

GB

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

GB 25191-2010

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności **Mleko modyfikowane**

Wydany w dniu 26-03-2010 Wdrożony w dniu 01-12-2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Wstęp

Niniejszy standard zastępuje GB 19645-2005 Standard higieniczny dla mleka pasteryzowanego i sterylizowanego oraz częściowe wymogi zawarte w GB5408.1-1999 <Mleko pasteryzowane> i GB5408.2-1999 <Mleko sterylizowane>. Ten odpowiednie wymogi zawarte w GB5408.1-1999 <Mleko pasteryzowane> i GB5408.2-1999 <Mleko sterylizowane> są zgodne z odpowiednikami zawartymi w niniejszym standardzie.

W porównaniu z GB 19645-2005, główne zmiany to:

--- <Standard higieniczny dla mleka pasteryzowanego i sterylizowanego> podzielono na trzy standardy, takie jak <mleko pasteryzowane>, <mleko sterylizowane> i <mleko modyfikowane>. Niniejszy standard to Mleko modyfikowane.

Niniejszy standard zastępuje poprzednie wydanie standardu, czyli:

-- GB 19645-2005

Mleko modyfikowane

1 Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do mleka modyfikowanego pełnego, odtłuszczonego i częściowo odtłuszczonego.

2 Odniesienia normatywne

Poniższe dokumenty normatywne zawierają przepisy, które, poprzez odniesienie w niniejszym tekście, stanowią przepisy niniejszego standardu. W przypadku odniesień opatrzonych datą, nie mają zastosowania kolejne zmiany lub wersje którychkolwiek z tych publikacji. Jednakże strony doszły do porozumienia w ramach niniejszego standardu i zachęcono je do poszukiwania możliwości wykorzystania najnowszej wersji niniejszych dokumentów. W przypadku dokumentów referencyjnych nie opatrzonych datą zastosowanie ma najnowsza wersja.

3 Terminy i definicje

3.1 Mleko modyfikowane

Jako podstawowe surowce zastosowano w nim ponad 80% mleka krowiego lub owczego lub mleka rekombinowanego, oraz inne składniki, z dodatkiem lub bez dodatków do żywności i substancji zwiększających wartość odżywczą, i poddano procesowi pasteryzacji lub sterylizacji lub podobnej obróbce termicznej, w celu wytworzenia produktów płynnych.

4 Specyfikacje

4.1 Wymóg dotyczący surowca

4.1.1 Mleko surowe: powinno spełniać wymóg GB19301.

4.1.2 Inne surowce: powinny spełniać odpowiedni standard higieniczny i powiązane rozporządzenia.

4.2 Wymogi organoleptyczne

Powinny spełniać wymogi w tabeli 1

Pozycja	Wymogi	Metody testowe
Kolor	Właściwy kolor mleka modyfikowanego	Dodać odpowiedniej wielkości
Smak i zapach	Właściwy smak i zapach mleka modyfikowanego, bez obcych zapachów	próbkę do zlewki o pojemności 50 ml i obserwować kolor i konsystencję przy świetle dziennym. Powąchać, a następnie spróbować po wypłukaniu gardła ciepłą wodą
Konsystencja	Płyn o odpowiedniej konsystencji, bez skrzepów, dopuszczalny osad wynikający ze składników, bez widocznych ciał obcych	

4.3 Wymogi fizyczne i chemiczne

Powinny spełniać wymogi w tabeli 2

Tabela 2 Wymogi fizyczne i chemiczne

Pozycja	Wymogi	Metoda testowa
Tłuszcz ^a /(g/100g) ≥	2.5	GB5413.3
Białko (g/100g)	2.3	GB5009.5
^a Ma zastosowanie tylko do produktów z mleka pełnego.		

4.4 Zanieczyszczenia

Powinny spełniać wymóg GB2762.

4.5 Maksymalne limity mikotoksyn

Powinny spełniać wymóg GB2761.

4.6 Wymogi mikrobiologiczne

4.6.1 Produkty poddane procesowi UHT powinny spełniać wymogi sterylizacji komercyjnej i wykorzystywać standard GB4789.26 jako metodę testową.

4.6.2 Inne rodzaje produktu powinny spełniać wymogi w Tabeli 3.

Tabela 3 Wymogi mikrobiologiczne

Pozycja	Plan pobierania próbek i wymogi (jeśli nie zostały określone, wyrazić jako jtk/g lub jtk/ml)				Metoda testowa
	n	c	m	M	
Liczba bakterii tlenowych	5	2	50000	100000	GB4789.2
Bakterie z grupy <i>E. coli</i>	5	2	1	5	GB4789.3 Metoda 2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0/25g(ml)	-	GB4789.10 Metoda 1
Salmonella	5	0	0/25g(ml)	-	GB4789.4
Przygotowanie próbek według GB4789.1 i GB 4789.18.					

4.7 Dodatki do żywności i substancje zwiększające wartość odżywczą

4.7.1 Jakość dodatków do żywności i substancji zwiększających wartość odżywczą musi być zgodna z odpowiednim standardem i powiązаныmi przepisami.

4.7.2 Każdy rodzaj zastosowanych dodatków do żywności lub substancji zwiększających wartość odżywczą oraz ich wykorzystywanie powinny być zgodne z rozporządzeniem w GB2760 i GB 14880.

5 Inne

5.1 Produkt wytworzony w 100% z mleka w proszku jako surowca należy oznaczyć jako „mleko rekombinowane” w miejscu obok nazwy produktu. Produkt częściowo wytworzony z mleka w proszku jako surowca należy oznaczyć jako „zawiera ×× % mleka rekombinowanego”, gdzie „×× %” to procent mleka w proszku w całkowitej suchej masie mleka modyfikowanego.

5.2 Chiński napis „mleko rekombinowane” i nazwę produktu należy podać na tej samej stronie opakowania; „mleko rekombinowane” należy nadrukować w wyraźny sposób, rozmiar czcionki nie może być mniejszy niż rozmiar czcionki nazwy produktu, a wysokość czcionki nie może być mniejsza niż 1/5 wysokości całego układu strony.