



中华人民共和国国家标准

GB 25192—xxxx

食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品 (征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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。

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，添加其他原辅料，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品。再制干酪也可称为“再制奶酪”。

2.2 干酪制品

以干酪（比例 15%-50%）为主要原料，添加其他原辅料，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品。干酪制品，也可称为“奶酪制品”。

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 其他原辅料要求应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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 的规定。
- 3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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/（若非指定，均以 CFU/g（mL）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100	1000	GB 4789.3
^a 样品的分析及处理按 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的规定。
- 3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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”。
- 4.3 产品标签应明确标示运输和贮存温度。