

Food Code

2019

Wersja polska

18. Produkty mleczne

Mleko oznacza produkty przetworzone przy użyciu mleka surowego, jako głównego składnika, takie jak: mleko, mleko przetworzone, mleko kozie, mleko fermentowane, maślanka, mleko zagęszczone, śmietany, masła, sery, mleko w proszku, serwatka, laktoza i produkty z hydrolizowanych białek mleka; z wyjątkiem produktów przeznaczonych do spożycia i zawierających nie mniej niż 0,5% suchej masy kawowej.

18-1 Mleka (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleka odnoszą się do produktów wytworzonych poprzez pasteryzację lub sterylizację mleka surowego (w tym mleka częściowo odtłuszczonego) lub poprzez dostosowanie zawartości tłuszczu mlecznego, lub produktów mlecznych odtworzonych w taki sposób, aby zawierały składniki podobne do składników mleka surowego.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Mleka muszą być pasteryzowane lub sterylizowane.
- (2) Mleka mogą być standaryzowane poprzez zmniejszenie zawartości tłuszczu mlecznego.
- (3) Mleka nigdy nie należy mieszać z innymi materiałami; jednakże do mleka regenerowanego można dodawać materiały podobne do mleka surowego.

4) Rodzaj żywności

- (1) Mleko: Odnosi się do produktu wytworzonego poprzez pasteryzację lub sterylizację mleka surowego. (100% surowego mleka)
- (2) Mleko regenerowane: Oznacza produkt mleczny odtworzony tak, aby zawierał podobne składniki do mleka surowego i pasteryzowany lub sterylizowany; który zawiera nie mniej niż 8% beztłuszczowej suchej masy mlecznej.

5) Specyfikacje

- (1) Kwasowość (%): Nie więcej niż 0,18 (jako kwas mlekowy)
- (2) Tłuszcz mleczny (%): Nie mniej niż 3,0 (jednak 0,6~2,6 dla produktów niskotłuszczowych, nie więcej niż 0,5 dla produktów beztłuszczowych)
- (3) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (dla produktów sterylizowanych, $n=5$,

c=0, m=0, podczas badania zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C; z wyjątkiem produktów zawierających bakterie kwasu mlekowego).

- (4) Bakterie coli: n=5, c=2, m=0, M=10 (produkty sterylizowane są wykluczone)
 - (5) Fosfataza: Powinna być ujemna (dotyczy tylko produktów pasteryzowanych w niskiej temperaturze przez długi czas oraz pasteryzowanych w wysokiej temperaturze przez krótki czas)
 - (6) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g
 - (7) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 g
 - (8) *Staphylococcus aureus* : n=5, c=0, m=0/25 g
- 6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-2 Mleka przetworzone (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleka przetworzone odnoszą się do produktów płynnych wytworzonych poprzez dodanie żywności lub dodatków do żywności do mleka surowego lub produktów mlecznych; z wyjątkiem tych zawierających nie mniej niż 0,5% suchej masy kawowej.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Produkty są pasteryzowane lub sterylizowane po dodaniu do nich żywności lub dodatków do żywności; lub dodawane do nich żywności lub dodatków do żywności aseptycznie po pasteryzacji lub sterylizacji.
- (2) W przypadku wzbogacania mleka, środki wzbogacające dodaje się w odpowiednim czasie, biorąc pod uwagę stabilność termiczną i zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

4) Rodzaj żywności

- (1) Mleko wzbogacone: Odnosi się do produktu wytworzonego przez dodanie dodatków do żywności do mleka w celu wzbogacenia go w witaminy i minerały (100% mleka; bez dodatków do żywności).
- (2) Mleko z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego: Odnosi się do produktu wyprodukowanego przez dodanie bakterii kwasu mlekowego do mleka (100% mleka; z wyłączeniem bakterii kwasu mlekowego).
- (3) Mleko hydrolizowane (bez laktozy) (*Lactose-hydrolyzed milk*): Odnosi się do produktu wytworzonego poprzez hydrolizę lub usunięcie laktozy z surowego mleka; lub poprzez wzbogacenie witaminami i minerałami, a następnie pasteryzację lub sterylizację.
- (4) Mleko przetworzone: Odnosi się do mleka przetworzonego uzyskanego poprzez dodanie żywności lub dodatków do żywności do mleka surowego lub produktów mlecznych, innych niż wymienione w powyższym typie żywności (1)~(3).

