

Dokument nieoficjalny

Normy przetwarzania i specyfikacje składników dla produktów zwierzęcych

Obwieszczenie MFDS Nr 2015-94 (Rewizja: 12/16/2015)

Spis treści

Normy i specyfikacje dla poszczególnych kategorii produktów zwierzęcych

1. Przetwory mleczne	3
A. Mleka	3
B. Mleka niskotłuszczowe	4
C. Mleka odtłuszczone	5
D. Mleka hydrolizowane	5
E. Mleka przetworzone	6
F. Mleko kozie	6
G. Mleko fermentowane	7
H. Maślanka	8
I. Mleka zagęszczone	8
J. Śmietanki	9
K. Masła	9
L. Ser naturalny	10
M. Ser przetworzony	10
N. Mleka w proszku	11
O. Serwatki	11
P. Laktoza	11
Q. Produkty z hydrolizowanych białek mleka	12
R. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt	13
S. Lody	13
T. Lody w proszku	14
U. Mieszanki lodziarskie	14
2. Produkty mięsne i mięsa pakowane	14
A. Szynki	14
B. Kiełbasy	15
C. Bekon	16
D. Mięso suszone	16
E. Mięsa marynowane	16
F. Produkty z mięsa mielonego	17
G. Przetworzone produkty z żeberek	17
H. Ekstrakty mięsne	17
I. Łój wołowy	17
J. Łój wieprzowy	18
K. Mięsa pakowane	18
3. Produkty jajeczne	18

Normy i specyfikacje dla poszczególnych kategorii produktów zwierzęcych

1. Przetwory mleczne

Przetwory mleczne to produkty wytworzone z wykorzystaniem mleka surowego lub przetworów mlecznych jako głównego składnika obejmujące: mleka, mleka niskotłuszczowe, mleka beztłuszczowe, mleka hydrolizowane, mleka przetworzone, mleka kozie, mleka fermentowane, maślanki, mleka zagęszczone, śmietanki, masła, sery, mleka w proszku, maślanki, laktozę, produkty z hydrolizowanych białek mleka, preparaty do początkowego żywienia niemowląt, lody, lody w proszku, mieszanki lodziarskie, itp.

A. Mleka

(1) Definicja

Mleka odnoszą się do produktów wytworzonych w drodze pasteryzacji lub sterylizacji mleka surowego lub mleka surowego wzbogaconego witaminami lub minerałami; aseptycznego podania bakterii kwasu mlekowego, witamin i minerałów do pasteryzowanego lub sterylizowanego mleka surowego lub mleka surowego wzbogaconego witaminami lub minerałami; lub pasteryzacji lub sterylizacji produktu odtworzonego z przetworu mlecznego o podobnych składnikach, co mleko surowe.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mleko: pasteryzowane lub sterylizowane (100% mleka surowego).

(B) Mleko wzbogacone: odnosi się do mleka wzbogaconego witaminami lub minerałami (100% mleka surowego, bez substancji wzbogacającej).

(C) Mleko odtworzone: produkt odtworzony z produktów mlecznych w taki sposób, aby składniki były podobne do mleka surowego oraz pasteryzowanego lub sterylizowanego (o specyfikacjach składników identycznych ze specyfikacjami dla mleka pełnego w proszku) oraz zawierającego ponad 11% substancji stałych.

(D) Mleko z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego: mleko, do którego zostały dodane bakterie kwasu mlekowego (100% mleka surowego, bez kwasu mlekowego).

B. Mleka niskotłuszczowe

(1) Definicja

Mleka niskotłuszczowe odnoszą się do mleka surowego, z którego częściowo usunięto tłuszcz mleczny, mleka niskotłuszczowego wzbogaconego witaminami i minerałami i poddanego pasteryzacji lub sterylizacji, pasteryzowanego lub sterylizowanego mleka niskotłuszczowego; mleka, do którego aseptycznie dodano

Dokument nieoficjalny

bakterie kwasu mlekowego, witaminy i minerały lub pasteryzowanego lub sterylizowanego produktu niskotłuszczowego odtworzonego z przetworów mlecznych.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mleko niskotłuszczowe: mleko pasteryzowane lub sterylizowane o zawartości tłuszczu w przedziale 0,6 ~2,6% (100% mleka surowego).

(B) Mleko niskotłuszczowe odtworzone: produkt odtworzony z przetworów mlecznych w postaci podobnej do mleka niskotłuszczowego i zawierający nie mniej niż 8% substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym (taka sama specyfikacja jak w przypadku odtłuszczonego mleka w proszku).

(C) Mleko niskotłuszczowe wzbogacone: mleko niskotłuszczowe wzbogacone witaminami lub minerałami (100% mleka surowego, bez substancji wzbogacającej).

