

Standard krajowy Chińskiej Republiki Ludowej

GB 5420-2021

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – sery

食品安全国家标准
干酪

- Data publikacji: 2021-02-22
- Data wdrożenia: 2021-11-22
- Wydany przez: Narodowa Komisja Zdrowia i Państwowa Administracja Rynku

ZASTRZEŻENIE: Wersja angielska stanowi nieoficjalne tłumaczenie oryginału w języku chińskim wyłącznie dla celów informacyjnych i referencyjnych. W przypadku rozbieżności pierwszeństwo ma oryginalny standard w języku chińskim.

Przedmowa

Standard zastępuje GB 5420-2010.

W porównaniu z GB 5420-2010 do standardu wprowadzono główne zmiany w następujący sposób:

- Zmiana zakresu;
- Zmiana terminów i definicji produktu;
- Zmiana wymagania sensorycznego;
- Zmiana indeksu mikroorganizmów;
- Dodanie „4. Inne wymagania”;
- Dodanie „Załącznika A”;

Krajowy standard bezpieczeństwa żywności – sery

1. Zakres

Standard ma zastosowanie do serów

2. Terminy i definicje

2.1 Ser

Ser odnosi się do rodzaju produktu mleczarskiego w postaci dojrzewającej lub niedojrzewającej, miękkiej, półstałej, stałej lub szczególnie stałej, ewentualnie posiadającego skórkę, w którym udział białka serwatkowego/kazeiny nie przekracza udziału mleka (lub innych produktów mlecznych) w całkowitym składzie produktu (z wyjątkiem sera serwatkowego). Ser produkowany jest w następujących procesach:

- a) białko w mleku i/lub produktach mlecznych zostaje ścięte lub częściowo ścięte w wyniku działania podpuszczki lub innego odpowiedniego koagulantu mleka (lub bezpośrednio przy użyciu białka twarogowego jako surowca), z dodatkiem lub bez dodatku bakterii fermentacyjnych, soli jadalnej, dodatków do żywności lub środka wzmacniającego właściwości odżywcze, następnie zostaje odcisnięta lub nie (gdy jako surowiec stosowane jest białko twarogowe) maślanka w celu uzyskania produktu w postaci stałej lub półstałej wytwarzanej w drodze fermentacji lub bez fermentacji;
- b) proces obejmuje ścinanie białek w mleku i/lub produktach mlecznych, a następnie nadaje produktom końcowym właściwości fizyczne, chemiczne i sensoryczne podobne do opisanych w etapie a).

Uwaga: w procesie a) i b) można dodać inne surowce spożywcze o określonym smaku (ilość dodatku nie przekracza 8%), takie jak biały cukier granulowany, czosnek, itp.; produkt stały może być przetwarzany w różne formy i można dodać inne surowce spożywcze (ilość dodatku nie przekracza 8%), aby zapobiec przywieraniu produktu. Całkowita ilość innych surowców spożywczych o określonym smaku i innych surowców spożywczych zapobiegających przywieraniu produktu nie może przekraczać 8%.

2.1.1 Ser dojrzewający

Ser dojrzewający odnosi się do koagulacji w trakcie procesu i nie może być spożywany natychmiast po wyprodukowaniu. Należy go poddać procesom biochemicznym i fizycznym po przechowywaniu przez pewien czas w określonej temperaturze i innych warunkach w celu wytworzenia specjalnego smaku sera.

2.1.2 Ser dojrzewający pleśniowy

Ser dojrzewający pleśniowy odnosi się do sera, który dojrzewa poprzez wspomaganie rozwoju pleśni w serze i (lub) na powierzchni sera.

2.1.3 Ser niedojrzewający (w tym ser świeży)

Ser niedojrzewający (w tym ser świeży) odnosi się do sera, który można spożywać bezpośrednio po przygotowaniu.