5) Specyfikacje

- (1) Kwasowość (%): Nie więcej niż 0,18 (jako kwas mlekowy; z wyłączeniem mleka z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego i mleka przetworzonego)
- (2) Sucha masa beztłuszczowa mleka (%): Nie mniej niż 8,0 (dotyczy tylko mleka wzbogaconego i mleka z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego); Nie mniej niż 4,0 (dotyczy tylko mleka przetworzonego)

(3) Tłuszcz mleczny (%)

Specyfikacja Rodzaj	Mleko wzbogacone	Mleko z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego	Mleko hydrolizowane (bez laktozy) (<i>Lactose-hydrolyzed milk</i>)
Tłuszcz mleczny (%)	Nie mniej niż 3,0 (Jednakże 0,6~2,6 dla produktów niskotłuszczowych, nie więcej niż 0,5 dla produktów beztłuszczowych)		

(4) Tłuszcz surowy (%)

Specyfikacja Rodzaj	Mleko przetworzone
Tłuszcz surowy (%)	Nie mniej niż 2,7 (Jednakże 0,6~2,6 dla produktów niskotłuszczowych, produkty beztłuszczowe są wykluczone)

(5) Laktoza (%): Nie więcej niż 1,0 (dotyczy tylko mleka zhydrolizowanego laktozą)

(6) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (dla produktów sterylizowanych, $n=5$, $c=0$, $m=0$, gdy testowane zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C; z wyjątkiem produktów z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego.)

(7) Bakterie coli: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (produkty sterylizowane są wykluczone)

(8) Fosfataza: Powinna być ujemna (dotyczy tylko produktów pasteryzowanych w niskiej temperaturze przez długi czas i pasteryzowanych w wysokiej temperaturze przez krótki czas; z wyjątkiem mleka hydrolizowanego laktozą i mleka przetworzonego)

(9) Liczba bakterii kwasu mlekowego: Nie mniej niż 1.000.000/1 ml (ma zastosowanie wyłącznie do produktów z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego)

(10) *Salmonella* spp. : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(11) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(12) *Staphylococcus aureus* : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-3 Mleko kozie (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleko kozie odnosi się do surowego mleka, które jest pozyskiwane od kóz, a następnie pasteryzowane lub sterylizowane. (100% surowego mleka koziego)

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

4) Rodzaj żywności

5) Specyfikacje

(1) Ciężar właściwy (15 °C): 1.030~1.034

(2) Kwasowość (%): Nie więcej niż 0,20 (jako kwas mlekowy)

(3) Sucha masa beztłuszczowa mleka (%): Nie mniej niż 7,5

(4) Tłuszcz mleczny (%): Nie mniej niż 3,2

(5) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (dla produktów sterylizowanych, $n=5$, $c=0$, $m=0$, gdy testowane zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C; z wyjątkiem produktów z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego.)

(6) Bakterie coli: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (produkty sterylizowane są wykluczone)

(7) Fosfataza: Powinna być ujemna (dotyczy tylko produktów pasteryzowanych w niskiej temperaturze przez długi czas oraz pasteryzowanych w wysokiej temperaturze przez krótki czas)

(8) *Salmonella* spp. : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(9) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(10) *Staphylococcus aureus*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-4 Mleka fermentowane (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleka fermentowane odnoszą się do produktów wytwarzanych poprzez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych przy użyciu bakterii kwasu mlekowego lub drożdży; lub poprzez dodanie żywności lub dodatków do żywności do takiego fermentowanego mleka lub produktów.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Mieszane składniki (z wyjątkiem bakterii kwasu mlekowego i drożdży) są pasteryzowane lub sterylizowane i schładzane. Następnie należy podjąć środki ostrożności w celu ochrony takich składników przed zanieczyszczeniem mikroorganizmami innymi niż bakterie kwasu mlekowego lub drożdże stosowane jako składnik.
- (2) Bakterie kwasu mlekowego lub drożdże są hodowane lub fermentowane przy zachowaniu odpowiednich temperatur.
- (3) Mleka fermentowane mogą być poddawane procesowi zamrażania.

