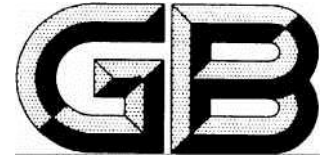




Tłumaczenie Polskiej Izby Mleka

Tłumaczenie zostało sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka



中华人民共和国国家标准

Norma krajowa Chińskiej Republiki Ludowej

GB 25192—2010

National food safety standard
Process(ed) cheese
Krajowa norma bezpieczeństwa żywności
Ser topiony

Data publikacji : 26.03.2010

Obowiązuje od: 01.12.2010

中华人民共和国卫生部发布

Wydane przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej

Niniejsza norma odpowiada normom Komisji Kodeksu Żywnościowego (CAC) Codex Stan 285-1978 (Amendment 2008)) Codex General Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, Codex Stan 286-1978 (Amendment 2008) Codex General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, Codex Stan 287-1978 (Amendment 2008) Codex General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread). Niniejsza norma przyjmuje inne brzmienie niż Codex Stan 285-1978 (Amendment 2008), Codex Stan 286-1978 (Amendment 2008), Codex Stan 287-1978 (Amendment 2008). Wskaźniki mikrobiologiczne odpowiadają rozporządzeniu Komisji Europejskiej (EC) Nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 roku, ale niniejsza norma nie przyjmuje tego samego brzmienia.

Niniejsza norma jest publikowana po raz pierwszy.

Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności

Ser topiony

1. Zakres

Niniejsza norma ma zastosowanie do sera topionego.

2. Odniesienie do dokumentów normatywnych

Dokumenty wymienione w niniejszej normie są niezbędne do jej stosowania. Wszystkie dokumenty referencyjne są datowane, obowiązują tylko dokumenty opublikowane w tej dacie. Dla wszystkich niedatowanych dokumentów referencyjnych obowiązują ich najnowsze wersje (w tym wszystkie zmienione wykazy) .

3 Terminy i definicje

3.1 process(ed) cheese ser topiony

Ser jest podstawowym składnikiem (proporcja ponad 15%) sera topionego, zawiera sole emulgujące, dodaje się do niego lub nie inne składniki, ser topiony uzyskuje się przez podgrzanie, mieszanie, rozpuszczanie i w wyniku innych procesów technicznych.

4 Wymagania techniczne

4.1 Wymagania surowcowe

4.1.1 Ser: powinien spełniać wymagania normy GB 5420.

4.1.2 Inne surowce: powinny spełniać wymagania właściwych norm bezpieczeństwa/ lub właściwych przepisów.

4.2 **Wymagania sensoryczne: powinny być zgodne z przepisami określonymi w tabeli 1**

Tabela 1. Wymagania sensoryczne

Nazwa	Wymagania	Metoda badania
Kolor	Kolor jednolity.	Pobiera się odpowiednią próbkę do badania, 50 ml umieszcza się w zlewce, kolor obserwuje się w warunkach naturalnego oświetlenia, węża się zapach, płucze się usta przygotowaną ciepłą wodą, degustuje.
Smak i zapach	Rozpuszcza się w ustach, rozprowadza się jak masło, ma charakterystyczny smak i zapach.	
Konsystencja	Śliska powłoka; struktura delikatna, jednolita, do smarowania, widoczne granulki powinny mieć związek ze smakiem produktu. Brak widocznych zanieczyszczeń.	

4.3 Właściwości fizyko-chemiczne: powinny być zgodne z przepisami określonymi w tabeli 2.

Tabela 2. Właściwości fizyko-chemiczne

Nazwa	Wskaźniki					Metoda badania
Tłuszcz (w suchej masie) ^a (X1)/(%)	60.0 ≥ X1 ≥ 75.0	45.0 ≥ X1 <60.0	25.0 ≥ X1 <45.0	10.0 ≥ X1 <25.0	X1 <10.0	GB 5413.3
Min. zawartość suchej masy ^b (X2)/(%)	44	41	31	29	25	GB 5009.3

^a Zawartość tłuszczu w suchej masie(%): $X1 = [\text{zawartość tłuszczu w serze topionym} / (\text{całkowita masa sera topionego} - \text{zawartość wody})] \times 100\%$.

^b Zawartość suchej masy(%): $X2 = [(\text{całkowita masa sera topionego} - \text{zawartość wody w serze topionym}) / \text{całkowita masa sera topionego}] \times 100\%$.

4.4 Dopuszczalny poziom zanieczyszczeń: powinien być zgodny z przepisami GB 2762.

4.5 Dopuszczalny poziom mykotoksyn: powinien być zgodny z przepisami GB 2761.

4.6 Dopuszczalny poziom drobnoustrojów: powinien być zgodny z zapisami tabeli 3.

Tabela 3. Dopuszczalny poziom drobnoustrojów

Nazwa	sposób pobierania próbek ^a i ograniczenia ilościowe, (jeśli nie ma innych wskazań, średnia w CFU/g)				Metoda badania
	n	c	m	M	
Całkowita liczba kolonii	5	2	100	1000	GB 4789. 2
Bakterie z grupy coli	5	2	100	1000	GB 4789. 3 CFU
Gronkowiec złocisty	5	2	100	1000	GB 4789. 10 CFU
Salmonella spp.	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
Monocyty <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
Drożdże <	50				GB 4789. 15
Grzyby <	50				

^a analiza i przetwarzanie próbek zgodnie z GB 4789. 1 i GB 4789. 18

4.7 Dodatki do żywności i suplementy diety

4.7.1 Ilość dodatków do żywności i suplementów diety powinna być zgodna z normami bezpieczeństwa i odpowiednimi przepisami.

4.7.2 Dodatki do żywności i suplementy diety powinny być stosowane zgodnie z normą GB 2760 i GB 14880.