

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Chińskiej Republiki Ludowej GB 13102—2010

Mleko skondensowane niesłodzone, mleko skondensowane słodzone i
skondensowany preparat mleczny

Data wydania: 26 marca 2010

Data wejścia w życie: 1 grudnia 2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Wstęp

Standard odpowiada Codex Stan 281-1971 (wersja 1999) Komisji Codex Alimentarius, Codex Standard dla mleka skondensowanego niesłodzonego oraz Codex Stan 282-1971 (wersja 1999) Codex Standard dla mleka skondensowanego słodzonego. Stopień spójności między niniejszym standardem a Codex Stan 281-1971(wersja 1999) i Codex Stan 282-1971(wersja 1999) jest różny.

Niniejszy standard zastępuje wskaźnika bezpieczeństwa w GB 13102-2005 „Standard higieniczny dla mleka skondensowanego” i niektóre pozycje w GB/T 5417-2008 „Mleko skondensowane”. Pozycje przedstawione w GB/T 5417-2008 “Mleko skondensowane” powinny odnosić się do tego standardu.

W porównaniu z GB 13102-2005, główne zmiany wyglądają następująco:

- Zmieniono nazwę standardu z “Standard higieniczny dla mleka skondensowanego” na “Mleko skondensowane niesłodzone, mleko skondensowane słodzone i skondensowany preparat mleczny”;
- Skorygowano opis “Zakresu”;
- Dodano treść “Terminów i definicji”;
- Skorygowano “Wymogi organoleptyczne”;
- Skreślono wskaźnik stopnia zanieczyszczeń;
- Dodano wskaźnik wilgotności;
- Dla limitu zanieczyszczeń przytoczono rozporządzenia z GB2762;
- Dla limitu toksyn grzybowych przytoczono rozporządzenia z GB2761;
- Zmodyfikowano metodę wyrażenia dla wskaźników mikroorganizmów;
- Skreślono wskaźnik Shigelli
- Dodano wskaźnik zwiększania wartości odżywczej żywności

Wersje standardu zastąpione niniejszym standardem to:

——GB/T 13102-1991, GB 13102-2005.

Mleko skondensowane niesłodzone, mleko skondensowane słodzone i skondensowany preparat mleczny

1 Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do mleka skondensowanego niesłodzonego, mleka skondensowanego słodzonego i skondensowanego preparatu mlecznego.

2 Przywołane dokumenty normatywne

Dla niniejszego standardu konieczne jest przywołanie dokumentów. W przypadku przywołanych dokumentów opatrzonych datą, wszystkie ich późniejsze arkusze zmian (korekty nie są uwzględnione) lub zmodyfikowane wersje nie mają zastosowania do niniejszego standardu. Jednak strony dążące do porozumienia, zgodnie z niniejszym standardem, zachęca się, aby zbadać, czy można wykorzystać najnowszą wersję tych dokumentów. W przypadku przywołanych dokumentów, które nie są opatrzone datą, do niniejszego standardu zastosowanie mają ich najnowsze wersje.

3 Terminy i definicje

Do niniejszego standardu zastosowanie mają poniższe terminy i definicje.

3.1 Mleko skondensowane niesłodzone

Produkt o kleistej konsystencji wytworzony przy użyciu mleka lub mleka w proszku jako surowców, poprzez dodanie lub nie dodatków do żywności i suplementów odżywczych.

3.2 Mleko skondensowane słodzone

Produkt o kleistej konsystencji wytworzony przy użyciu mleka lub mleka w proszku i cukru jako surowców, poprzez dodanie lub nie dodatków do żywności i suplementów odżywczych.

3.3 Skondensowany preparat mleczny

Produkt o kleistej konsystencji z dodatkiem polepszacza i wytworzony z mleka lub mleka w proszku jako głównych surowców, poprzez dodanie lub nie cukru, dodatków do żywności i suplementów odżywczych.

4 Wymogi techniczne

4.1 Wymogi dla surowców:

4.1.1 Mleko surowe świeże: powinno spełniać wymogi GB19301

4.1.2 Inne surowce: powinny spełniać odpowiednie standardy bezpieczeństwa i stosowne przepisy

4.2 Wskaźniki organoleptyczne

Wskaźniki powinny spełniać przepisy Tabeli 1.