4) Rodzaj żywności

- (1) Mleko fermentowane: Odnosi się do produktu wytworzonego przez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych, lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności; zawierającego nie mniej niż 3% suchej masy beztłuszczowej mleka.
- (2) Zagęszczone mleko fermentowane: Odnosi się do produktu w postaci lepkiej lub płynnej, wytworzonego przez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych, lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności; zawierającego nie mniej niż 8% suchej masy beztłuszczowej mleka.
- (3) Śmietanka fermentowana: Odnosi się do produktu wytworzonego przez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych, lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności; zawierającego nie mniej niż 3% beztłuszczowej suchej masy mlecznej i nie mniej niż 8% tłuszczu mlecznego.
- (4) Zagęszczona śmietanka fermentowana: Odnosi się do produktu wytworzonego przez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych, lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności; zawierającego nie mniej niż 8% beztłuszczowej suchej masy mlecznej i nie mniej niż 8% tłuszczu mlecznego.
- (5) Fermentowana maślanka: Odnosi się do fermentowanej maślanki zawierającej nie mniej niż 8% beztłuszczowej suchej masy mlecznej.
- (6) Fermentowane mleko w proszku: Odnosi się do produktu wytworzonego przez fermentację surowego mleka lub produktów mlecznych, lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności, i przetworzenie

ich na postać proszku; zawierającego nie mniej niż 8% odtłuszczonej suchej masy mleka.

5) Specyfikacje

Rodzaje Pozycje	Mleko fermentowane	Zagęszczone mleko fermentowane	Śmietanka fermentowana	Zagęszczona śmietanka fermentowa na	Fermentowa na maślanka	Fermentowan e mleko w proszku
(1) Woda (%)	-	-	-	-	-	Nie więcej niż 5,0
(2) Sucha masa mleka (%)	-	-	-	-	-	Nie mniej niż 85
(3) Beztłuszczowa sucha masa mleka (%)	Nie mniej niż 3,0	Nie mniej niż 8,0	Nie mniej niż 3,0	Nie mniej niż 8,0	Nie mniej niż 8,0	-
(4) Tłuszcz mleczny (%)	-	-	Nie mniej niż 8,0	Nie mniej niż 8,0	Nie więcej niż 1,5	-
(5) Liczba bakterii kwasu mlekowego lub drożdży	Nie mniej niż 10.000.000 na 1 ml	Nie mniej niż 100.000.000 na 1 ml (jednakże dla produktów mrożonych, nie mniej niż 10.000.000)	Nie mniej niż 10.000.000 na 1 ml	Nie mniej niż 100.000.000 na 1 ml (jednakże dla produktów mrożonych , nie mniej niż 10.000.000)	Nie mniej niż 10.000.000 na 1 ml	-
(6) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10					
(7) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25 g					
(8) <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25 g					
(9) <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i>	n=5, c=0, m=0/25 g					

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody nadań.”

18-5 Maślanka (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Maślanka odnosi się do produktu wytworzonego poprzez pasteryzację lub sterylizację pozostałości po wyprodukowaniu masła ze śmietanki mlecznej lub takiej maślanki w formie proszku (100% surowej maślanki).

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

(1) W trakcie przetwarzania maślanki nie będą stosowane dodatki do żywności.

4) Rodzaj żywności

5) Specyfikacje

(1) Woda: Nie więcej niż 5,0 (ma zastosowanie wyłącznie do produktów w proszku)

(2) Sucha masa mleka (%): Nie mniej niż 6,5 (nie mniej niż 95,0 dla produktów w proszku)

(3) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (dla produktów sterylizowanych, $n=5$, $c=0$, $m=0$, gdy testowane zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C.)

