

## Kodeks Przepisów Federalnych

### Tytuł 21: Żywność i leki

#### CZĘŚĆ 133—SERY I POWIĄZANE PRODUKTY SEROWE

##### § 133.169 Pasteryzowany ser topiony.

(a)(1) Pasteryzowany ser topiony to produkt spożywczy przygotowywany przez rozdrabnianie i mieszanie, z zastosowaniem obróbki termicznej, do uzyskania postaci jednorodnej plastycznej masy jednego lub więcej serów lub dwóch lub więcej gatunków, z wyjątkiem sera białego, sera neufchatel, sera wiejskiego, niskotłuszczowego sera wiejskiego, sera wiejskiego z suchego sera białego, sera gotowanego, sera twardego, półmiękkiego sera częściowo odłuszczonego, częściowo odłuszczonego sera z przyprawami, oraz sera z mleka beztłuszczowego do produkcji ze środkiem emulgującym przewidzianym w ustępie (c) niniejszej sekcji. Może zostać użyty jeden lub więcej składników opcjonalnych opisanych w ustępie (d) niniejszej sekcji.

(2) W czasie przygotowywania pasteryzowany ser topiony jest podgrzewany przez nie mniej niż 30 sekund do temperatury co najmniej 150 F. Podczas testów na fosfatazę metodą przewidzianą w §133.5(c), ekwiwalent fenolowy 0,25 grama pasteryzowanego sera topionego wynosi nie więcej niż 3 mikrogramy.

(3)(i) Zawartość wilgoci w pasteryzowanym serze topionym zrobionym z jednego gatunku sera wynosi nie więcej niż 1 procent ponad maksymalną zawartość wilgoci przewidzianą przez definicję i standard tożsamości, jeśli jakieś istnieją, dla użytego gatunku sera; ale w żadnym wypadku nie więcej niż 43 procent, oprócz tego, że zawartość wilgoci pasteryzowanego sera topionego z przemywanego sera białego lub pasteryzowanego topionego sera colby wynosi nie więcej niż 40 procent; zawartość wilgoci pasteryzowanego topionego sera szwajcarskiego lub pasteryzowanego topionego sera gruyere wynosi nie więcej niż 44 procent; a zawartość wilgoci pasteryzowanego topionego sera limburskiego wynosi nie więcej niż 51 procent.

(ii) Zawartość tłuszczu w składnikach stałych pasteryzowanego sera topionego produkowanego z jednego gatunku sera wynosi nie mniej niż minimum przewidziane w definicji i standardzie tożsamości, jeśli jakieś istnieją, dla użytego gatunku sera, ale w żadnym wypadku nie mniej niż 47 procent; oprócz tego, że zawartość tłuszczu w składnikach stałych pasteryzowanego topionego sera szwajcarskiego wynosi nie mniej niż 43 procent, a zawartość tłuszczu w składnikach stałych pasteryzowanego topionego sera gruyere wynosi nie mniej niż 45 procent.

(4)(i) Zawartość wilgoci w pasteryzowanym serze topionym zrobionym z dwóch lub więcej gatunków sera wynosi nie więcej niż 1 procent ponad arytmetyczną średnią maksymalnych zawartości wilgoci przewidzianych w definicji i standardzie tożsamości, jeśli jakieś istnieją, dla użytego gatunku sera; ale w żadnym wypadku zawartość wilgoci nie może być większa niż 43 procent, oprócz tego, że zawartość wilgoci w pasteryzowanym serze topionym produkowanym z dwóch lub więcej gatunków sera cheddar, sera białego z myłą skórka, sera colby, oraz sera ziarnistego wynosi nie więcej niż 40 procent, a zawartość wilgoci w mieszance ser szwajcarski i sera gruyere wynosi nie więcej niż 44 procent.

(ii) Zawartość tłuszczu w składnikach stałych pasteryzowanego sera topionego wyprodukowanego z dwóch lub więcej gatunków sera wynosi nie mniej niż średnia arytmetyczna minimalnej zawartości tłuszczu przewidzianej w definicji i standardzie tożsamości, jeśli jakieś istnieją, dla użytego gatunku sera, ale w żadnym wypadku nie mniej niż 47 procent, oprócz tego, że zawartość tłuszczu w składnikach stałych pasteryzowanego sera topionego gruyere wyprodukowanego z mieszanki sera szwajcarskiego i sera gruyere wynosi nie mniej niż 45 procent.

