

Kodeks Przepisów Federalnych

Tytuł 21: Żywność i leki

CZĘŚĆ 133—SER I POWIĄZANE PRODUKTY SEROWE

§ 133.155 Ser mozzarella i ser scamorza.

(a) *Opis.* (1) Ser mozzarella, ser scamorza to produkty spożywcze przygotowywane ze składników nabiałowych i innych składników określonych w niniejszej sekcji z zastosowaniem procedury przedstawionej w ustępie (a)(3) niniejszej sekcji, lub z zastosowaniem każdej innej procedury, która prowadzi do wyprodukowania gotowego sera mającego takie same właściwości fizykochemiczne. Może być formowany w różne kształty. Minimalna zawartość tłuszczu mleka to 45 procent wagi składników stałych, a zawartość wilgotności wynosi ponad 52 procent, ale nie więcej niż 60 procent wagi, jak określają metody opisane w §133.5. Składniki nabiałowe są pasteryzowane.

(2) Wartość ekwiwalentu fenolowego 0,25 gramów sera mozzarella wynosi nie więcej niż 3 mikrogramy, jak określa metoda przewidziana w §133.5.

(3) Jeden lub więcej składników nabiałowych wspomnianych w ustępie (b)(1) niniejszej sekcji podgrzewa się do około 88 °F (31,1 °C) i poddaje działaniu kultury bakterii produkujących kwas mlekowy. Dodaje się jeden lub więcej enzymów krzepnięcia wymienionych w ustępie (b)(2) niniejszej sekcji, aby przekształcić składniki nabiałowe w masę półstałą. Masa jest krojona i może być mieszana, aby ułatwić oddzielenie serwatki od sera białego. Serwatka jest odsączana, a ser biały może być przemywany zimną wodą, po czym wodę odsącza się. Ser biały można zbierać w grudki w celu dalszego odsączania i przyspieszenia dojrzewania. Ser biały może być mrożony, może być trzymany w stanie schłodzonym i można pozwolić na jego ogrzanie do temperatury pokojowej i dalsze dojrzewanie. Ser biały może być krojony. Jest zanurzany w gorącej wodzie lub ogrzewany parą wodną oraz zagniatany i rozciągany do czasu, gdy będzie gładki i pozbawiony grudek. Następnie jest krojony i formowany. Uformowany ser biały jest utwardzany przez zanurzenie w zimnej wodzie i odsączany. W czasie tej procedury może być dodany jeden lub więcej innych składników opcjonalnych wspomnianych w ustępie (b)(3) niniejszej sekcji.

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

(1) *Składniki nabiałowe.* Mleko krowie, mleko beztłuszczowe lub śmietana, jak określono w §133.3, lub odpowiadające im produkty z mleka bawolego, z zastrzeżeniem, że produkty z mleka krowiego nie są łączone z produktami z mleka bawolego.

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

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

(ii) Barwnik w celu zamaskowania wszelkich naturalnych żółtych kolorów sera białego.

(iii) Sól.

(iv) Antymykozyty, których łączne poziomy nie mogą przekraczać poziomów bieżącej dobrej praktyki produkcyjnej, mogą być dodawane do sera w czasie procesu ugniatania i rozciągania i/lub mogą być aplikowane na powierzchnię sera.

(c) *Nomenklatura.* Nazwa produktu spożywczego to „ser mozzarella” lub, wymiennie, „ser scamorza”. Gdy produkt jest robiony z mleka od bawołu domowego, nazwie produktu spożywczego towarzyszy zwrot „zrobiony z mleka bawołu domowego”.

(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, oprócz tego, że:

(1) enzymy pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mikrobiowego można określić jako „enzymy”; oraz

(2) składniki nabiałowe można podawać, w kolejności malejącej według zawartości, poprzez stosowne użycie terminów „tłuszcz mleka i mleko beztłuszczowe” lub „mleko beztłuszczowe i tłuszcz mleka”, „tłuszcz mleka z mleka bawołu domowego i beztłuszczowe mleko bawole” lub „beztłuszczowe mleko bawole i tłuszcz mleka z mleka bawołu domowego”.

[53 FR 3743, 9 lutego 1988, z późniejszymi zmianami w 58 FR 2893, 6 stycznia 1993]