

Odbiałczona laktoza mineralna w proszku (permeat mleczny w proszku) (norma tymczasowa)

Zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności Chińskiej Republiki Ludowej, po analizie normy Międzynarodowej Komisji Kodeksu Żywnościowego dla permeatu mlecznego w proszku (CXS 331-2017) oraz odpowiednich norm krajowych dotyczących bezpieczeństwa żywności, wyznacza się do tymczasowego stosowania normę dla odbiałczonej mineralnej laktozy mlecznej w proszku (permeatu mlecznego w proszku).

1. Zakres

Niniejsza norma ma zastosowanie do odbiałczonej mineralnej laktozy w proszku (permeatu mlecznego w proszku), która pochodzi z serwatki i mleka i jest stosowana wyłącznie jako składnik w przetwórstwie żywności.

2. Terminy i definicje

Odbiałczona mineralna laktoza mleczna w proszku (permeat mleczny w proszku) pochodząca z serwatki lub z mleka

- Odbiałczona mineralna laktoza w proszku (permeat serwatki w proszku) pochodząca z serwatki: odbiałczona mineralna laktoza mleczna w proszku (permeat serwatki w proszku) pochodząca z serwatki to produkt zawierający laktozę i minerały mleka jako główne składniki. Otrzymuje się go poprzez usunięcie białek serwatki z serwatki za pomocą filtracji membranowej lub innych technik przetwarzania (takich jak wymiana jonowa), w wyniku czego powstaje produkt końcowy o takim samym składzie, jak określono poniżej w "Wskaźnikach fizykochemicznych". Następnie produkt jest odparowywany i suszony.

- Odbiałczona mineralna laktoza w proszku (permeat mleczny w proszku) pochodząca z mleka: odbiałczona mineralna laktoza mleczna w proszku (permeat mleczny w proszku) pochodząca z mleka to produkt zawierający laktozę i minerały mleka jako główne składniki. Otrzymuje się go poprzez usunięcie białka mleka z mleka poprzez filtrację membranową lub inne techniki przetwarzania, w wyniku czego powstaje produkt końcowy o takim samym składzie, jak określono poniżej w "Wskaźnikach fizykochemicznych". Następnie produkt jest odparowywany i suszony.

3. Wymagania techniczne

3.1 Wymagania surowcowe

Surowiec powinien spełniać odpowiednie normy żywnościowe i odpowiednie przepisy.

3.2 Wymagania sensoryczne

Wskaźniki sensoryczne powinny spełniać wymagania określone w tabeli 1.

Tabela 1 Wymagania sensoryczne

Pozycje	Wymagania	Metody analityczne
Kolor	Kolor biały, kremowy lub beżowy	Pobrać odpowiednią ilość próbki i umieścić w zlewce o pojemności 50 ml i obserwować kolor i wygląd w naturalnym świetle. Powąchać, przepłukać usta ciepłą wodą i posmakować.
Smak, Zapach	Łagodny, mdły	
Wygląd	Suchy i jednorodny produkt w proszku; może zawierać grudki, które łamią się pod naciskiem; brak widocznych zanieczyszczeń	

3.3 Wskaźniki fizykochemiczne

Wskaźniki fizykochemiczne muszą spełniać wymagania określone w tabeli 2.

Tabela 2 Wskaźniki fizyczne i chemiczne

Pozycje	Wskaźniki		Metody analityczne
	Odbiałczona mineralna laktoza w proszku (permeat serwatki w proszku) pochodząca z serwatki	Odbiałczona mineralna laktoza w proszku (permeat mleczny w proszku) pochodząca z mleka	
Laktoza (g / 100 g) \geq (w przeliczeniu na suchą masę)	76,0	76,0	GB 5413.5
Popiół (g / 100 g) \leq	12,0	12,0	GB 5009. 4 Oznaczanie całkowitej zawartości popiołu w żywności

Azot (g / 100 g) ≤	1.1	0,8	GB 5009,5 Metoda Kjeldahla
Tłuszcz (g / 100 g) ≤	1.5	1.5	GB 5009,6 Metoda hydrolizy zasadowej (Alkali Hydrolysis)
Wilgotność (g / 100 g) ≤	5.0	5.0	GB 5009,3 Metoda suszenia pod niskim ciśnieniem

3.4 Limity zanieczyszczeń

Limit zanieczyszczeń powinien spełniać wymogi dla kategorii "serwatka w proszku i białko serwatki w proszku (w tym serwatka niezdemineralizowana w proszku)" regulowane w Krajowej Normie Bezpieczeństwa Żywności w Chinach «Limits of Contaminants in Food» (GB 2762).

3.5 Limity mikotoksyn

Limit mikotoksyn powinien spełniać wymogi dotyczące kategorii "serwatki w proszku i białek serwatki w proszku (w tym serwatki niezdemineralizowanej w proszku)" regulowane w Krajowej Normie Bezpieczeństwa Żywności w Chinach «Limits of Mycotoxins in Food» (GB 2761).

3.6 Limity drobnoustrojów

Limity drobnoustrojów powinny spełniać wymogi określone w tabeli 3.

Tabela 3 Limity drobnoustrojów

Pozycja	Plan pobierania próbek ^a i limit (jeśli nie określono, wyraża się go w jtk / g)				Metoda testowania
	n	c	m	M.	
(jtk / g) ogólna liczba drobnoustrojów	5	2	$3,0 \times 10^4$	$2,0 \times 10^5$	GB 4789.2
(jtk / g) bakterie z grupy coli	5	1	10	100	GB 4789.3 Zliczanie poszycia

Salmonella	5	0	0 / 25g	-	GB 4789.4
Pleśń i drożdże ≤	100				GB 4789.15

Analizę i przetwarzanie próbek przeprowadza się zgodnie z GB4789.1 i GB 4789.1

3.7 Dodatki do żywności

Stosowanie dodatków do żywności nie jest dozwolone w przypadku odbiałczonej mineralnej laktozy w proszku (permeatu mlecznego w proszku) objętej niniejszą normą.

4. Etykietowanie

Etykiety powinny być zgodne z wymaganiami regulowanymi w Krajowej Normie dotyczącej Bezpieczeństwa Żywności w Chinach «Labeling Regulations on Prepackaged Food» (GB 7718) i powinny zawierać informację "nie do bezpośredniego spożycia". Źródło pochodzenia produktu powinno być wskazane w odniesieniu do nazwy produktu na etykiecie, takie jak: "uzyskany z serwatki", "uzyskany z mleka".