

# Kodeks Przepisów Federalnych

## Tytuł 21: Żywność i leki

### Część 133—SERY I POWIĄZANE PRODUKTY SEROWE

#### § 133.113 Ser cheddar.

(a) *Opis.* (1) Ser cheddar to produkt spożywczy przygotowywany zgodnie z procedurą wymienioną w ustępie (a)(3) niniejszej sekcji lub z każdą inną procedurą, która prowadzi do wyprodukowania gotowego sera mającego takie same właściwości fizyczne i chemiczne. Minimalna zawartość tłuszczu mleka wynosi 50 procent wagi składników stałych, a maksymalna zawartość wilgoci to 39 procent wagi, jak określono w metodach opisanych w §133.5. Jeśli używane składniki nabiałowe nie są pasteryzowane, ser dojrzewa w temperaturze nie niższej niż 35 °F przez co najmniej 60 dni.

(2) Jeśli używane są pasteryzowane składniki nabiałowe, wartość odpowiednika 0,25 fenolu sera cheddar wynosi nie więcej niż 3 mikrogramy, jak przewiduje metoda opisana w §133.5.

(3) Jeden lub więcej składników nabiałowych wymienionych w ustępie (b)(1) niniejszej sekcji może być podgrzewanych, poddawanych obróbce cieplnej w katalazie/ nadtlenu wodoru i poddawanych działaniu kultur bakteryjnych produkujących kwas mlekowy. Dodaje się jeden lub więcej enzymów krzepnięcia wymienionych w ustępie (b)(2) niniejszej sekcji, aby nadać składnikom nabiałowym charakter masy półstałej. Masa jest następnie cięta, mieszana i podgrzewana, stale się ją miesza, aby pobudzać i regulować oddzielanie serwatki i sera białego. Serwatka jest następnie odsączana, a ser biały mieszany do uzyskania spójnej masy. Masę tnie się na duże kawałki, które są następnie układane w stopy i trzymane tak, aby ułatwić odciekanie serwatki i rozwój kwasowości. Kawałki tnie się na mniejsze części, które mogą być płukane przez spryskiwanie lub polewane wodą, po czym pozwala się na wolne i długie odciekanie; ale czas trwania takiego płukania jest tak ograniczony, że usuwana jest tylko serwatka z powierzchni kawałków. Ser biały jest solony, mieszany i ponownie odsączany, a następnie wciska się go do form. W czasie tej procedury można dodać jeden lub więcej innych składników opcjonalnych wymienionych w ustępie (b)(3) niniejszej sekcji.

(b) *Składniki opcjonalne.* Mogą być użyte następujące bezpieczne i odpowiednie składniki:

(1) *Składniki nabiałowe.* Mleko, mleko beztłuszczowe lub śmietana, zgodnie z §133.3, używane osobno lub w postaci mieszanki.

(2) *Enzymy krzepnięcia.* Podpuszczka i/lub inne enzymy krzepnięcia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobowego.

(3) *Inne składniki opcjonalne.* (i) Barwnik.

(ii) Chlorek wapnia w ilości nie większej niż 0,02 procent (liczonej jako bezwodny chlorek wapnia) wagi składników nabiałowych, używany jako enzym krzepnięcia.

(iii) Enzymy pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mikrobowego używane w dojrzewaniu lub wytwarzaniu smaku.

(iv) Czynniki antymykotyczne aplikowane na powierzchnię plastrów lub kawałków w opakowaniach konsumenckich.

(v) Nadtlenek wodoru, a następnie wystarczająca ilość preparatu katalazy, aby usunąć nadtlenek. Waga nadtlenu wodoru nie może przekraczać 0,05 procent wagi mleka, a waga katalazy nie może przekraczać 20 milionowych wagi mleka poddawanego obróbce cieplnej.

(c) *Nomenklatura.* Nazwa produktu spożywczego to „ser cheddar”.

(d) *Oświadczenie na etykiecie.* Każdy ze składników stosowanych w produkcji spożywczym musi być podany na etykiecie, jak przewidują odnośne sekcje części 101 i 130 niniejszego rozdziału, poza tym, że:

(1) enzymy pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mikrobowego mogą być określane jako „enzymy”; oraz

(2) składniki nabiałowe mogą być określone, w kolejności malejącej zawartości, poprzez odpowiednie użycie terminów „tłuszcz mleka i mleko beztłuszczowe” lub „mleko beztłuszczowe i tłuszcz mleka”.

[48 FR 2743, 21 stycznia 1983; 48 FR 11426, 18 marca 1983, z późniejszymi zmianami w 58 FR 2892, 6 stycznia 1993]