

GB

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

GB 11674—2010

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności **Serwatka w proszku i białko serwatkowe w proszku**

Wydany 26-03-2010

Wdrożony 01-12-2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Przedmowa

Niniejszy standard bazuje na Standardzie Codex 289-1995 (wersja 1-2003, zmiana 2006 Standard Codex dla serwatki w proszku), ale nie jest równoważny ze Standardem Codex 289-1995 (wersja 1-2003, zmiana 2006) pod względem zgodności.

Niniejszy standard zastępuje GB 11674-2005 Standard higieniczny dla serwatki w proszku.

W porównaniu z GB 11674-2005, w niniejszym standardzie skorygowano następujące elementy:

- Zmiana nazwy standardu z „Standard higieniczny serwatki w proszku” na „Serwatka w proszku i białko serwatkowe w proszku”;
- Modyfikacja zakresu;
- Dodanie w „terminach i definicjach” definicji serwatki i białka serwatkowego w proszku;
- Modyfikacja w „Wymaganiach fizycznych i chemicznych” kategorii produktów na demineralizowaną serwatkę w proszku i niedemineralizowaną serwatkę w proszku oraz białko serwatkowe w proszku;
- Dodanie wymagania w zakresie laktozy;
- Skreślenie „zawartość tłuszczu”;
- Skreślenie wyrażenia „kwasowość (liczona jako kwas mlekowy)”;
- Skreślenie „Fe”;
- „zanieczyszczenia” powinny być zgodne z GB2762 Maksymalne limity zanieczyszczeń w żywności
- „Mikotoksyny” powinny spełniać wymaganie GB 2761
- Skreślenie „pozostałości leków weterynaryjnych”;
- Modyfikacja wyrażenia indeksu mikrobiologicznego;
- Dodanie wymagań dotyczących substancji wzmacniających wartości odżywcze.

Niniejszy standard zastąpi następujące edycje wydane w przeszłości:

- --- GB 16774-1989, GB11674-2005

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności

Serwatka w proszku i białko serwatkowe w proszku

1 Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do demineralizowanej serwatki w proszku i niedemineralizowanej serwatki w proszku oraz koncentratu białka serwatkowego i izolatu białka serwatkowego itp.

2 Odniesienia normatywne

Poniższe dokumenty normatywne zawierają postanowienia, które poprzez odniesienie w niniejszym tekście stanowią postanowienia niniejszego standardu. W przypadku odniesień opatrzonych datą nie mają zastosowania późniejsze zmiany ani poprawki do którejkolwiek z tych publikacji. W przypadku dokumentów referencyjnych nieopatrzonych datą do niniejszego standardu ma zastosowanie najnowsza wersja.

3 Terminy i definicje

3.1 Serwatka

Serwatka to płyn oddzielony od twarogu po ścięciu mleka podczas produkcji sera i przygotowania kazeiny za pomocą podpuszczki, zakwaszenia lub filtracji membranowej.

3.2 Serwatka w proszku

Serwatka w proszku to produkty w proszku powstałe w drodze odparowania i wysuszenia serwatki.

3.2.1 Demineralizowana serwatka w proszku

Demineralizowana serwatka w proszku to produkty w proszku wytwarzane z płynnej serwatki w procesie demineralizacji i suszenia.

3.2.2 Niedemineralizowana serwatka w proszku

Niedemineralizowana serwatka w proszku to produkty w proszku wytwarzane z serwatki płynnej poprzez bezpośrednie suszenie i bez procesu demineralizacji.

3.3 Białko serwatkowe w proszku

Białko serwatkowe w proszku to produkty w proszku wytwarzane z serwatki, w drodze procesu ultrafiltracji oraz koncentracji i odwodnienia, o zawartości białka nie mniejszej niż 25%.

4 Specyfikacja

4.1 Wymagania dotyczące surowców

4.1.1 Serwatka: serwatka otrzymywana z mleka surowego, które spełnia wymagania GB 19301.

4.1.2 Inne materiały: powinny być zgodne z odpowiednim standardem higienicznym i powiązanymi przepisami.

4.2 Wymagania sensoryczne: Powinny spełniać wymaganie w Tabeli 1.

Tabela 1 Wymagania sensoryczne

Pozycja	Wymagania	Metody badań
Kolor	Kolor o właściwej jednorodności	Pobrać próbkę w odpowiedniej ilości do zlewki o pojemności 50 ml, obejrzyć jej kolor i teksturę w naturalnym świetle.
Smak i aromat	Właściwy smak i aromat tego rodzaju produktu, bez nieprawidłowego posmaku	
Tekstura	Produkty w proszku o właściwej	

	jednorodności, bez tworzenia grudek, bez widocznych ciał obcych	Powąchać, a następnie posmakować po przełukaniu ust ciepłą wodą.
--	---	--

4.3 Wymagania fizykochemiczne

Wymagania fizykochemiczne powinny spełniać wymagania podane w Tabeli 2.

Tabela 2 Wymagania fizykochemiczne

Pozycja	Wymagania			Metoda badania
	Demineralizowana serwatka w proszku	Niedemineralizowana serwatka w proszku	Białko serwatkowe w proszku	
Białko/(g/100g) \geq	10.0	7.0	25.0	GB5009.5
Popiół/(g/100g) \leq	3.0	15.0	9.0	GB5009.4
Laktoza/(g/100) \geq	61.0		--	GB5413.5
Wilgotność (g/100g) \leq	5.0		6.0	GB5009.3

4.4 Limity zanieczyszczeń

Limity zanieczyszczeń powinny spełniać wymagania określone w GB2762.

4.5 Maksymalne limity mikotoksyn

Powinny spełniać wymagania w GB2761.

4.6 Indeks mikrobiologiczny

Poziom mikrobiologiczny powinien spełniać wymaganie określone w Tabeli 3.

Tabela 3 Wymagania mikrobiologiczne

Pozycja	Plan pobierania próbek i wymagania (jeżeli nie określono, należy wyrazić jako jtk/g)				Metoda badania
	n	c	m	M	GB4789.10 Metoda 2 Standardowa metoda liczenia bakterii
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100	GB4789.4
Salmonella	5	0	0/25g	-	
Analiza i przygotowanie próbki powinny być zgodne z GB4789.1 i GB 4789.18.					

4.7 Dodatki do żywności i substancje wzmacniające wartości odżywcze

4.7.1 Stosowanie dodatków do żywności i substancji wzmacniających wartości odżywcze powinno być zgodne z odpowiednimi standardami i powiązanymi przepisami.

4.7.2 Każdy rodzaj stosowanych dodatków do żywności lub substancji wzmacniających wartości odżywcze oraz ich zastosowanie powinno spełniać wymagania GB2760 i GB 14880.