

# Kodeks Przepisów Federalnych

## Tytuł 21: Żywność i leki

### CZĘŚĆ 133—SERY I POWIĄZANE PRODUKTY SEROWE

#### § 133.138 Ser edamski.

(a) *Opis.* (1) Ser edamski to produkt spożywczy przygotowywany zgodnie z procedurą przewidzianą w ustępie (a)(3) niniejszej sekcji lub zgodnie z każdą inną procedurą, która prowadzi do wytworzenia gotowego sera mającego takie same właściwości fizykochemiczne. Minimalna zawartość tłuszczu mleka to 40 procent wagi składników stałych, a maksymalna zawartość wilgoci wynosi 45 procent wagi, jak określają metody opisane w §133.5. Jeśli używane składniki nabiałowe nie są pasteryzowane, ser dojrzewa w temperaturze nie niższej niż 35 °F przez co najmniej 60 dni.

(2) Jeśli używane są pasteryzowane składniki nabiałowe, wartość fenolowego równoważnika 0,25 gramów sera edamskiego jest nie większa niż 3 mikrogramy, jak określa metoda przewidziana w §133.5.

(3) Jeden lub więcej składników nabiałowych wspomnianych w ustępie (b)(1) niniejszej sekcji może być podgrzewanych i podlega działaniu kultury bakterii produkujących kwas mlekowy. Dodawany jest jeden lub więcej enzymów krzepnięcia przewidzianych w ustępie (b)(2) niniejszej sekcji, aby przekształcić składniki nabiałowe w półstałą masę. Po koagulacji masa jest krojona na małe kostki o bokach około 3/8 cala. Masa jest mieszana i podgrzewana do około 90 °F, a następnie dalej mieszana, podgrzewana, rozcieńczana wodą lub solanką, oraz solona, by wspomagać i regulować oddzielanie sera białego i serwatki. Gdy udaje się uzyskać pożądaną ser biały, przenosi się go do form pozwalających na odciekanie serwatki. W czasie odsączania ser biały jest prasowany i obracany. Po odsączeniu ser biały jest wyjmowany z form, jest solony i odstawiany do dojrzewania. Podczas tych procedur może być dodany jeden lub więcej innych składników opcjonalnych przewidzianych w ustępie (b)(3) niniejszej sekcji.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą być używane następujące bezpieczne i odpowiednie składniki opcjonalne:

(1) *Składniki nabiałowe.* Mleko, mleko beztłuszczowe lub śmietana określone w §133.3, używane oddzielnie lub w postaci mieszanki.

(2) *Enzymy krzepnięcia.* Podpuszczka i/lub inne enzymy krzepnięcia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobowego.

(3) *Inne składniki opcjonalne.* (i) Barwnik.

(ii) Chlorek wapnia w ilości nie większej niż 0,02 procent (liczone jako bezwodny chlorek wapnia) wagi składników nabiałowych używany jako substancja wspomagająca koagulację.

(iii) Enzymy pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobowego używane przy dojrzewaniu i wytwarzaniu smaku.

(iv) Czynniki antymykotyczne, których poziomy kumulacyjne nie mogą przekraczać poziomu obecnej dobrej praktyki produkcyjnej mogą być dodane na powierzchnię sera.

(c) *Nomenklatura.* Nazwa produktu spożywczego to „ser edamski.”

(d) *Oświadczenie na etykiecie.* Każdy składnik używany w produkcie spożywczym musi być podany na etykiecie zgodnie z wymogami odnośnych sekcji części 101 i 130 niniejszego rozdziału, poza tym, że:

(1) enzymy pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobowego mogą być określone jako „enzymy”; oraz

(2) składniki nabiałowe mogą być podane, w kolejności malejącej według zawartości, przy użyciu odpowiednio terminu „tłuszcz mleka i mleko beztłuszczowe” lub „mleko beztłuszczowe i tłuszcz mleka”.

[48 FR 2743, 21 stycznia 1983; 48 FR 11426, 18 marca 1983, z późniejszymi zmianami w 55 FR 6795, 27 lutego 1990; 58 FR 2893, 6 stycznia 1993]