

STANDARD 2.5.3

MLEKO FERMENTOWANE

Cel

Standard szczegółowo określa specjalne wymagania składu mleka fermentowanego, w tym także jogurtu. Wymagania dotyczące procesu wytwarzania mleka fermentowanego 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 w nowozelandzkim *Food (Milk and Milk Products Processing) Standard 2007*.

Spis treści

1. Interpretacja
2. Skład mleka fermentowanego, w tym jogurtu
3. Skreślony
4. Fitosterole, fitostanole oraz estry fitosteroli i fitostanoli

Postanowienia

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następujące definicje:

mleko fermentowane to produkty mleczne uzyskane w procesie w którym mikroorganizmy przeprowadzają właściwą fermentację mlekową i/lub innych produktów mlecznych, która prowadzi do koagulacji i redukcji pH;

jogurt to produkt uzyskany z mleka w procesie fermentacji przeprowadzonej z dodatkiem mikroorganizmów wytwarzających kwas mlekowy;

2. Skład mleka fermentowanego, w tym jogurtu

- (1) Mleko fermentowane może zawierać inne składniki spożywcze.
- (2) Mikroorganizmy wykorzystane w procesie fermentacji mleka muszą pozostawać żywe w gotowym produkcie.
- (3) Mleko fermentowane, wykorzystywane jako gotowy produkt lub jako składnik innych produktów, musi zawierać każdy z wymienionych w pierwszej kolumnie składników (lub właściwości) w odpowiedniej proporcji, określonej w drugiej kolumnie poniższej tabeli.

Tabela do punktu 2(3)

Kolumna 1	Kolumna 2
Składniki lub właściwości	Proporcja
Białko (całkowita zawartość)	minimum 30g/kg
pH	maksimum 4,5
mikroorganizmy z dodanej kultury	minimum 1 000 000 cfu [*] /g

^{*} colony forming unit (jednostka tworząca kolonie)

(4) Wymogi dotyczące zawartości białka w mleku fermentowanym, zawarte w tabeli do punktu 2(3), odnoszą się wyłącznie do mleka krowiego.

3. Skreślony

4. Fitosterole, fitostanole oraz estry fitosteroli i fitostanoli

Fitosterole, fitostanole oraz estry fitosteroli i fitostanoli mogą być dodawane wyłącznie do jogurtu, o ile:

- a) zawierają one nie więcej niż 1,5 g tłuszczu na 100 g masy,
- b) są sprzedawane w opakowaniach, których pojemność nie przekracza 200 g, oraz
- c) całkowita zawartość odpowiedników steroli roślinnych jest nie mniejsza niż 0,8 g ale też nie większa niż 1,0 g na opakowanie.