(D) Odtworzone mleko niskotłuszczowe wzbogacone: produkt odtworzony z przetworów mlecznych w postaci podobnej do mleka niskotłuszczowego i wzbogaconego witaminami lub minerałami, zawierający nie mniej niż 8% substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym (taka sama specyfikacja jak w przypadku odtłuszczonego mleka w proszku).

(E) Mleko niskotłuszczowe z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego: mleko niskotłuszczowe, do którego zostały dodane bakterie kwasu mlekowego (100% mleka surowego, bez dodanych bakterii kwasu mlekowego).

C. Mleka odtłuszczone

(1) Definicja

Mleka odtłuszczone odnoszą się do mleka surowego, w którym zawartość tłuszczu mlecznego nie przekracza 0,5%, mleka odtłuszczonego wzbogaconego witaminami i minerałami i poddanego pasteryzacji lub sterylizacji, pasteryzowanego lub sterylizowanego mleka odtłuszczonego; mleka, do którego aseptycznie dodano bakterie kwasu mlekowego, witaminy i minerały lub pasteryzowanego lub sterylizowanego produktu odtłuszczonego odtworzonego z przetworów mlecznych.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mleko odtłuszczone: mleko pasteryzowane lub sterylizowane o zawartości tłuszczu nieprzekraczającej 0,5% (100% mleka surowego).

(B) Mleko odtłuszczone odtworzone: produkt odtworzony z przetworów mlecznych w postaci podobnej do mleka odtłuszczonego i zawierający nie mniej niż 8% substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym (taka sama specyfikacja jak w przypadku odtłuszczonego mleka w proszku).

Dokument nieoficjalny

(C) Mleko odtłuszczone wzbogacone: mleko odtłuszczone wzbogacone witaminami lub minerałami (100% mleka surowego, bez substancji wzbogacającej).

(D) Odtworzone mleko odtłuszczone wzbogacone: produkt odtworzony z przetworów mlecznych w postaci podobnej do mleka odtłuszczonego i wzbogaconego witaminami lub minerałami, zawierający nie mniej niż 8% substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym (taka sama specyfikacja jak w przypadku odtłuszczonego mleka w proszku).

(E) Mleko odtłuszczone z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego: mleko odtłuszczone, do którego zostały dodane bakterie kwasu mlekowego (100% mleka surowego, bez dodanych bakterii kwasu mlekowego).

D. Mleka hydrolizowane

(1) Definicja

Mleka hydrolizowane odnoszą się do mleka surowego, mleka, mleka niskotłuszczowego lub odtłuszczonego, z którego usunięto laktozę metodą hydrolizacji za pomocą enzymu hydrolitycznego lub metodą fizyczną, lub takiego mleka hydrolizowanego, które zostało wzbogacone witaminami i minerałami i poddane pasteryzacji lub sterylizacji. (Mleko surowe, mleko, mleko niskotłuszczowe lub mleko odtłuszczone 100%).

(2) Rodzaje produktów

(A) Mleko hydrolizowane: mleko surowe pasteryzowane lub sterylizowane, po hydrolizacji laktozy lub jej eliminacji, wzbogacone witaminami i minerałami.

(B) Mleko hydrolizowane niskotłuszczowe: mleko surowe lub niskotłuszczowe pasteryzowane lub sterylizowane, po hydrolizacji laktozy lub jej eliminacji, o zawartości tłuszczu w przedziale 0,6 ~2,6% lub mleko hydrolizowane niskotłuszczowe wzbogacone witaminami i minerałami.

(C) Mleko hydrolizowane odtłuszczone; mleko surowe pasteryzowane lub sterylizowane, mleko, mleko niskotłuszczowe lub odtłuszczone, po hydrolizacji laktozy lub jej eliminacji, w którym zawartość tłuszczu mlecznego nie przekracza 0,5%, lub mleko odtłuszczone niezawierające laktozy wzbogacone witaminami i minerałami.

E. Mleka przetworzone

(1) Definicja

Mleka przetworzone odnoszą się do produktów wykorzystujących mleko surowe lub przetwory mleczne jako główny składnik i produkowanych poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków do głównego składnika i następującej po dodaniu pasteryzacji lub sterylizacji, lub dodaniu innych rodzajów żywności lub

Dokument nieoficjalny

dodatków w sposób aseptyczny po pasteryzacji lub sterylizacji. Produkty takie zawierają co najmniej 4% substancji stałych nie będących tłuszczem mlecznym (taka sama specyfikacja jak w przypadku odtłuszczonego mleka w proszku).

