



Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Chińskiej Republiki Ludowej

GB 19302-2010

---

# **Krajowy standard bezpieczeństwa żywności Mleko fermentowane**

Wydany w dniu 2010-03-26

Wdrożony w dniu 2010-12-01

---

**Opublikowany przez Ministerstwo Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej**

## Wstęp

Standard odpowiada Codex Stan 243-2003 (wersja 2008) Codex Standard dla mleka fermentowanego. Standard i Codex Stan 243-2003 (wersja 2008) nie są względem siebie równoważne pod kątem spójności.

Niniejszy Standard zastępuje GB 19302-2003 „Standard higieniczny dla jogurtu” oraz powiadomienie o zmianach nr 1 oraz niektóre wskaźniki w GB 2746-1999 „Jogurt”.

W porównaniu z GB 19302-2003, główne zmiany wyglądają następująco:

- Zmieniono tytuł Standardu na “Mleko fermentowane”.
- Skorygowano opis zakresu.
- Zdefiniowano terminy i definicje.
- Skorygowano wskaźnik organoleptyczny.
- Skreślono wymóg zawartości tłuszczu produktów z mleka odtłuszczonego i częściowo odtłuszczonego.
- Skreślono wskaźnik beztłuszczowych substancji stałych mleka fermentowanego smakowego
- Skreślono wymóg zawartości substancji stałych ogółem.
- Limit zanieczyszczeń przytoczono bezpośrednio z GB 2762.
- Limit fungimycyny przytoczono bezpośrednio z GB 2761.
- Skorygowano przedstawienie wskaźnika mikroorganizmów.
- Skreślono wymóg shigelli w patogenach.
- Skorygowano wymóg bakterii kwasu mlekowego w produktach.
- Dodano wymóg w zakresie substancji zwiększających wartość odżywczą.

Zastąpione poprzednie edycje

- GB 19302-2003.

## Mleko fermentowane

### 1. Zakres

Standard ma zastosowanie do mleka fermentowanego pełnego, odtłuszczonego i częściowo odtłuszczonego

### 2. Znormalizowane odniesienia

Dokumenty, o których mowa w standardzie, są niezbędne do zastosowania standardu.

W przypadku odniesień opatrzonych datą, zastosowanie do standardu ma tylko wersja opatrzona datą.

W przypadku odniesień nie opatrzonych datą, zastosowanie do standardu ma najnowsza wersja, w tym wszystkie powiadomienia o zmianach.

### 3. Terminy i definicje

#### 3.1 Mleko fermentowane

Produkt wytworzony z surowego mleka krowiego (koziego) lub mleka w proszku poprzez obniżenie wartości pH po pasteryzacji i fermentacji.

##### 3.1.1 Jogurt

Produkt wytworzony z surowego mleka krowiego (koziego) lub mleka w proszku poprzez proces pasteryzacji i fermentacji i zaszczepienie *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus* (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*).

#### 3.2 Mleko fermentowane smakowe

Produkt wytworzony z ponad 80% surowego mleka krowiego (koziego) lub mleka w proszku i dodatku innych surowców, poprzez obniżenie wartości pH po pasteryzacji i fermentacji, a następnie dodanie lub nie dodatków do żywności, substancji zwiększających wartość odżywczą, owoców i warzyw, zbóż itp. przed lub po fermentacji.

##### 3.2.1 Jogurt smakowy

Produkt wytworzony z ponad 80% surowego mleka krowiego (koziego) lub mleka w proszku i dodatku innych surowców, poprzez proces pasteryzacji i zaszczepienie *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus* (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*), a następnie dodanie lub nie dodatków do żywności, substancji zwiększających wartość odżywczą, owoców i warzyw, zbóż itp. przed lub po fermentacji.

### 4. Wymogi wskaźników

#### 4.1 Wymogi dla surowców

##### 4.1.1 Mleko surowe: podlega GB 19301.

4.1.2 Inne surowce: podlega odpowiednim standardom i przepisom bezpieczeństwa.

4.1.3 Szczepy fermentacyjne: *Lactobacillus bulgaricus* (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*), *Streptococcus thermophilus* lub inne szczepy zatwierdzone przez Administracyjny Wydział Zdrowia Rady Państwa.