(4) Bakterie coli: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (produkty sterylizowane są wykluczone)

(5) *Salmonella* spp. : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(6) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(7) *Staphylococcus aureus* : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-6 Mleka zagęszczane (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleka zagęszczane odnoszą się do produktów wytwarzanych poprzez zagęszczanie mleka surowego lub mleka z dodatkiem lub bez dodatku żywności lub dodatków do żywności.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) W przypadku stosowania laktozy w celu zapobieżenia wytrącaniu się osadu, musi być ona w postaci drobnego proszku i poddana obróbce zapobiegającej skażeniu mikrobiologicznemu.
- (2) Do mleka zagęszczonego nigdy nie dodaje się innych materiałów. Jednakże sacharydy (cukier, glukoza, fruktoza i oligosacharydy) mogą być dodawane do słodzonego mleka skondensowanego i słodzonego mleka skondensowanego odtłuszczonego; a żywność lub dodatki do żywności mogą być dodawane do przetworzonego mleka skondensowanego.

4) Rodzaj żywności

- (1) Mleko zagęzczane: Odnosi się do produktu wytwarzanego przez zagęszczanie surowego mleka w jego postaci.
- (2) Mleko zagęzczane odtłuszczone: Odnosi się do produktu wytworzonego przez zagęszczanie mleka surowego po dostosowaniu zawartości tłuszczu mlecznego do 0,5% lub mniej.
- (3) Mleko skondensowane słodzone: Odnosi się do produktu wytworzonego przez zagęszczenie mleka surowego po dodaniu do niego sacharydów.
- (4) Słodzone mleko skondensowane odtłuszczone: Odnosi się do produktu wytworzonego przez zagęszczenie surowego mleka po dostosowaniu jego zawartości tłuszczu mlecznego do 0,5% lub mniej, a następnie dodaniu do niego cukrów.
- (5) Przetworzone mleko skondensowane: Odnosi się do produktu wytworzonego przez zagęszczenie surowego mleka lub mleka po dodaniu do niego żywności lub dodatków do żywności.

5) Specyfikacje

Rodzaje Pozycje	Mleko zagęzczane, Mleko zagęzczane odtłuszczone	Słodzone mleko skondensowane	Słodzone mleko skondensowane odtłuszczone	Przetworzone mleko skondensowane
(1) Woda (%)	-	Nie więcej niż 27,0	Nie więcej niż 29,0	-
(2) Sucha masa mleka (%)	Nie mniej niż 22,0	Nie mniej niż 29,0	Nie mniej niż 25,0	Nie mniej niż 22,0

(3) Tłuszcz mleczny (%)	Nie mniej niż 6,0 (ma zastosowanie do mleka zagęszczonego)	Nie mniej niż 8,0	-	-
(4) Kwasowość (%)	Nie więcej niż 0,4 (na bazie kwasu mlekowego; stosuje się wyłącznie do mleka zagęszczonego)	-	-	-
(5) Cukry (w tym laktoza,%)	-	Nie więcej niż 58,0	Nie więcej niż 58,0	Nie więcej niż 58,0
(6) Liczba bakterii	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000 (dla produktów sterylizowanych, n=5, c=0, m=0, podczas badania zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C.)	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000
(7) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10 (Z wyłączeniem produktów sterylizowanych)	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10
(8) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25g			
(9) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25g			
(10) <i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=0, m=0/25g			

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-7 Śmietany (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Śmietany mleczne odnoszą się do tłuszczu mlecznego oddzielonego od surowego mleka lub mleka, z dodatkiem lub bez żywności lub dodatków do żywności.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Śmietany mleczne powinny być pasteryzowane lub sterylizowane; powinny być przetwarzane przy zastosowaniu pasteryzacji długookresowej w niskiej temperaturze (przez 30 minut w temperaturze 65~68°C); pasteryzacji krótkookresowej w wysokiej temperaturze (przez 15 do 20 sekund w temperaturze 74~76°C); sterylizacji w ultrawysokiej temperaturze (przez 0,5 do 5 sekund w temperaturze 130~150°C); lub innych metod o równoważnym lub lepszym skutku.