(5) Wilgotność i tłuszcz są określane metodami przewidzianymi w §133.5(a), (b), i (d).

(6) Waga każdego gatunku sera w pasteryzowanym serze topionym wyprodukowanym z dwóch lub więcej gatunków sera wynosi nie mniej niż 25 procent wagi całkowitej obu, oprócz tego, że waga sera pleśniowego, sera nuworld, sera roquefort, czy też sera gorgonzola wynosi nie mniej niż 10 procent wagi całkowitej obu gatunków, a waga sera limburskiego wynosi nie mniej niż 5 procent wagi całkowitej obu gatunków. Waga każdego gatunku sera w pasteryzowanym serze topionym produkowanym z trzech lub więcej gatunków sera wynosi nie mniej niż 15 procent wagi całkowitej wszystkich gatunków, oprócz tego, że waga sera pleśniowego, sera nuworld, sera roquefort, czy też sera gorgonzola wynosi nie mniej niż 5 procent wagi całkowitej wszystkich gatunków, a waga sera limburskiego wynosi nie mniej niż 3 procent wagi całkowitej wszystkich gatunków. Ograniczenia te nie dotyczą ilości sera cheddar, sera holenderskiego, sera colby i sera ziarnistego w mieszankach, które są określane mianem „sera amerykańskiego”, jak przewidziano w ustępie (e)(2)(ii) niniejszej sekcji. Mieszanki takie uznaje się za jeden gatunek sera dla celów niniejszego ustępu (a)(6).

(7) Dla celów niniejszej sekcji ser cheddar do produkcji, ser holenderski do produkcji, ser colby do produkcji, ser ziarnisty do produkcji, ser brick do produkcji, ser muenster do produkcji oraz ser szwajcarski do produkcji uznaje się odpowiednio za ser cheddar, ser holenderski, ser colby, ser ziarnisty, sera brick, ser muenster oraz ser szwajcarski.

(b) Pasteryzowany ser topiony może być wędzony, bądź ser lub sery, z których jest zrobiony mogą być wędzone przed rozdrobieniem i mieszaniem, może też zawierać substancje wyprodukowane drogą kondensowania lub osadzania dymu drzewnego.

(c) Substancja emulgująca wspomniana w ustępie (a) niniejszej sekcji to jedna z wymienionych substancji lub ich mieszanka: fosforan jednosodowy, wodorofosforan sodu, wodorofosforan potasu, fosforan (V) sodu, metafosforan sodu (sześciometafosforan sodu), kwaśny pirofosforan sodu, pirofosforan czterosodowy, fosforan glinowo-sodowy, cytrynian sodu, cytrynian potasu, cytrynian wapnia oraz winian sodowo-potasowy w takiej ilości, by waga w składnikach stałych takich czynników emulgujących wynosiła nie więcej niż 3 procent wagi pasteryzowanego sera topionego.

(d) Składniki opcjonalne wspomniane w ustępie (a) niniejszej sekcji to:

(1) substancja zakwaszająca składająca się z jednego z podanych składników lub jakiegokolwiek mieszanki dwóch lub więcej spośród nich: ocet, kwas mlekowy, kwas cytrynowy, kwas octowy i kwas fosforowy w takiej ilości, by pH pasteryzowanego sera topionego nie było niższe niż 5,3.

(2) śmietana, bezwodny tłuszcz mleka, śmietana odwodniona lub każda kombinacja dwóch lub więcej z nich w takiej ilości, by waga tłuszczu otrzymanego z nich była mniejsza niż 5 procent wagi pasteryzowanego sera topionego.

(3) woda.

(4) sól.

(5) nieszkodliwy sztuczny barwnik.

(6) przyprawy i aromaty inne niż takie, które pojedynczo lub w kombinacji z innymi składnikami imitują smak sera różnego wieku lub gatunku.

