



中华人民共和国国家标准

GB 25192—2022

食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 25192—2010《食品安全国家标准 再制干酪》。

本标准与 GB 25192—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 删除了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 增加了“4 其他”。

食品安全国家标准

再制干酪和干酪制品

1 范围

本标准适用于再制干酪和干酪制品。

2 术语和定义

2.1 再制干酪

以干酪(比例大于 50%)为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

2.2 干酪制品

以干酪(比例 15%~50%)为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干酪应符合 GB 5420 的规定。

3.1.2 其他原料要求应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有该类产品正常的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有该类产品特有的滋味和气味	
状态	具有该类产品应有的组织状态,可有与产品口味相关原料的可见颗粒; 粉状产品为干燥均匀的粉末; 无正常视力可见的外来杂质	

3.3 污染物限量和真菌毒素限量

3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中再制干酪的规定。

3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中再制干酪的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	1 000	10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	100	1 000	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。 ^b 不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧)的产品。					

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中再制干酪的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中再制干酪的规定。

4 其他

4.1 产品标签应明确标识干酪使用比例。

4.2 产品应标明“再制干酪”或“干酪制品”。再制干酪也可称为“再制奶酪”。干酪制品也可称为“奶酪制品”。

4.3 产品标签应明确标示运输和贮存温度。