- (2) Do śmietany mlecznej nie dodaje się innych środków spożywczych ani dodatków do żywności.

4) Rodzaj żywności

- (1) Śmietana: Odnosi się do tłuszczu mlecznego oddzielonego od surowego mleka lub mleka, zawierającego nie mniej niż 30% zawartości tłuszczu mlecznego.
- (2) Przetworzona śmietana mleczna: Odnosi się do produktu wytworzonego przez dodanie żywności lub dodatków do żywności do śmietany mlecznej i jej przetworzenie, zawierającego nie mniej niż 18% zawartości tłuszczu mlecznego (nie mniej niż 50% w przypadku produktów w proszku).

5) Specyfikacje

Rodzaje Pozycje	Śmietana	Przetworzona śmietana mleczna
(1) Właściwości i warunki	Homogenizowane mleczno-biało- żółte płynne produkty płynne lub półstałe bez posmaku lub smaku	Powinien mieć unikalny kolor, połysk i smak bez posmaku/smaku
(2) Woda (%)	-	Nie więcej niż 5,0 (dotyczy tylko produktów w proszku)
(3) Kwasowość (%)	Nie więcej niż 0,20 (jako kwas mlekowy)	-
(4) Tłuszcz mleczny (%)	Nie mniej niż 30,0	Nie mniej niż 18,0(dla produktów w proszku, nie mniej niż 50,0)
(5) Liczba bakterii	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000

		(dla produktów sterylizowanych, n=5, c=0, m=0, podczas badania zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C.)
(5) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10 (z wyłączeniem produktów sterylizowanych)
(6) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25 g	
(7) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25 g	
(8) <i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=0, m=0/25 g	

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-8 Masła (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Masło odnosi się do produktów wytwarzanych przez oddzielenie lub fermentację tłuszczu mlecznego z surowego mleka lub mleka i przetworzenie go, np. przez ubijanie, obróbkę itp. z dodatkiem lub bez dodatku żywności lub dodatków do żywności.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Podczas wytwarzania masła poddanego fermentacji należy podjąć środki ostrożności w celu zapobieżenia skażeniu mikroorganizmami różnych gatunków.
- (2) Zawartość tłuszczu mlecznego w maśle przetworzonym stanowi nie mniej niż 50 % zawartości tłuszczu w masie produktu.

4) Rodzaj żywności

- (1) Masło: Odnosi się do produktu wytworzonego przez oddzielenie lub fermentację tłuszczu mlecznego z surowego mleka lub mleka; oraz ubijanie i obróbkę takiego tłuszczu mlecznego, (łącznie z tymi dodanymi z solą jadalną lub barwnikami spożywczymi).
- (2) Masło przetworzone: Odnosi się do produktu otrzymywanego przez dodanie żywności lub dodatków do żywności do masła podczas lub po zakończeniu produkcji/przetwarzania; oraz przetwarzanie go, takie jak ubijanie, obróbka, itp.
- (3) Olej maślany: Odnosi się do produktu wytworzonego przez usunięcie wody i suchej masy beztłuszczowej z masła lub śmietanki mlecznej.

5) Specyfikacje

Rodzaje Pozycje	Masło	Masło przetworzone	Olej maślany
(1) Woda (%)	Nie więcej niż 18,0	Nie więcej niż 18,0	Nie więcej niż 0,3
(2) Tłuszcz mleczny (%)	Nie mniej niż 80,0	Nie mniej niż 30,0	Nie mniej niż 99,6
(3) Wartość kwasowa	Nie więcej niż 2,8 (z wyjątkiem produktów fermentowanych)	Nie więcej niż 2,8 (z wyjątkiem produktów fermentowanych)	Nie więcej niż 2,8
(4) Wartość kwasu masłowego	20.0±2	-	20.0±2
(5) Barwy smoły	Nie wykryto.		
(6) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10		
(7) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25g		

