojona; może być podgrzewana; może być mieszana; następnie jest odsączana. Ser biały można przemyć wodą i ponownie odsączyć; można go prasować, schładzać, formować, przyprawiać solą; lub

(ii) Spożywczy kwas fosforowy, kwas mlekowy, kwas cytrynowy lub kwas chlorowodorowy, z lub bez podpuszczki i/lub innych bezpiecznych i odpowiednich enzymów krzepnięcia mleka, które produkują ekwiwalentne formy sera białego, jest dodawany w takiej ilości, by osiągnąć pH między 4,5 a 4,7; koagulację do formy sera białego można osiągnąć podczas podgrzewania maksymalnie do 120 °F bez poruszania w czasie ciągłego procesu. Skrzepnięta masa może być krojona; może być podgrzewana; może być mieszana; następnie jest odsączana. Ser biały jest zmywany wodą, mieszany i dalej odsączany. Może być prasowany, chłodzony, formowany, przyprawiany solą.

(iii) Kwasy spożywcze wymienione w ustępie (b)(1)(ii) niniejszej sekcji, lakton kwasu glukonowego z podpuszczką lub bez niej i/lub inne bezpieczne i odpowiednie enzymy krzepnięcia mleka, które produkują ekwiwalentne formy sera białego, są dodawane w takich ilościach, aby osiągnąć końcową wartość pH w granicach 4,5–4,8, i są tam zatrzymywane do czasu skrzepnięcia. Skrzepnięta masa może być krojona; może być podgrzewana; może być mieszana; następnie jest odsączana. Ser biały jest następnie zmywany wodą, mieszany i dalej odsączany. Może być prasowany, chłodzony, formowany, przyprawiany solą.

(2) Składniki nabiiałowe wspomniane w ustępie (b)(1) niniejszej sekcji to słodkie mleko odtłuszczone, zagęszczone mleko odtłuszczone oraz beztłuszczowe mleko w proszku. Jeśli używane jest zagęszczone mleko odtłuszczone lub beztłuszczowe mleko w proszku, może zostać dodana woda w ilości nieprzekraczającej ilość usuniętą, gdy mleko odtłuszczone było zagęszczane lub suszone.

(3) Dla celów niniejszej sekcji termin „mleko odtłuszczone” oznacza mleko krowie, z którego oddzielono tłuszcz mleka, oraz „zagęszczone mleko odtłuszczone” oznacza mleko odtłuszczone, z którego usunięto porcję wody przez odparowanie.

(c) Nazwa produktu spożywczego składa się z dwóch następujących zwrotów, które muszą występować razem:

(1) słowa „serek wiejski ziarnisty z suchego sera białego”, z czego wszystkie muszą być zapisane czcionką o takiej samej wielkości i w tym samym stylu.

(2) słowa „mniej niż 1/2% tłuszczu mleka”, które muszą wszystkie być zapisane literami nie mniejszymi niż połowa wysokości liter w zwrocie określonym w ustępie (c)(1) niniejszej sekcji, ale w żadnym wypadku nie mniejszymi niż jedna ósma cała wysokości.

(d) Gdy jeden z procesów opcjonalnych opisanych w ustępie (b)(1) (ii) lub (iii) niniejszej sekcji jest stosowanych do produkcji serka wiejskiego z suchego sera białego, na etykiecie musi znajdować się stwierdzenie „uzyskany bezpośrednio” lub „ser biały uzyskany przez zakwaszenie bezpośrednie”. Tam, gdzie nazwa produktu spożywczego pojawia się na etykiecie tak wyraziście, by była widoczna w warunkach konsumenckich dokonywania zakupu, oświadczenie przewidziane w niniejszym ustępie, wskazujące stosowany proces opcjonalny, musi być umieszczone wyraźnie i bezpośrednio przed lub po takiej nazwie bez żadnych elementów pisanych, drukowanych czy graficznych między nimi.

(e) Każdy ze składników używanych w produkcie spożywczym musi być podany na etykiecie, zgodnie z wymogami odnośnych sekcji części 101 i 130 niniejszego rozdziału, oprócz tego, że enzymy krzepnięcia mleka można zadeklarować przy użyciu słowa „enzymy”.

[42 FR 14366, 15 marca 1977, z późniejszymi zmianami w 47 FR 11826, 19 marca 1982; 49 FR 10093, 19 marca 1984; 58 FR 2892, 6 stycznia 1993]