3. Wymagania techniczne
 - 3.1 Wymagania dotyczące surowców
 - 3.1.1 Surowe mleko: powinno spełniać wymagania GB 19301.
 - 3.1.2 Skórka: powinna być zgodna z odpowiednimi standardami i/lub przepisami.
 - 3.1.3 Inne surowce: powinny być zgodne z odpowiednimi standardami i/lub przepisami.
 - 3.2 Wymagania sensoryczne:

powinny spełniać wymagania określone w Tabeli 1.

Tabela 1 Wskaźniki sensoryczne

Pozycja	Wymagania	Metoda badania
Kolor	Produkt ma kolor, który powinny mieć produkty tego rodzaju.	Pobrać odpowiednią ilość próbki na biały talerz (talerz porcelanowy lub ten sam rodzaj pojemnika) i obejrzeć kolor i teksturę w naturalnym świetle. Powąchać go i posmakować, po przepłukaniu ust ciepłą wodą.
Smak i aromat	Produkt ma smak i aromat, który powinny mieć takie produkty.	
Stan organizacji	Produkt wykazuje stan organizacji, jaki powinien mieć tego typu produkt	

- 3.3 Limity zanieczyszczeń i mikotoksyn
 - 3.3.1 Limity zanieczyszczeń powinny być zgodne z wymaganiami GB 2762.
 - 3.3.2 Limity mikotoksyn powinny być zgodne z wymaganiami GB 2761.
- 3.4 Limity mikroorganizmów
 - 3.4.1 Limity bakterii chorobotwórczych powinny być zgodne z wymaganiami GB 29921.
 - 3.4.2 Limity mikroorganizmów powinny być zgodne z wymaganiami wymienionymi w Tabeli 2.

Tabela 2 Indeks mikroorganizmów

Pozycja	Plan pobierania próbek ^a i limity				Metoda badania
	n	c	m	M	
Bakterie z grupy coli (jtk/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
a Analiza i przetwarzanie próbek powinny być zgodne z GB 4789.1 i GB 4789.18.					

- 3.5 Dodatki do żywności i wzmacniacze wartości odżywczych
 - 3.5.1 Stosowanie dodatków do żywności musi być zgodne ze standardem GB2760.
 - 3.5.2 Stosowanie wzmacniaczy wartości odżywczych musi być zgodne z GB14880.
4. Inne wymagania
 - 4.1 Ser można również nazwać „serem mlecznym”.
 - 4.2 Etykieta produktu powinna wyraźnie wskazywać temperaturę transportu i przechowywania.
 - 4.3 W odniesieniu do nazw produktów prosimy zapoznać się z Załącznikiem A i dodać opisowe terminy dotyczące twardości lub zawartości tłuszczu przed nazwą „ser”.

Załącznik A

Wymagania i warunki dotyczące oświadczeń w zakresie twardości i zawartości tłuszczu w serze

W przypadku nazw produktów prosimy zapoznać się z tabelą A.1 i dodać opisowe terminy dotyczące twardości lub zawartości tłuszczu przed nazwą „ser”.

Tabela A.1 Wymagania i warunki dotyczące oświadczeń w zakresie twardości i zawartości tłuszczu w serze

Pozycja	Termin opisowy	Wymagania dotyczące zawartości
procent wilgotności w całkowitej beztłuszczowej masie sera ^a / %	miękki	>67
	twardy/półtwardy	54~69
	twardy, oraz	49~56
	bardzo twardy	<51
procent zawartości tłuszczu w suchej masie ^b /%	wysoka zawartość tłuszczu	≥60
	pełnotłusty	≥45,<60
	o średniej zawartości tłuszczu	≥25,<45
	częściowo odtłuszczony	≥10,<25
	odtłuszczony	<10
<p>a. $\frac{\text{procent wilgotności w całkowitej beztłuszczowej masie sera}}{\text{wilgotność}} \times 100\%$</p> <p>b. $\text{procent zawartości tłuszczu w suchej masie} = \frac{\text{tłuszcz}}{\text{całkowita masa} - \text{wilgotność}} \times 100\%$</p>		