

GB


Krajowe normy Chińskiej Republiki Ludowej

GB 25192-2022

Krajowe normy dotyczące bezpieczeństwa żywności Sery przetworzone i produkty serowe

Opublikowano 2022-06-30

Wprowadzono w życie 2022-12-30

	Krajowa Komisja Higieny i Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej Państwowa Administracja Nadzoru Rynku	Opublikowane przez
--	---	-----------------------

GB 25192-2022

Przedmowa

Niniejsza norma zastępuje GB 25192-2010 „Krajowe normy dotyczące bezpieczeństwa żywności Sery przetworzone”.

W zestawieniu z GB 25192-2010, główne zmiany niniejszej normy są następujące:

- Zmieniono nazwę normy;
- Zmieniono zakres;
- Zmieniono słownictwo specjalistyczne i definicje;
- Zmieniono wymagania organoleptyczne;
- Usunięto wskaźniki fizykochemiczne;
- Zmieniono limity mikrobiologiczne;
- Dodano „4 inne”.



[Na środku strony znajduje się czerwony znak wodny który nachodzi na tekst]

Krajowe normy dotyczące bezpieczeństwa żywności

Sery przetworzone i produkty serowe

1 Zakres

Niniejsza norma dotyczy serów przetworzonych i produktów serowych.

2 Słownictwo specjalistyczne i definicje

2.1 Sery przetworzone

Produkty wytwarzane z sera (>50%) jako głównego surowca, z innymi surowcami, z dodatkami do żywności i wzmocniami właściwości odżywczych lub bez nich, poprzez podgrzewanie, mieszanie, emulgowanie (suszenie) i inne procesy.

2.2 Produkty serowe

Produkty wytwarzane z sera (od 15 do 50%) jako głównego surowca, z innymi surowcami, z dodatkami do żywności i wzmocniami właściwości odżywczych lub bez nich, poprzez podgrzewanie, mieszanie, emulgowanie (suszenie) i inne procesy.

3 Wymagania technologiczne

3.1 Wymagania dotyczące surowców

3.1.1 Sery powinny spełniać wymagania przepisów GB 5420.

3.1.2 Inne wymagania dotyczące surowców powinny być zgodne z odpowiednimi normami żywnościowymi i właściwymi przepisami.

3.2 Wymagania organoleptyczne

Wymagania organoleptyczne powinny być zgodne z tabelą 1

Tabela 1 Wymagania organoleptyczne

Kwestia	Wymaganie	Sposób inspekcji
Kolor	Posiada kolor normalny dla tego rodzaju produktów	Pobrać odpowiednią ilość próbki i umieścić ją w czystym białym naczyniu (porcelanowym lub podobnym) i obserwować barwę oraz konsystencję w świetle naturalnym. Powąchać, opłukać usta letnią przegotowaną wodą i posmakować.
Smak, zapach	Posiada smak i zapach wyjątkowy dla tego rodzaju produktów	
Forma	Posiada konsystencję odpowiednią dla tego rodzaju produktów. Mogą być widoczne cząstki surowców związanych ze smakiem produktu; Sproszkowany produkt jest suchym i jednorodnym proszkiem;	

	Brak ciał obcych i zanieczyszczeń widocznych prawidłowo widzącym gołym okiem	
--	--	--

3.3 Limity zanieczyszczeń i mykotoksyn

3.3.1 Limity zanieczyszczeń powinny być zgodne z przepisami dla serów przetworzonych w GB 2762.

3.3.2 Limity mykotoksyn powinny być zgodne z przepisami dla serów przetworzonych w GB 2761.

3.4 Limity mikrobiologiczne

3.4.1 Limity dla patogenów powinny być zgodne z GB 29921.

3.4.2 Limity mikrobiologiczne powinny być również zgodne z przepisami tabeli 2.

Tabela 2 Limity mikrobiologiczne

Kwestia	Sposób pobierania próbek ^a i limity				Sposób badania
	n	c	m	M	
Całkowita liczba kolonii ^b /(CFU/g)	5	2	1000	10000	GB 4789.2
Bakterie coli/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3
Pleśnie/(CFU/g)≤	50				GB 4789.15
^a Próbki pobrane i traktowane zgodnie z GB 4789.1 i GB 4789.18. ^b Nie stosuje się do produktów z dodatkiem aktywnych szczepów (aerobowych i anaerobów fakultatywnych).					

3.5 Dodatki do żywności i wzmacniacze wartości odżywczych

3.5.1 Stosowanie dodatków do żywności powinno być zgodne z przepisami GB2760 dla serów przetworzonych.

3.5.2 Stosowanie wzmacniaczy wartości odżywczych powinno być zgodne z przepisami GB 14880 dla serów przetworzonych.

4 Inne

4.1 Użyta proporcja sera powinna być wyraźnie określona na etykiecie produktu.

4.2 Produkt powinien być oznakowany jako "ser przetworzony" lub "produkt serowy" [używając chińskiego słowa ganluo 干酪]. Ser przetworzony może być również określany jako "ser przetworzony"[używając chińskiego słowa nailuo 奶酪]. Produkty serowe mogą być również określane jako "produkty serowe"[używając chińskiego słowa nailuo 奶酪].

4.3 Na etykiecie produktu powinna być wyraźnie podana temperatura transportu i przechowywania.

[pisane pionowo z dołu do góry]GB 25192-2022

Chińska Republika Ludowa
Normy krajowe
Krajowa norma dotycząca bezpieczeństwa żywności
Sery przetworzone i produkty serowe
GB 25192-2022

*

Publikacja i dystrybucja przez Wydawnictwo Chińskich Norm
No. A2, Hepingli West Street, Chaoyang District, Beijing (100029)
16 Sanlihe North Street, Xicheng District, Beijing (100045)
Strona internetowa www.spc.net.cn
Biuro redaktora naczelnego:(010)68533533 Centrum dystrybucyjne:(010)51780238
Dział obsługi czytelników:(010)68523946
Wydrukowano przez Wydawnictwo Chińskich Norm, Drukarnia w Qinhuangdao
Dystrybuowane przez lokalne księgarnie Xinhua

*

Format 880x1230 1/16 Arkusze drukowane 0.5 Liczba słów/znaków 8000.
Pierwsze wydanie lipiec 2022 Pierwszy druk lipiec 2022 r.
Nr książki:155066-1-68865 Cena 17,00 yuanów.

W przypadku błędów w druku i oprawie, książka zostanie wymieniona przez nasze centrum dystrybucyjne

Wszelkie prawa zastrzeżone.
Telefon do zgłoszeń: (010)68510107



GB 25192-2022
originalnej otrzymasz gibko



Zeskanuj szybko, usługę dla wersji