

**Krajowy standard bezpieczeństwa żywności
Chińskiej Republiki Ludowej**

GB 19646-2010

**Krajowy standard bezpieczeństwa żywności
śmietana, masło i bezwodny tłuszcz mleczny**

Wydany w dniu: 26-03-2010

Wdrożony w dniu 12-01-2010

Wydany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Wprowadzenie

Niniejszy standard odpowiada standardowi Codex 279-1971 (wersja 1999, zmiana 2003, 2006) – Standard Codex dla masła, standardowi Codex 280-1973 (wersja 1999, zmiana 2006) – Standard Codex dla tłuszczu mlecznego i standardowi Codex 288-1976 (wersja 2003, zmiana 2008) – Standard Codex dla śmietany i produktów ze śmietany. Stopień spójności niniejszego standardu ze standardem Codex 279-1971 (wersja 1999, zmiana 2003, 2006), standardem Codex 280-1973 (wersja 1999, zmiana 2006) i standardem Codex 288-1976 (wersja 2003, zmiana 2008) nie jest równoważny.

Standard ten zastąpił GB 19646-2005 Standard higieniczny dla masła i śmietany oraz częściowy indeks GB/T 5415-2008 Masło i GB 5414-85 Śmietana. W przypadku indeksu dla GB/T 5415-2008 Masło i GB 5414-85 Śmietana, niniejszy standard ma pierwszeństwo.

W porównaniu z GB 19646-2005 wprowadzono następujące zmiany:

- Zmiana nazwy standardu na „śmietana, masło i bezwodny tłuszcz mleczny”;
- Modyfikacja zakresu;
- Dodanie „terminów i definicji”
- Modyfikacja wymagań sensorycznych;
- Dodanie wymagania kwasowości dla śmietany;
- Dodanie wymagania beztłuszczowej masy mlecznej;
- Przytoczenie limitów zanieczyszczeń bezpośrednio z wymagania GB 2762;
- Przytoczenie limitów mikotoksyn bezpośrednio z wymagania GB 2761;
- Modyfikacja sposobu wyrażania wymagań dla mikrobiologii;
- Dodanie wymagania dotyczącego wzmacniacza wartości odżywczych.

Standard ten zastępuje wszystkie poprzednie standardy, wydane edycje to:

- GB 19646-2005.

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności śmietana, masło i bezwodny tłuszcz mleczny

1. Zakres

Niniejszy standard ma zastosowanie do śmietany, masła i bezwodnego tłuszczu mlecznego.

2. Odniesienie normatywne

Poniższe dokumenty normatywne są absolutnie niezbędne do zastosowania niniejszego standardu. W przypadku odniesień opatrzonych datą zastosowanie ma tylko opatrzone datą wydanie dokumentu normatywnego, o którym mowa. W przypadku odniesień nieopatrzonych datą zastosowanie ma ostatnie wydanie zawierające wszystkie zmodyfikowane uwagi do dokumentu normatywnego, o którym mowa.

3. Terminy i definicje

3.1 Śmietana

Produkt o zawartości tłuszczu mlecznego od 10,0% do 80,0%, który wytwarzany jest z oddzielonej od mleka, zawierającej tłuszcz mleczny części, z dodatkiem lub bez dodatku innych składników, dodatków do żywności i wzmacniacza wartości odżywczych.

3.2 Masło

Produkt o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 80,0%, wytworzony z mleka i śmietany (fermentowanej lub niefermentowanej), z dodatkiem lub bez dodatku innych składników, dodatków do żywności i wzmacniacza wartości odżywczych.

3.3 Bezwodny tłuszcz mleczny

Produkt o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 99,8 %, wytworzony z mleka i masła i śmietany (fermentowanej lub niefermentowanej), z dodatkiem lub bez dodatku dodatków do żywności i wzmacniacza wartości odżywczych.

