

STANDARD 2.5.2

ŚMIETANA

Cel

Standard podaje definicję pojęcia „śmietana” i określa jej szczegółowy skład produktowy. Wymagania dotyczące procesu wytwarzania śmietany zawarte są w Standardzie 4.2.4.

Nota redakcyjna:

Dla potrzeb Nowej Zelandii, wymogi dotyczące mleka i przetworów mlecznych regulowane są przez *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981* a także *the New Zealand Food (Milk and Milk Products Processing) Standard 2007*.

Spis treści

1. Interpretacja
2. Skład śmietany

Postanowienia

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następującą definicję:

śmietana to produkt mleczny, relatywnie bogaty w tłuszcz, w formie emulsji „tłuszcz w mleku odtłuszczonym”, uzyskiwany w wyniku oddzielania mleka.

2. Skład śmietany

- (1) W zgodzie z podpunktem (2), śmietana musi zawierać nie mniej niż 350g tłuszczu mlecznego na kilogram masy.
- (2) Ostateczny skład śmietany otrzymywanej w wyniku oddzielania mleka, może być modyfikowany poprzez dodawanie mleka lub produktów otrzymanych z mleka.