(2) Rodzaje produktów:

(A) Mleko przetworzone: produkt wykorzystujący mleko surowe lub przetwory mleczne jako główny składnik i produkowany poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków do głównego składnika i następującej po dodaniu pasteryzacji lub sterylizacji, lub dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków w sposób aseptyczny po pasteryzacji lub sterylizacji.

(B) Mleko przetworzone niskotłuszczowe: produkt wykorzystujący mleko surowe lub przetwory mleczne jako główny składnik i produkowany poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków do głównego składnika i następującej po dodaniu pasteryzacji lub sterylizacji, lub dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków w sposób aseptyczny po pasteryzacji lub sterylizacji. Zawartość tłuszczu w produkcie wynosi od 0,6 ~ 2,6%.

(C) Mleko odtłuszczone przetworzone: produkt wykorzystujący mleko surowe lub przetwory mleczne jako główny składnik i produkowany poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków do głównego składnika i następującej po dodaniu pasteryzacji lub sterylizacji, lub dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków w sposób aseptyczny po pasteryzacji lub sterylizacji. Zawartość tłuszczu w produkcie nie przekracza 0,5%.

(D) Napój mleczny: napoje zawierające co najmniej 4% substancji stałych nie będących tłuszczem mlecznym, niesklasyfikowane jako pozostałe przetwory mleczne.

F. Mleko kozie

(1) Definicja

Mleko kozie odnosi się do pasteryzowanego lub sterylizowanego mleka surowego otrzymywanego od kóz (mleko kozie 100%).

G. Mleko fermentowane

(1) Definicja

Mleko fermentowane odnosi się do mleka surowego lub przetworów mlecznych fermentowanych bakteriami kwasu mlekowego lub drożdżami, lub mleka fermentowane, do których w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych.

(2) Rodzaje produktów

Dokument nieoficjalny

(A) Mleko fermentowane: fermentowane mleko surowe lub przetwory mleczne, lub takie mleko fermentowane, do którego w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 3% zawartości substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym.

(B) Zagęszczone mleko fermentowane: fermentowane mleko surowe lub przetwory mleczne, lub takie mleko fermentowane, do którego w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 8% zawartości substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym w postaci proszku lub cieczy.

(C) mleko fermentowane śmietankowe: fermentowane mleko surowe lub przetwory mleczne, lub takie śmietankowe mleko fermentowane, do którego w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 3% zawartości substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym i zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 8%.

(D) Zagęszczone mleko fermentowane śmietankowe: fermentowane mleko surowe lub przetwory mleczne, lub takie śmietankowe mleko fermentowane, do którego w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 8% zawartości substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym i zawartości tłuszczu mlecznego co najmniej 8%.

(E) Maślanka fermentowana: maślanka fermentowana o co najmniej 8% zawartości substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym.

(F) Fermentowane mleko w proszku: fermentowane mleko surowe lub przetwory mleczne, lub takie fermentowane mleko w proszku, do którego w sposób higieniczny dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 8% zawartości substancji stałych w proszku.

H. Maślanka

(1) Definicja

Maślanki odnoszą się do produktów wytworzonych w drodze pasteryzacji lub sterylizacji pozostałości po produkcji masła ze śmietanki, lub maślanki wyprodukowane w formie proszku (maślanka surowa 100%).

(2) Rodzaje produktów

(A) Maślanka: produkt wytworzony w drodze pasteryzacji lub sterylizacji pozostałości po produkcji masła ze śmietanki.

(B) Maślanka w proszku: produkt wytworzony w drodze pasteryzacji lub sterylizacji pozostałości po produkcji masła ze śmietanki i któremu nadano postać proszku.

I. Mleka zagęszczone

(1) Definicja

Mleka zagęszczone odnoszą się do produktów wytworzonych przez zagęszczenie mleka surowego, mleka, mleka niskotłuszczowego lub odtłuszczonego lub do których dodano inne rodzaje żywności lub dodatków żywnościowych.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mleko zagęszczone: produkt wytworzony przez zagęszczenie czystego mleka surowego.

(B) Zagęszczone mleko odtłuszczone: produkt wytworzony przez zagęszczenie mleka surowego, w którym zawartość tłuszczu mlecznego nie przekracza 0,5%.

(C) Słodzone mleko zagęszczone: produkt wytworzony przez zagęszczenie mleka surowego, do którego dodano sacharydy.

(D) Słodzone zagęszczone mleko odtłuszczone: produkt wytworzony przez zagęszczenie mleka surowego po obniżeniu zawartości tłuszczu mlecznego do poziomu nieprzekraczającego 0,5% i dodaniu sacharyd.

(E) Przetworzone mleko zagęszczone: produkty wytworzone przez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych do mleka surowego, mleka, mleka niskotłuszczowego lub odtłuszczonego i ich zagęszczenie.