4. Wymagania techniczne

4.1 Wymagania surowcowe

4.1.1 Świeże mleko: powinno być zgodne z GB 19301

4.1.2 Inne surowce: powinny być zgodne z odpowiednim standardem bezpieczeństwa i odpowiednimi przepisami.

4.2 Wymagania sensoryczne

Wymagania sensoryczne muszą być zgodne z tabelą 1.

Tabela 1 Wymagania sensoryczne

Pozycja	Wymaganie	Metoda badania
Kolor	biel kości słoniowej, żółć kości słoniowej, lub kolor, który powinny mieć odpowiednie składniki	Dodać umiarkowaną próbkę badawczą do zlewki o pojemności 50 ml i obserwować kolor, strukturę i wygląd próbki testowej przy naturalnym świetle dziennym. Sprawdzić zapach i smak po przepłukaniu ust ciepłą wodą
Smak i aromat	Smak i aromat, który powinna mieć śmietana, masło i bezwodny tłuszcz mleczny, bez nietypowego posmaku	
Struktura i wygląd	Proporcjonalny, umożliwiający osadzanie się odpowiednich składników, bez widocznych gołym okiem ciał obcych	

4.3 Wymagania fizykochemiczne

Wymagania fizykochemiczne powinny być zgodne z tabelą 2.

Tabela 2. Wymagania fizykochemiczne

Pozycja	Limity			Metoda badania
	Śmietana	Masło	Bezwodny tłuszcz mleczny	
Wilgotność / (%) ≤		16.0	0.1	Metoda badania śmietany powinna być zgodna z GB 5009.3; Metoda badania masła bezwodnego powinna być zgodna z metodą Karla Fischera w GB 5009.3
Tłuszcz mleczny/ (%) ≥	10.0	80.0	99.8	GB 5413.3 ^a
Kwasowość ^b / (°T) ≤	30.0	20.0		GB 5413.34
MSNF ^c / (%) ≤		2.0		
A: Zawartość tłuszczu w maśle bezwodnym (%) = 100% wilgotności (%) B: Nie stosować do produktu, którego składnikiem jest sfermentowana śmietana. c: MSNF=100%- zawartość tłuszczu(%)-wilgotność(%) (w przypadku solonego masła,				

należy odjąć zawartość soli)

4.4 Limity zanieczyszczeń

Limity zanieczyszczeń powinny być zgodne z GB 2762.

4.5 Limity mikotoksyn

Limity mikotoksyn powinny być zgodne z GB 2761.

4.6 Wymagania mikrobiologiczne

4.6.1 Produkty ze śmietany wytwarzane w procesie puszkowania lub sterylizacji UHT powinny spełniać wymogi sterylności handlowej i należy je zbadać metodą regulowaną przez GB / T 4789.26.

4.6.2 Inne produkty powinny być zgodne z tabelą 3.

Tabela 3. Wymogi mikrobiologiczne

Pozycja	Programy pobierania próbek ^a i limity (jeśli nie zostały wyznaczone, opisać jako jtk/g lub jtk/ml)				Metoda badania
	n	c	m	M	
Liczba bakterii tlenowych ^b	5	2	10000	100000	GB 4789.2
Bakterie z grupy coli	5	2	10	100	GB 4789.3 metoda liczby bakterii na agarze
Staphylococcus aureus	5	1	10	100	GB 4789.10 metoda liczby bakterii na agarze
Salmonella	5	0	0/25g(ml)	—	GB 4789.4
Pleśnie ≤	90				GB 4789.15
a: metoda analizy i przetwarzania próbek powinna być zgodna z GB 4789.1 i GB 4789.18.					
b: nie uwzględniać produktu, którego składnikiem jest sfermentowana śmietana.					

4.7 Dodatki do żywności i wzmacniacz wartości odżywczych

4.7.1 Jakość dodatków do żywności i wzmacniacza wartości odżywczych powinna być zgodna z odpowiednimi standardami i przepisami bezpieczeństwa.

4.7.2 Stosowanie dodatków do żywności i wzmacniaczy wartości odżywczych powinno być zgodne z GB 2760 i GB 14880.