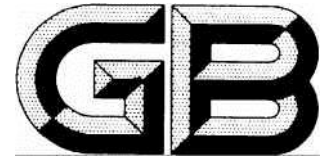




Tłumaczenie Polskiej Izby Mleka

Tłumaczenie zostało sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka



中华人民共和国国家标准

Norma krajowa Chińskiej Republiki Ludowej

GB 5420—2010

Krajowa norma bezpieczeństwa żywności

Ser

National food safety standard

Cheese

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

Tłumaczenie sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka

Niniejsza norma odpowiada normom Komisji Kodeksu Żywnościowego (CAC) Codex Stan 283-1978 (Revision 1999, Amendment 2006,2008) Codex General Standard for Cheese, niniejsza norma przyjmuje inne brzmienie niż Codex Stan 283-1978 (Revision 1999, Amendment 2006, 2008).

Niniejsza norma zamiennie nazywana GB 5420-2003 „Norma sanitarna dotycząca sera” oraz indeks częściowy w GB/T 21375-2008 „Ser”, indeks częściowy w GB/T 21375-2008 „Ser” dotyczy niniejszej normy i odnosi się do niej.

Główne zmiany w niniejszej normie w stosunku do normy **GB 5420-2003** wymieniono poniżej:

- nazwę normy zmieniono na „Ser”;
- zmieniono opis „zakresu”;
- dodano „terminy i definicje”;
- usunięto „właściwości fizyko – chemiczne”
- „Dopuszczalny poziom zanieczyszczeń” odnosi się wprost do przepisów **GB 2762**;
- „Dopuszczalny poziom mykotoksyn” odnosi się wprost do przepisów **GB 2761**;
- „Kryteria mikrobiologiczne” zmieniono na reprezentację
- w rubryce „Dopuszczalny poziom drobnoustrojów” dodano wskaźnik monocytów listeria monocytogenes
- Dodano wymagania dla suplementów diety

Niniejsza norma zastępuje wszystkie poprzednie wersje:

- GB 5420-1985、GB 5420—2003.

Krajowa Norma Bezpieczeństwa Żywności

Ser

1. Zakres

Niniejsza norma ma zastosowanie do sera dojrzewającego, dojrzewającego sera pleśniowego i sera niedojrzewającego.

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 ser (cheese)

Dojrzały lub niedojrzały, miękki, półtwardy, twardy, produkt mleczarski do smarowania, w którym stosunek białek serwatkowych/kazeiny nie przekracza właściwych proporcji w mleku. Ser uzyskuje się w następujący sposób:

a) Pod wpływem działania enzymów podpuszczkowych lub innego koagulantu doprowadza się do krzepnięcia lub częściowego krzepnięcia mleka, mleka odtłuszczonego, mleka półtłustego, śmietany, śmietanki serwatkowej, jednego lub kilku rodzajów białek maślanej, oddziela się część skrzepu serwatkowego i w ten sposób uzyskuje się ser. Ten proces, to proces zagęszczania białek mlecznych (szczególnie kazeiny), tj. zawartość białek w serze jest znacząco wyższa od zawartości białek w surowcach użytych do jego produkcji;

b) Proces obróbki zawiera krzepnięcie mleka i (lub) białek zawartych w produktach mleczarskich, a także nadaje gotowym produktom i produktom opisanym w podpunkcie (a) podobne właściwości fizyczne i chemiczne.

3.1.1 ser dojrzewający (ripened cheese)

Nie można spożywać bezpośrednio po wyprodukowaniu, należy przechowywać określony czas w określonej temperaturze, aby pod wpływem zachodzących zmian biochemicznych i fizycznych ser uzyskał właściwości sera dojrzewającego.

3.1.2 dojrzewający ser pleśniowy (mould ripened cheese)

Ser, który poprzez rozrost charakterystycznej pleśni wewnątrz i (lub) na powierzchni sera wpływa na jego dojrzewanie.

3.1.3 ser niedojrzewający (unripened cheese)

Ser niedojrzewający (w tym świeży ser) oznacza ser, który może być spożywany niedługo po jego wyprodukowaniu.

4 Wymagania techniczne

4.1 Wymagania surowcowe

4.1.1 Surowe mleko: powinno spełniać wymagania normy GB 19301.

4.1.2 Pozostałe 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 odpowiedni dla tej kategorii produktów.	Pobiera się odpowiednią próbkę do badania, 50 ml umieszcza się w zlewce, kolor obserwuje się w warunkach naturalnego oświetlenia, wącha się zapach, płucze się usta przegotowaną ciepłą wodą, degustuje.
Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla tej kategorii produktów.	
Konsystencja	Delikatna konsystencja, jednolita struktura, twardość odpowiednia dla tej kategorii produktów.	

4.3 Dopuszczalny poziomy zanieczyszczeń powinien być zgodny z przepisami GB 2762;

4.4 Dopuszczalny poziom mykotoksyn powinien być zgodny z przepisami GB 2761

4.5 Dopuszczalny poziom drobnoustrojów: powinien być zgodny z zapisami tabeli 2

Tabela 2 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	
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 Listeria monocytogenes	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
Drożdże ^b ^	50				GB 4789.15
Grzyby ^b ^	50				
^a analiza i przetwarzanie próbek zgodnie z GB 4789.1 i GB 4789.18					
^b nie stosuje się do dojrzewającego sera pleśniowego					

4.6 Dodatki do żywności i suplementy diety

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

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