(8) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25g
(9) <i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=0, m=0/25g
(10) Przeciwutleniacz (g/kg): Nie wykrywa się przeciwutleniaczy, z wyjątkiem następujących:	
Butylowany hydroksyanizol (BHA); Dibutyl hydroksytoluen; Tert-butylhydrochinon	Nie więcej niż 0,2 (w przypadku łącznego stosowania suma butylowanego hydroksyanizolu (BHA), dibutylhydroksytoluenu i tert-butylhydrochinonu nie może być większa niż 0,2)
Galusan propylu	Nie więcej niż 0,1
(11) Środki konserwujące (g/kg): Nie wykrywa się żadnych środków konserwujących, z wyjątkiem następujących:	
Kwas dehydrooctowy sodu	Nie więcej niż 0,5 (jako kwas dehydrooctowy)

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-9 Sery (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Sery odnoszą się do serów naturalnych i przetworzonych wytwarzanych/przetwarzanych poprzez dodanie do surowego mleka lub produktów mlecznych bakterii kwasu mlekowego, enzymu krzepnięcia mleka, kwasów organicznych itp. oraz przetwarzanie takiego mleka lub produktów, np. poprzez koagulację, podgrzewanie, zagęszczanie itp.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Surowe mleko i produkty mleczne przeznaczone do wytwarzania sera pasteryzuje się przez 30 minut w temperaturze 63~65°C i nie krócej niż przez 15 sekund w temperaturze 72~75°C lub innymi metodami o równoważnym lub lepszym skutku; pod warunkiem jednak, że te przeznaczone do wytwarzania sera, które dojrzewają przez nie mniej niż 60 dni w temperaturze 2°C lub wyższej, mogą nie podlegać warunkom pasteryzacji, takim jak temperatura określona powyżej.
- (2) Podczas zaszczepiania bakteriami kwasu mlekowego należy podjąć środki ostrożności, aby zapobiec wtórnemu zanieczyszczeniu mikroorganizmami różnych gatunków.
- (3) Podczas fermentacji lub dojrzewania należy ściśle kontrolować temperaturę i wilgotność w dojrzewalni, aby zapobiec zanieczyszczeniu powierzchni przez szkodliwe mikroorganizmy.
- (4) Ser naturalny stosowany jako składnik sera przetworzonego musi być zmielony oraz wystarczająco rozdrobniony i zemulgowany, aby uzyskać jednolitą konsystencję.

4) Rodzaj żywności

- (1) Ser naturalny: Odnosi się do produktu wytwarzanego przez dodanie bakterii kwasu mlekowego, enzymu krzepnięcia mleka, kwasów organicznych itp. do surowego mleka lub produktów mlecznych w celu koagulacji i usunięcia z nich serwatki. Obejmuje on również ser wytwarzany poprzez zagęszczanie lub koagulację termiczną serwatki z/bez dodatku surowego mleka lub produktów mlecznych, itp.
- (2) Ser przetworzony: Odnosi się do produktu wytworzonego przez dodanie produktów mlecznych, innych środków spożywczych lub dodatków do żywności do naturalnego sera używanego jako składnik i przetwarzanie takiego sera z emulgacją lub bez emulgacji; który zawiera nie mniej niż 18% suchej masy mlecznej pochodzącej z naturalnego sera.

5) Specyfikacje

<div>Rodzaj</div> <div>Pozycja</div>	Ser naturalny	Ser przetworzony
(1) <i>Escherichia coli</i>	n=5, c=1, m=10, M=100	-
(2) Bakterie coli	-	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25g	
(4) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25g	
(5) <i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=2, m=10, M=100	
(6) <i>Clostridium perfringens</i>	n=5, c=2, m=10, M=100 (ma zastosowanie wyłącznie do sera wyprodukowanego z surowego mleka niepasteryzowanego)	
(7) Enterokrwotoczna <i>Escherichia coli</i>	n=5, c=0, m=0/25 g (ma zastosowanie wyłącznie do sera wyprodukowanego z surowego mleka niepasteryzowanego)	
(8) Środki konserwujące (g/kg): Nie wykrywa się żadnych środków konserwujących, z wyjątkiem następujących:		
Kwas dehydrooctowy sodu	Nie więcej niż 0,5 (jako kwas dehydrooctowy)	
Kwas sorbowy; Sorbinian potasu; Sorbinian wapnia	Nie więcej niż 3,0 (w przeliczeniu na kwas sorbowy. W przypadku stosowania w połączeniu z propionianem wapnia lub propionianem sodu, suma kwasu sorbowego i propionowego nie może być większa niż 3,0)	
Kwas propionowy; Propionian wapnia; Propionian sodu	Nie więcej niż 3,0 (w przeliczeniu na kwas propionowy. W przypadku stosowania w połączeniu z kwasem sorbowym, sorbinianem potasu lub sorbinianem wapnia, suma kwasu propionowego i sorbowego nie może być większa niż 3,0)	