J. Śmietanki

(1) Definicja

Śmietanki odnoszą się do produktów wytworzonych poprzez pasteryzację lub sterylizację tłuszczu mlecznego wyizolowanego z mleka surowego lub mleka, produktów wytworzonych przez pasteryzację lub sterylizację takiej śmietanki z dodatkiem żywności lub dodatków żywnościowych itp., lub produkty wytworzone przez sproszkowanie uprzednio opisanych śmietanek.

(2) Rodzaje produktów

(A) Śmietanka: tłuszcz mleczny wyizolowany z mleka surowego lub mleka, o co najmniej 30% zawartości tłuszczu mlecznego.

(B) Śmietanka przetworzona: produkt powstały przez przetworzenie śmietanki z dodatkiem innej żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 18% zawartości tłuszczu mlecznego.

(C) Śmietanka w proszku: produkt wytworzony przez sproszkowanie śmietanki z dodatkiem innej żywności lub dodatków żywnościowych, o co najmniej 50% zawartości tłuszczu mlecznego.

K. Masła

(1) Definicja

Masła odnoszą się do produktów wytworzonych w drodze oddzielenia lub fermentacji tłuszczu mlecznego otrzymanego z mleka surowego lub mleka oraz mieszania i przetwarzania tłuszczu w stanie „takim, jakim jest” lub przetwarzania go z innymi rodzajami żywności lub dodatków żywnościowych, itp.

(2) Rodzaje produktów

(A) Masło: produkt wytworzony w drodze oddzielenia lub fermentacji tłuszczu mlecznego otrzymanego z mleka surowego lub mleka oraz mieszania i przetwarzania pod słabym ciśnieniem w stanie „takim, jakim jest” i zawierający co najmniej 80% tłuszczu mlecznego.

(B) Masło przetworzone: produkt wytworzony w drodze oddzielenia lub fermentacji tłuszczu mlecznego otrzymanego z mleka surowego lub mleka oraz mieszania i przetwarzania pod słabym ciśnieniem w stanie „takim, jakim jest” , lub przetwarzany z innymi rodzajami żywności lub dodatków żywnościowych, itp. Zawiera co najmniej 30% tłuszczu mlecznego (ilość tłuszczu mlecznego powinna wynosić co najmniej 50% dla wagowej zawartości tłuszczu w produkcie).

(C) Olej maślany: produkt otrzymany przez usunięcie prawie wszystkich składników poza tłuszczem mlecznym, w tym wody i substancji stałych niebędących tłuszczem mlecznym z masła lub śmietanki.

L. Ser naturalny

(1) Definicja

Ser naturalny odnosi się do produktów wytworzonych w drodze koagulacji mleka surowego lub przetworów mlecznych na skutek działania bakterii kwasu mlekowego, enzymów koagulujących białko, kwasów organicznych itp. oraz poprzez odsączenie serwatki.

(2) Rodzaje produktów

(A) Ser twardy

(B) Ser półtwardy

(C) Ser miękki

(D) Ser świeży

M. Ser przetworzony

(1) Definicja

Ser przetworzony odnosi się do produktu wytworzonego z sera naturalnego będącego głównym składnikiem, z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, topienia i emulgacji, lub produktu niebędącego serem naturalnym i o co najmniej 50% zawartości substancji stałych pochodzących z sera naturalnego w całkowitej zawartości substancji stałych.

(2) Rodzaje produktów

- (A) Ser twardy przetworzony
- (B) Ser półtwardy przetworzony
- (C) Ser mieszany przetworzony
- (D) Ser miękki przetworzony.

N. Mleka w proszku

(1) Definicja

Mleka w proszku odnoszą się do produktów, których głównym składnikiem jest mleko surowe lub odtłuszczone, z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, itp., i przetworzonych na postać proszku.

(2) Rodzaje produktów

- (A) Pełne mleko w proszku: produkt wytworzony poprzez usunięcie wody z mleka surowego i sproszkowanie (100% mleka surowego).
- (B) Odtłuszczone mleko w proszku: produkt wytworzony poprzez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego i sproszkowanie (100% mleka odtłuszczonego).
- (C) Słodzone mleko w proszku: produkt wytworzony poprzez sproszkowanie mleka surowego (100%) z dodatkiem sacharyd (cukru, glukozy, fruktozy i oligosacharyd).
- (D) Mieszane mleko w proszku: produkt wytworzony poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, takich jak ziarna, produktów zbożowych, produktów zawierających kakao, serwatki oraz serwatki w proszku do mleka surowego, pełnego mleka w proszku, mleka odtłuszczonego lub mleka odtłuszczonego w proszku i jego sproszkowanie, o co najmniej 50% zawartości mleka surowego, mleka pełnego w proszku, mleka odtłuszczonego lub mleka odtłuszczonego w proszku (w postaci substancji stałych w mleku).