Tabela 1 Wymóg organoleptyczny

| Pozycja | Wymóg | | | Metoda analityczna |
|---------|--|------------------------------|--------------------------------|---|
| | Mleko skondensowane niesłodzone | Mleko skondensowane słodzone | Skondensowany preparat mleczny | |
| Kolor | Jednolity kremowobiały lub żółty kolor | | Właściwy kolor surowca | Dodać próbkę do zlewki 50 ml i obserwować kolor i |
| Smak i | Smak i zapach | Zapach mleka i | Smak i zapach | |

| | | | | |
|--------------|--|--------------------|-------------------------|--|
| zapach | mleka | czysto słodki smak | mleka i innych surowców | konsystencję. Powąchać i spróbować po wypłukaniu gardła ciepłą wodą |
| Konsystencja | Doskonała, jednolita konsystencja, średnia kleistość | | | |

4.3 Wskaźniki fizyczne i chemiczne

Wskaźniki powinny spełniać przepisy Tabeli 2.

Tabela 2 Wskaźniki fizyczne i chemiczne

| Pozycje | Wskaźniki | | | | Metoda analityczna |
|--|---|------------------------------|--|---|--------------------|
| | Mleko skondensowane niesłodzone | Mleko skondensowane słodzone | Skondensowany preparat mleczny | | |
| | | | Skondensowany preparat mleczny niesłodzony | Skondensowany preparat mleczny słodzony | |
| Białko/(g/100g) \geq | 34% beztłuszczowych substancji stałych ^a | | 4.1 | 4.6 | GB5009.5 |
| Tłuszcz(x)/(g/100g) | $7.5 \leq X < 15.0$ | | $X \geq 7.5$ | $X \geq 8.0$ | GB5413.3 |
| Substancje stałe mleka ^{b/} (g/100g) \geq | 25.0 | 28.0 | — | — | — |
| Sacharoza/(g/100g) \leq | — | 45.0 | — | 48.0 | GB5413.5 |
| Woda/ (%) | — | 27.0 | — | 28.0 | GB5009.3 |
| Kwasowość/(OT) \leq | 48.0 | | | | GB5413.34 |

a Beztłuszczowe substancje stałe=100%- tłuszcz (%) -woda (%) -sacharoza (%);
b Substancje stałe mleka=100% - woda (%) -sacharoza (%).

4.4 Limit zanieczyszczeń

Wskaźniki powinny spełniać przepisy w GB2762.

4.5 Limit toksyn grzybowych

Wskaźniki powinny spełniać przepisy w GB2761.

4.6 Wskaźniki mikroorganizmów

4.6.1 Wskaźniki mikroorganizmów mleka skondensowanego niesłodzonego i skondensowanego preparatu mlecznego niesłodzonego powinny spełniać komercyjne wymogi w zakresie sterylności

4.6.2 Mleko skondensowane słodzone i skondensowany preparat mleczny słodzony powinny spełniać przepisy w tabeli 3.

Tabela 3 Wskaźniki mikrobiologiczne

| Pozycje | Protokół pobierania próbek ^a i limity | | | | Metoda analityczna |
|---|--|---|-----------|--------|--------------------|
| | n | c | m | M | |
| Całkowita liczba kolonii | 5 | 2 | 30000 | 100000 | GB4789.2 |
| Bakterie z grupy E. coli | 5 | 1 | 10 | 100 | GB4789.3 |
| Salmonella | 5 | 0 | 0/25g(mL) | — | GB4789.10 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 0 | 0/25g(mL) | — | GB4789.4 |
| a Analiza i obróbka próbek odbywają się zgodnie z GB4789.1 i GB4789.18. | | | | | |

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 odpowiednimi standardami i powiązanymi przepisami.

4.7.2 Rodzaj i ilość dodatków do żywności i substancji zwiększających wartość odżywczą musi być zgodna z rozporządzeniami GB2760 i GB14880.

5 Inne wymogi

Produkt oznaczony jest napisem “Niniejszy produkt nie jest przeznaczony dla dzieci poniżej 36 miesiąca życia” lub podobnym ostrzeżeniem.