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-10 Mleka w proszku (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Mleka w proszku odnoszą się do produktów w postaci proszku wytwarzanych poprzez przetwarzanie mleka surowego lub mleka odtłuszczonego z dodatkiem lub bez dodatku żywności lub dodatków do żywności.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Do mleka w proszku, innego niż mieszane mleko w proszku, nigdy nie dodaje się innych środków spożywczych ani dodatków do żywności; z zastrzeżeniem jednak, że do słodzonego mleka w proszku można dodawać sacharydy (cukier, fruktozę, glukozę i oligosacharydy).

4) Rodzaj żywności

(1) Pełne mleko w proszku

Odnosi się do produktu wytworzonego poprzez usunięcie wody z surowego mleka i przetworzenie go na proszek (100% surowego mleka).

(2) Odtłuszczone mleko w proszku

Odnosi się do produktu wytworzonego poprzez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego (zawierającego nie więcej niż 0,5% tłuszczu mlecznego) i przetworzenie go na proszek (100% mleka odtłuszczonego).

(3) Mleko słodzone w proszku

Odnosi się do produktu wytworzonego przez dodanie sacharydów (cukru, fruktozy, glukozy i oligosacharydów) i przetworzenie go na proszek (100% mleka surowego, bez dodanych sacharydów).

(4) Mleko mieszane w proszku

Odnosi się do produktu w proszku wytworzonego przez dodanie żywności lub dodatków do żywności, takich jak mąka zbożowa, przetworzone produkty zbożowe, przetworzone produkty kakaowe, serwatka i serwatka w proszku itp. do mleka surowego, mleka pełnego w proszku, mleka chudego lub odtłuszczonego mleka w proszku; i przetworzenie go; który zawiera nie mniej niż 50% mleka surowego, mleka pełnego w proszku, mleka chudego lub odtłuszczonego mleka w proszku (jako suchej masy mlecznej).

5) Specyfikacje

Rodzaj Pozycja	Pełne mleko w proszku	Odtłuszczone mleko w proszku	Mleko słodzone w proszku	Mleko mieszane w proszku
(1) Woda (%)	Nie więcej niż 5,0			

(2) Sucha masa mleka(%)	Nie mniej niż 95,0	Nie mniej niż 95,0	Nie mniej niż 70,0	Nie mniej niż 50,0
(3) Tłuszcz mleczny (%)	Nie mniej niż 25,0	Nie więcej niż 1,3	Nie mniej niż 18,0	Nie mniej niż 12,5 (z wyjątkiem produktów wytworzonych z odtłuszczonego mleka suchego)
(4) Zawartość sacharydów (% z wyjątkiem laktozy)	-	-	Nie więcej niż 25,0	-
(5) Liczba bakterii	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000			
(6) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10			
(7) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25 g			
(8) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25 g			

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-11 Serwatki (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Serwatki odnoszą się do produktów wytwarzanych poprzez produkcję surowej serwatki w drodze fermentacji surowego mleka i mleka przy użyciu bakterii kwasu mlekowego lub poprzez dodanie enzymów lub kwasów; a następnie pasteryzację/sterylizację takiej surowej serwatki lub koncentrację albo przetworzenie jej na proszek z odsalaniem/odtłuszczaniem lub bez itd. (100% surowej serwatki)

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

(1) Produkty w proszku muszą być przetwarzane tak, aby zawierały nie więcej niż 5,0% wody.