O. Serwatki

(1) Definicja

Serwatki odnoszą się do produktów wytworzonych w drodze fermentacji mleka surowego, mleka lub mleka niskotłuszczowego bakteriami mlekowymi lub poprzez dodanie enzymów lub kwasów do mleka surowego, mleka lub mleka niskotłuszczowego, oraz pasteryzacji/sterylizacji lub zagęszczeniu lub sproszkowaniu (serwatka surowa 100%).

(2) Rodzaje produktów

(A) Serwatka: produkt wytworzony w drodze pasteryzacji serwatki surowej.

(B) Serwatka zagęszczona: produkt wytworzony w drodze zagęszczenia serwatki surowej.

(C) Serwatka w proszku: produkt w proszku powstały przez usunięcie praktycznie całej wody z serwatki surowej.

(D) Białko serwatkowe w proszku: produkt w proszku powstały przez usunięcie laktozy, minerałów oraz praktycznie całej wody z serwatki surowej.

P. Laktoza

(1) Definicja

Laktoza to produkt otrzymany ze sproszkowania węglowodanów oddzielonych od mleka odtłuszczonego lub serwatki (Mleko surowe lub przetwór mleczny 100%).

Q. Produkty z hydrolizowanych białek mleka

(1) Definicja

Produkty z hydrolizowanych białek mleka to produkty otrzymane w drodze hydrolizy białek mleka za pomocą enzymu lub kwasu i przetworzenie w sposób, aby produkt nadawał się do spożycia przez ludzi lub produkty otrzymane przez mieszanie hydrolizowanych białek mleka z innymi rodzajami żywności lub dodatków żywnościowych.

(2) Rodzaje produktów

(A) Hydrolizowane białka mleka: produkt otrzymany w drodze hydrolizy i przetworzenia białek mleka w sposób, aby produkt nadawał się do spożycia przez ludzi. 100% hydrolizowanych białek mlecznych.

Dokument nieoficjalny

(B) Produkt z hydrolizowanych białek mleka: produkt wytworzony z hydrolizowanych białek mleka będących jego głównym składnikiem i do celów wykorzystania w przetworach mlecznych.

R. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt

(1) Definicja

Preparaty do początkowego żywienia niemowląt to produkty, których głównym składnikiem jest mleko surowe i przetwory mleczne, zawierające minerały, witaminy lub inne składniki odżywcze niezbędne do rozwoju i wzrostu niemowląt lub małych dzieci i przetworzenie ich w taki sposób, aby uzyskać skład podobny do składu mleka matki.

(2) Rodzaje produktów

(A) Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w proszku: substytut mleka matki w proszku, którego głównym składnikiem jest mleko surowe lub przetwory mleczne, i wytworzony w taki sposób, aby uzyskać skład podobny do składu mleka matki, zawierający co najmniej 60% składników mleka (składników innych niż woda zawartych w mleku).

(B) Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w płynie: substytut mleka matki w płynie, którego głównym składnikiem jest mleko surowe lub przetwory mleczne, i wytworzony w taki sposób, aby uzyskać skład podobny do składu mleka matki. Zawiera co najmniej 9,0% składników mleka.

(C) Preparat do dalszego żywienia niemowląt w proszku: produkt w proszku przeznaczony dla niemowląt i małych dzieci w wieku powyżej 6 miesięcy, zawierający co najmniej 60% składników mleka.

(D) Preparat do dalszego żywienia niemowląt w płynie: produkt w płynie przeznaczony dla niemowląt i małych dzieci w wieku powyżej 6 miesięcy, zawierający co najmniej 9,0% składników mleka.

(E) Inne preparaty do początkowego żywienia niemowląt w proszku: substytut mleka matki w proszku, którego głównym składnikiem jest mleko surowe lub przetwory mleczne, i wytworzony w taki sposób, aby uzyskać skład podobny do składu mleka matki, zawierający co najmniej 60% składników mleka, niebędący składnikiem preparatu do początkowego żywienia niemowląt w proszku lub preparatu do dalszego żywienia niemowląt w proszku.

(F) Inne preparaty do początkowego żywienia niemowląt w płynie: substytut mleka matki w proszku, którego głównym składnikiem jest mleko surowe lub przetwory mleczne, i wytworzony w taki sposób, aby uzyskać skład podobny do składu mleka matki, zawierający co najmniej 9,0% składników mleka, niebędący składnikiem preparatu do początkowego żywienia niemowląt w płynie lub preparatu do dalszego żywienia niemowląt w płynie.

