

STANDARD 2.5.5

MASŁO

Cel

Standard podaje definicję pojęcia „masło” i określa szczegółowy skład produktu. Wymagania dotyczące procesu wytwarzania masła 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 masła

Postanowienia

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następującą definicję:

masło to produkt uzyskany wyłącznie z mleka i produktów mlecznych, przeważnie w postaci emulsji typu „tłuszcz w wodzie”.

2. Skład masła

- (1) Masło musi zawierać nie mniej niż 80% tłuszczu mlecznego.
- (2) Masło może zawierać:
 - a) wodę,
 - b) sól,
 - c) mikroorganizmy produkujące kwas mlekowy, oraz
 - d) mikroorganizmy wytwarzające aromat.