4) Rodzaj żywności

(1) Serwatka: Odnosi się do produktu wytworzonego poprzez pasteryzację lub sterylizację surowej serwatki.

(2) Serwatka zagęszczona: Odnosi się do produktu wytworzonego przez zagęszczanie surowej serwatki.

(3) Białko serwatkowe w proszku: Odnosi się do produktu wytworzonego przez usunięcie laktozy lub minerałów, itp. z surowej serwatki i przetworzenie jej na proszek.

5) Specyfikacje

Rodzaj Pozycja	Serwatka	Skoncentrowana serwatka	Białko serwatkowe w proszku
(1) Sucha masa mleka (%)	Nie mniej niż 5,0 (nie mniej niż 95,0 dla produktów w proszku)	Nie mniej niż 25,0	Nie mniej niż 95,0 (Białka mleka nie mogą być niższe niż 35,0% suchej masy mleka).
(2) Liczba bakterii	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000 (dla produktów sterylizowanych, n=5, c=0, m=0, podczas badania zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C.)	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000 (dla produktów sterylizowanych, n=5, c=0, m=0, podczas badania zgodnie z ogólną metodą liczenia bakterii po przechowywaniu przez 1 tydzień w temperaturze 55°C lub przez 2 tygodnie w temperaturze 30°C.)	n=5, c=2, m=10.000, M=50.000
(3) Bakterie coli	n=5, c=2, m=0, M=10 (z wyłączeniem produktów sterylizowanych)		n=5, c=2, m=0, M=10

(4) <i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, m=0/25g
(5) <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=0/25g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-12 Laktoza (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Laktoza odnosi się do produktu wytwarzanego przez oddzielenie węglowodanów z chudego mleka lub serwatki i przetworzenie ich na proszek. (100% surowego mleka lub produktu mlecznego)

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) Składniki inne niż węglowodany należy w wystarczającym stopniu usunąć poprzez ogrzewanie w wysokiej temperaturze lub dodanie koagulantów.
- (2) Sole powinny zostać usunięte, w możliwym zakresie, z laktozy poprzez proces wymiany jonowej, itp., przed przetworzeniem jej na proszek.

4) Rodzaj żywności

5) Specyfikacje

- (1) Woda (%): Nie więcej niż 5,0
- (2) Laktoza (%): Nie mniej niż 95,0
- (3) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10.000$, $M=50.000$
- (4) Bakterie coli: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$
- (5) *Salmonella* spp. : $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g
- (6) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”

18-13 Produkty z hydrolizowanych białek mleka (*Produkty pochodzenia zwierzęcego)

1) Definicja

Produkty z hydrolizowanych białek mleka odnoszą się do produktów wytworzonych przez przetwarzanie białek mleka po hydrolizie enzymatycznej lub kwasowej; lub przez dodanie do nich żywności lub dodatków do żywności.

2) Wymagania dotyczące składników itp.

3) Normy w zakresie produkcji/przetwarzania

- (1) W przypadku hydrolizy kwasowej, kwas należy usunąć lub zneutralizować po użyciu.
- (2) Do hydrolizy kwasowej stosuje się wyłącznie kwas chlorowodorowy.
- (3) Gotowe produkty są odpowiednio pasteryzowane lub sterylizowane przed zakończeniem procesu.

4) Rodzaj żywności

5) Specyfikacje

- (1) Woda (%): Nie więcej niż 5,0
- (2) Białko surowe (%): Nie mniej niż wskazana ilość.
- (3) Azot aminokwasowy (%): Nie mniej niż wskazana ilość.
- (4) Fosfopeptyd kazeiny (C.P.P) (%): Nie mniej niż wskazana ilość (dotyczy wyłącznie produktów zawierających 100 % hydrolizatu białka mleka).
- (5) Liczba bakterii: $n=5$, $c=2$, $m=10.000$, $M=50.000$
- (6) Bakterie coli: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$
- (7) *Salmonella* spp.: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g
- (8) *Listeria monocytogenes*: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

6) Metody badań

Badanie zgodnie z „Rozdziałem 8 Ogólne metody badań.”