S. Lody

(1) Definicja

Lody odnoszą się do produktów, których głównym składnikiem jest mleko surowe i przetwory mleczne, z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, itp., zamrażane lub utwardzane. Produkty zawierające bakterie kwasu mlekowego odnoszą się do lodów oznaczonych jako zawierających bakterie kwasu mlekowego (W tym *lactobacillus*, *lactococcus* i *bifidus* lub mleko fermentowane).

(2) Rodzaje produktów

(A) Lody: lody zawierające co najmniej 6% tłuszczu mlecznego (tłuszczu uzyskiwanego z mleka; to samo odnosi się do punktów poniżej) oraz co najmniej 16% substancji stałych w mleku (połączenie tłuszczu mlecznego i substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem).

(B) Lody mleczne: lody zawierające co najmniej 2% tłuszczu mlecznego i co najmniej 7% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(C) Sorbet: lody zawierające co najmniej 2% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(D) Lody niskotłuszczowe: lody zawierające co najmniej 2% tłuszczu i co najmniej 10% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(E) Lody odtłuszczone: lody zawierające co najmniej 5% tłuszczu i co najmniej 5% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

T. Lody w proszku

(1) Definicja

Lody odnoszą się do produktów, których głównym składnikiem jest mleko surowe, przetwory mleczne itp., z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, itp., proszkowane, z których po dodaniu wody i zamrożeniu powstają lody.

(2) Rodzaje produktów

(A) Lody w proszku: lody w proszku zawierające co najmniej 18% tłuszczu mlecznego (lody zawierające co najmniej 6% tłuszczu mlecznego (tłuszczu uzyskiwanego z mleka; to samo odnosi się do punktów poniżej) oraz co najmniej 48% substancji stałych w mleku (połączenie tłuszczu mlecznego i substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem).

(B) Lody mleczne w proszku: lody w proszku zawierające co najmniej 6% tłuszczu mlecznego i co najmniej 21% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(C) Sorbet w proszku: lody w proszku zawierające co najmniej 6% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

Dokument nieoficjalny

(E) Lody odtłuszczone w proszku: lody w proszku zawierające co najmniej 15% tłuszczu i co najmniej 15% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

U. Mieszanki lodziarskie

(1) Definicja

Mieszanki lodziarskie odnoszą się do produktów, których głównym składnikiem jest mleko surowe, przetwory mleczne itp., z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, itp., sterylizowane i zamrażane w celu wyprodukowania lodów.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mieszanka lodziarska do produkcji lodów: mieszanka zawierająca co najmniej 6% tłuszczu mlecznego (tłuszczu uzyskiwanego z mleka; to samo odnosi się do punktów poniżej) oraz co najmniej 16% substancji stałych w mleku (połączenie tłuszczu mlecznego i substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem).

(B) Mieszanka lodziarska do produkcji lodów mlecznych: mieszanka zawierająca co najmniej 2% tłuszczu mlecznego i co najmniej 7% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(C) Mieszanka lodziarska do produkcji sorbetów: mieszanka zawierająca co najmniej 2% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(D) Mieszanka lodziarska do produkcji lodów niskotłuszczowych: mieszanka zawierająca co najmniej 2% tłuszczu i co najmniej 10% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

(E) Mieszanka lodziarska do produkcji lodów odtłuszczonych: mieszanka zawierająca co najmniej 5% tłuszczu i co najmniej 5% substancji stałych w mleku niebędących tłuszczem.

2. Produkty mięsne i mięsa pakowane

Przetworzone produkty mięsne odnoszą się do produktów przetworzonych, których składnikiem jest mięso, lub przetworzone mięso, takie jak szynki, kiełbasy, bekon, mięso suszone, mięso marynowane, produkty z mięsa mielonego, przetworzonych produktów z żeberka, ekstrakt mięsny, tójs wołowy i wieprzowy, itp.

A. Szynki

(1) Definicja

Szynki to produkty przetworzone wytworzone z kawałków mięsa ciętego i peklowanego, dojrzewającego i suszonego, wędzonego lub poddawanego obróbce cieplnej, lub produkty wytworzone z kawałków mięsa z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, dojrzewającego i suszonego, wędzonego lub poddawanego obróbce cieplnej.

Dokument nieoficjalny

(2) Rodzaje produktów

(A) Szyńka: produkt przetworzony, wytworzony z kawałków mięsa ciętego i peklowanego, dojrzewającego i suszonego, wędzonego lub poddawanego obróbce cieplnej (w tym produkty z kośćmi lub skórą).

(B) Szyńka surowa: produkt przetworzony, wytworzony z kawałków mięsa lub z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, dojrzewającego i suszonego, lub wędzonego w niskiej temperaturze (w tym produkty z kośćmi lub skórą).

