



中华人民共和国国家标准

GB/T 21375—2008

干酪(奶酪)

Cheese

2008-01-07 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的水分、脂肪等指标与 CODEX STAN A-6—1978(Rev. 1—1999, Amended 2003)《干酪通用标准》规定的指标一致。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由全国乳品标准化中心负责起草,内蒙古伊利实业集团股份有限公司、黑龙江龙丹乳业科技股份有限公司、黑龙江红星集团股份有限公司参加起草。

本标准主要起草人:张春燕、李茂胜、李琴、王增礼、吕莹。

干酪(奶酪)

1 范围

本标准规定了各种干酪的技术要求、试验方法和标签的要求。

本标准适用于供消费者直接食用的各种干酪的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法

GB 5420 干酪卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

干酪 cheese

富含乳蛋白质、乳脂肪、氨基酸、肽、胨、多种维生素、钙、磷等营养物质,比原乳更容易被人体消化吸收,具有特殊风味,组织状态细密的乳制品。

注:干酪是以乳和(或)乳制品为原料,添加或不添加辅料,经杀菌、凝乳、分离或不分离乳清、发酵或不发酵加工制成的成熟或不成熟的产品。

4 分类

4.1 按非脂物质水分含量分

4.1.1 软质干酪。

4.1.2 半硬质干酪。

4.1.3 硬质干酪。

4.1.4 特硬质干酪。

4.2 按脂肪含量分

4.2.1 高脂干酪。

4.2.2 全脂干酪。

4.2.3 中脂干酪。

4.2.4 部分脱脂干酪。

4.2.5 脱脂干酪。

5 技术要求

5.1 水分

各类干酪的非脂物质水分含量应符合表1的要求。非脂物质水分含量按式(1)计算,其数值