4.2 Wskaźniki organoleptyczne: są zgodne z zapisami w Tabeli 1.

Tabela 1 Wymogi organoleptyczne

Pozycje	Wymóg		Metoda analityczna
	Mleko fermentowane	Mleko fermentowane smakowe	
Kolor	Spójny kolor, biały lub żółtawy.	Kolor odpowiadający dodanym składnikom	Dodać właściwą ilość próbek do zlewki o pojemności 50 ml i obserwować kolor i konsystencję przy świetle dziennym. Powąchać i wypluć gardło ciepłą wodą, a następnie spróbować.
Smak i zapach	Specyficzny smak i zapach mleka fermentowanego.	Smak i zapach odpowiadający dodanym składnikom	
Konsystencja	Znakomita konsystencja, jednolita, dozwolone lekkie oddzielenie się serwatki; Mleko fermentowane smakowe posiada specyficzną konsystencję odpowiadającą dodanym składnikom		

4.3 Wskaźniki fizykochemiczne: są zgodne z zapisami w Tabeli 2.

Tabela 2 Wskaźniki fizykochemiczne

Pozycje	Wskaźniki		Metody analityczne
	Mleko fermentowane	Mleko fermentowane smakowe	
Tłuszcz <sup>a</sup> /(g/100g) >=	3.1	2.5	GB5413.3
Beztłuszczowe substancje stałe/(g/100g) >=	8.1	-	GB5413.39
Białko/(g/100g) >=	2.9	2.3	GB5009.5
Kwasowość/(° T) >=	70.0		GB5413.34

<sup>a</sup> ma zastosowanie tylko do produktów z mleka pełnego.

4.4 Limit zanieczyszczeń: zgodny z przepisami GB 2762.

4.5 Limit fungimycyny: zgodny z przepisami GB 2761.

4.6 Limit mikroorganizmów: jest zgodny z zapisami w Tabeli 3.

Tabela 3 Limit mikroorganizmów

Pozycje	Pobieranie próbek <sup>a</sup> i limit(jtk/g lub jtk/ml)	Metody
---------	--	--------

	n	c	m	M	analityczne
Bakteri z grupy E. coli	5	2	1	5	GB4789.3 Liczba bakterii
Staphylococcus aureus	5	0	0/25g (ml)	-	GB4789.10 jakościowa
Salmonella	5	0	0/25g (ml)	-	GB4789.4
Drożdże <=	100				GB4789.15
Pleśń <=	30				
<sup>a</sup> Analiza i obróbka próbek mają zastosowanie do GB4789.1 i GB4789.18.					

4.7 Liczba bakterii kwasu mlekowego: jest zgodna z zapisami w Tabeli 4.

Tabela 4 Liczba bakterii kwasu mlekowego

Pozycje	Limit [jtk/g(ml)]	Metoda analityczna
Liczba bakterii kwasu mlekowego <sup>a</sup> >=	1x10 <sup>6</sup>	GB4789.35
<sup>a</sup> brak wymogu dotyczy liczby bakterii kwasu mlekowego dla produktów poddawanych obróbce termicznej po fermentacji.		

4.8 Dodatki do żywności i substancje zwiększające wartość odżywczą

4.8.1 Jakość dodatków do żywności i substancji zwiększających wartość odżywczą musi być zgodna z odpowiednim standardem bezpieczeństwa i powiązаныmi przepisami.

4.8.2 Zastosowanie/wykorzystanie dodatków do żywności i substancji zwiększających wartość odżywczą musi być zgodne z GB2760 oraz GB14880.

5. Inne

5.1 Produkty poddane obróbce termicznej po fermentacji oznaczone są „xx mleka fermentowanego poddanego obróbce termicznej”, „xx mleka fermentowanego smakowego poddanego obróbce termicznej”, „xx jogurtu poddanego obróbce termicznej” lub „xx jogurtu smakowego poddanego obróbce termicznej”.

5.2 Produkty w całości wytworzone z mleka w proszku oznaczają się napisem „mleko rekonstruowane” w miejscu obok nazwy produktu.

Produkty z surowego mleka krowiego (koziego) z częściowym dodatkiem mleka oznaczają się jako „zawiera xx % mleka rekonstruowanego” w miejscu obok nazwy produktu.

Uwaga: „xx %x” oznacza frakcję masy dodanego mleka suchego w całości substancji stałych mleka w produkcie.

5.3 „Mleko rekonstruowane” wraz z nazwą produktu należy oznaczyć na tym samym obszarze etykiety zapakowanych pojemników. „Mleko rekonstruowane”

dla celów identyfikacji oznacza się pogrubioną czcionką, o rozmiarze nie mniejszym niż rozmiar czcionki nazwy produktu, a wysokość czcionki nie może być mniejsza niż jedna piąta głównego panelu etykiety.