(C) Szyńka prasowana: produkt przetworzony, wytworzony z kawałków mięsa lub z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, dojrzewającego i suszonego, wędzonego lub poddawanego obróbce cieplnej (zawierający co najmniej 85% mięsa i nie więcej niż 5% skrobi).

(D) Mieszana szynka prasowana: produkt przetworzony, wytworzony z kawałków mięsa z dodatkiem pozostałości lub pozostałości mięsa rybnego (nie więcej niż 10% mięsa); dojrzewającego i lub suszonego, wędzonego, z dodatkiem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych; lub poddawanego obróbce cieplnej (zawierający co najmniej 75% mięsa i nie więcej niż 8% skrobi).

B. Kiełbasy

(1) Definicja

Kiełbasy to produkty wytworzone poprzez mielenie lub sprawianie mięsa z lub bez obróbki; lub dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, fermentację i dojrzewanie w niskiej temperaturze, lub przez wędzenie lub obróbkę cieplną (zawierające co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10% skrobi).

(2) Rodzaje produktów

(A) Kiełbasa: produkt wytworzony przez dojrzewanie i suszenie mięsa lub wędzenie i obróbkę cieplną mięsa po dodaniu innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych (zawiera produkty o zawartości jajek poniżej 10% w całkowitej zawartości mięsa).

(B) Kiełbasa fermentowana: produkt wytworzony przez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych do mięsa i fermentację z lub bez wędzenia, dojrzewanie i suszenie w niskiej temperaturze.

(C) Kiełbasa mieszana: produkt wytworzony poprzez mielenie lub sprawianie mięsa z lub bez obróbki, z dodaniem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych, a następnie poprzez dojrzewanie i suszenie lub wędzenie i obróbkę cieplną (zawiera produkty o zawartości jajek lub mięsa rybnego poniżej

Dokument nieoficjalny

20% w całkowitej zawartości mięsa).

C. Bekon

(1) Definicja

Bekon odnosi się do produktów wykonanych poprzez obróbkę, wędzenie lub obróbkę cieplną części brzusznych (bekon) lub innych części wieprzowych (polędwica, schab).

D. Mięso suszone

(1) Definicja

Mięsa suszone odnoszą się do produktów suszonych lub poddanych obróbce termicznej lub do których dodano inne rodzaje żywności lub dodatki żywieniowe, zawierających nie więcej niż 5% wody (i co najmniej 85% mięsa).

E. Mięsa marynowane

(1) Definicja

Mięsa marynowane to mięsa, do których dodano inne rodzaje żywności lub dodatki żywieniowe, lub wnętrzości wieprzowe, jagnięce, itp., solone solą lub roztworami soli w sposób umożliwiający pakowanie mięsa lub produktów z mięsa przetworzonego.

(2) Rodzaje produktów

(A) Mięso marynowane: produkt (o co najmniej 60% zawartości mięsa) wytworzony w drodze marynowania mięsa przez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywieniowych.

(B) Mięso marynowane obrabiane termicznie: produkt mięsny wytworzony przez obróbkę cieplną mięsa lub przez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywieniowych, lub przez marynowanie i obróbkę cieplną mięsa, do którego dodano inne rodzaje żywności lub dodatki żywieniowe (o co najmniej 60% zawartości mięsa).

(C) Flaki: wnętrzości zwierzęce, przetworzone w sposób umożliwiający ich zapakowanie z mięsem lub produktami mięsnymi po osoleniu solą lub roztworami soli.

F. Produkty z mięsa mielonego

(1) Definicja

Produkty z mięsa mielonego to produkty takie, jak kotlety do hamburgerów, klopsy, kotlety mielone, itp., wytworzone poprzez mielenie lub szatkowanie mięsa (bez wnętrzości) lub dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywieniowych, a następnie formowanych: mrożone i cięte w celu zamrożenia lub schłodzenia; lub wędzone, poddane obróbce termicznej lub smażone (o co najmniej 50% zawartości mięsa).

G. Przetworzone produkty z żeberek

(1) Definicja

Produkty z żeberek to produkty wykonane z ciętych żeberek z kośćmi, lub poprzez dodanie innych rodzajów żywności lub dodatków żywieniowych w celu marynowania, a następnie wędzenia lub obróbki cieplnej.

H. Ekstrakty mięsne

(1) Definicja

Ekstrakty mięsne to produkty, których głównym składnikiem jest mięso, przetwarzane takimi metodami jak ekstrakcja po dodaniu innych rodzajów żywności lub dodatków żywieniowych do wody wyekstrahowanej z surowca, mięsa ekstrahowanego z surowca, lub proste ekstrakty mięsne, z których wyekstrahowano wodę.