(7) pasteryzowany ser topiony w formie plastrów lub kawałków w opakowaniach konsumenckich może zawierać opcjonalny składnik inhibitujący rozwój pleśni składający się z nie więcej niż 0,2 procent wagi kwasu sorbinowego, sorbinianu potasu, sorbinianu sodu lub każdej kombinacji dwóch lub więcej z nich, czy też składających się z nie więcej niż 0,3 procent wagi propionianu sodu, propionianu wapnia lub kombinacji propionianu sodu i propionianu wapnia.

(8) pasteryzowany ser topiony w formie plastrów lub kawałków w opakowaniach konsumenckich mogą zawierać lecytynę w charakterze opcjonalnego czynnika zapobiegającego sklejeniu w ilości nieprzekraczającej 0,03 procent wagi gotowego produktu.

(9) ser modyfikowany bezpiecznymi i odpowiednimi enzymami.

(e) Nazwa pasteryzowanego sera topionego, dla którego niniejsza sekcja przewiduje definicję i standardy tożsamości, jest następująca:

(1) w przypadku, gdy jest zrobiony z jednego gatunku sera, jego nazwa to „pasteryzowany topiony ser \_\_\_”, gdzie w puste miejsce wpisuje się nazwę użytego gatunku sera.

(2) w przypadku, gdy jest zrobiony z dwóch lub więcej gatunków sera, jego nazwa „pasteryzowany topiony ser \_\_\_ i \_\_\_”, lub „pasteryzowany ser topiony \_\_\_ z serem \_\_\_”, lub „pasteryzowana topiona mieszanka sera \_\_\_ i \_\_\_”, gdzie w puste miejsce wpisuje się nazwy gatunków użytych serów, w kolejności zawartości według wagi; oprócz tego, że:

(i) w przypadku, gdy jest zrobiony z sera gruyere i sera szwajcarskiego, a waga sera gruyere wynosi nie mniej niż 25 procent wagi obu gatunków, można go nazwać „pasteryzowanym topionym serem gruyere”; oraz

(ii) w przypadku, gdy jest zrobiony z sera cheddar, sera holenderskiego, sera colby lub sera ziarnistego, bądź jakiegokolwiek mieszanki dwóch lub więcej z nich, można go nazwać „pasteryzowanym topionym serem amerykańskim”; lub gdy ser cheddar, ser holenderski, ser colby, ser ziarnisty bądź jakakolwiek mieszanka dwóch lub więcej z nich jest połączona z innymi gatunkami sera w składniku serowym, każdy taki ser lub mieszanka może być nazwana „serem amerykańskim”.

Pełna nazwa produktu spożywczego musi być umieszczona na głównym panelu opisowym etykiety; musi być zapisana czcionką o jednolitej wielkości, takim samym stylu i kolorze. W przypadkach, gdy jakiegokolwiek słowo czy wyrażenie podkreślające nazwę któregoś składnika zostaje umieszczone na etykiecie (inne niż oświadczenie o składnikach wspomniane w ustępie (g) niniejszej sekcji) na tyle wyraźnie, by były łatwo widoczne w warunkach konsumenckich dokonywania zakupu, pełna nazwa produktu spożywczego musi znajdować się zaraz i wyraźnie przed lub po takim słowie czy zwrocie i musi być zapisana czcionką o co najmniej takiej samej wielkości, jak czcionka użyta w danym słowie czy zwrocie.

(f) Nazwa produktu spożywczego musi zawierać deklarację o wszelkich aromatach, w tym dymie i substancjach przygotowanych przez kondensowanie lub osadzanie dymu drzewnego, które charakteryzują produkt, jak przewidziano w §101.22 niniejszego rozdziału, w postaci deklaracji o wszelkich przyprawach, które cechują produkt.

(g) 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 ser cheddar, ser biały z myłą skórką, ser colby, ser ziarnisty czy każda mieszanka dwóch lub więcej z nich może być nazwana „serem amerykańskim”.

[42 FR 14366, 15 marca 1977, z późniejszymi zmianami w 49 FR 10095, 19 marca 1984; 58 FR 2894, 6 stycznia 1993]