(2) Rodzaje produktów

(A) Proste ekstrakty mięsne: prosty mieszany produkt powstały przez ekstrakcję wody z pojedynczego lub kilku składników i ich wymieszanie (zawartość ekstraktu 100%).

(B) Ekstrakty mięsne: produkt mięsny lub ekstrakt mięsny, do którego dodano inne rodzaje żywności lub dodatki żywieniowe, a następnie przetworzono w drodze ekstrakcji, itp.

(C) Ekstrakt mięsny i mięso przetworzone: ekstrakt mięsny uzyskany z pojedynczego surowca lub mieszanki kilku surowców z wodą.

I. Łój wołowy

(1) Definicja

Łój wołowy to tłuszcz uzyskany z tkanki tłuszczowej bydła i przetworzony w sposób umożliwiający spożycie przez ludzi.

Dokument nieoficjalny

(2) Rodzaje produktów

(A) Surowy łój wołowy: surowiec łaju wołowego, uzyskany przez przetworzenie i wmywanie surowego tłuszczu (tkanki tłuszczowe bydła, które są stosowane jako surowiec do produkcji łaju wołowego).

(B) Łój wołowy: produkt otrzymany przez przetwarzanie surowego łaju wołowego w sposób umożliwiający spożycie przez ludzi.

I. Łój wieprzowy

(1) Definicja

Łój wieprzowy to tłuszcz uzyskany z tkanki tłuszczowej świni i przetworzony w sposób umożliwiający spożycie przez ludzi.

(2) Rodzaje produktów

(A) Surowy łój wieprzowy: surowiec łaju wieprzowego, uzyskany przez przetworzenie i wmywanie surowego tłuszczu (tkanki tłuszczowe świni, które są stosowane jako surowiec do produkcji łaju wieprzowego).

(B) Łój wieprzowy: produkt otrzymany przez przetwarzanie surowego łaju wieprzowego w sposób umożliwiający spożycie przez ludzi.

K. Mięsa pakowane

(1) Definicja

Mięsa wieprzowe, w odniesieniu do sprzedaży, to produkty wytworzone przez mrożenie lub zamrażanie po cięciu (w tym na kawałki lub mielenie) bez dodawania substancji chemicznych lub innych rodzajów żywności (100% zawartości mięsa).

3. Produkty jajeczne

(1) Definicja

Produkty jajeczne to produkty uzyskane przez dodanie żywności lub dodatków żywnościowych do jajek, zawartości jajek lub produktów jajecznych, lub przez przetwarzanie jajek poprzez ich rozdzielanie, suszenie, mrożenie, obróbkę cieplną, fermentację, dojrzewanie lub przetwarzanie składników, jajek w płynie, żółtka w płynie, białka w płynie, jajek w proszku, sproszkowanego żółtka, sproszkowanego białka, produktów poddanych obróbce cieplnej, jaj solonych oraz jaj stuletnich (pidan).

Dokument nieoficjalny

(2) Rodzaje produktów

- (A) Jajko w płynie: cała zawartość jajka lub zawartość jajka z dodatkiem soli kuchennej, sacharydów, itp., lub zawartość jajka w stanie zamrożonym (co najmniej 80% zawartości jajka).
- (B) Żółtko w płynie: żółtko jajka, żółtko z dodatkiem soli kuchennej, sacharydów, itp., lub żółtko w stanie zamrożonym (co najmniej 80% zawartości jajka).
- (C) Białko w płynie: białko jajka, białko z dodatkiem soli kuchennej, sacharydów, itp., lub białko w płynie w stanie zamrożonym (co najmniej 80% zawartości jajka).
- (D) Jajko w proszku: sproszkowane jajko (co najmniej 90% zawartości jajka).
- (E) Żółtko w proszku: sproszkowane żółtko jajka (co najmniej 90% zawartości jajka).
- (F) Białko w proszku: sproszkowane białko jajka (co najmniej 90% zawartości jajka).
- (G) Produkty poddane obróbce cieplnej: produkty jajeczne przetworzone termicznie, np. podgrzane, pasteryzowane, itp. w temperaturze wyższej, niż temperatura ścinania się jajek (co najmniej 30% zawartości jajka).
- (H) Jaja solone: produkty jajeczne uzyskane w drodze gotowania lub przetwarzania, w stanie takim, jakim jest lub obrane, z dodaniem innych rodzajów żywności lub dodatków żywnościowych (co najmniej 50% zawartości jajka).
- (I) Jaja stuletnie (pidan): produkty jajeczne uzyskane poprzez marynowanie, przyprawianie, itp. nastrzykiwanie jajek przez skorupkę i dojrzewanie, tak aby jajka uzyskały specyficzny smak i twardą teksturę (co najmniej 90% zawartości jajka).

