

Требования к категориям молочных продуктов

- [Категории и названия категорий](#)
- [Требования к категориям масла и маслосодержащих продуктов](#)
- [Требования к категориям сыра чеддер](#)
- [Требования к категориям других молочных продуктов](#)
- [Приложение — Наименования категорий молочных продуктов](#)

Категории и названия категорий

1. (1) Масло, низкокалорийное масло, молочный маргарин, легкое масло, подсырное масло и сыр чеддер относятся к канадской категории 1 (см. [Том 9 «Требования к импорту по категориям для наименований категорий, используемых для импортных молочных продуктов»](#)).

(2) Продукты из сухого молока относятся к канадским категориям 1 и 2.

2. (1) Если пищевые продукты, указанные в разделе 1, относятся к какой-либо категории, и наименование категории наносится на пищевой продукт, наименование категории должно отображаться, как показано в [Приложении о наименованиях категорий молочных продуктов](#).

(2) Изображения в [Приложении о наименованиях категорий молочных продуктов](#), упомянутом в подразделе (1), могут быть белого или другого однородного цвета.

Требования к категориям масла и маслосодержащих продуктов

3. Масло, низкокалорийное масло, молочный маргарин, легкое масло и подсырное масло канадской категории 1 должны иметь

- (a) типичный приятный вкус, в случае кисломолочного масла вкус должен быть кисловатым;
- (b) гладкую текстуру;
- (c) плотную структуру;
- (d) влагу, которая нормально удерживается в продукте;
- (e) однородный цвет, типичный для продукта; и

- (f) соль в растворенном виде, если она добавляется к продукту.

Требования к категориям сыра чеддер

4. Сыр чеддер канадской категории 1 должен

- (a) иметь типичный приятный вкус и аромат;
- (b) достаточно компактную и плотную структуру;
- (c) гладкую текстуру;
- (d) чистую, гладкую и неповрежденную поверхность;
- (e) характерный однородный цвет, за исключением мраморного сыра чеддер; и
- (f) однородный размер и правильную форму.

Требования к категориям других молочных продуктов

5. (1) Молочный продукт, указанный в заголовке таблицы этого раздела канадской категории 1 должен

- (a) отвечать требованиям канадской категории 1, как указано в таблице;
- (b) иметь однородный состав и цвет;
- (c) не иметь твердых фрагментов;
- (d) иметь белый или бежевый цвет, или светлый цвет в случае сухой молочной сыворотки, сухой кисломолочной сыворотки и сочетания сухого обезжиренного молока и сухой молочной сыворотки;
- (e) не иметь черных или коричневых частиц, видимых невооруженным глазом, в случае сухой молочной сыворотки, сухой кисломолочной сыворотки и сочетания сухого обезжиренного молока и сухой молочной сыворотки большая часть продукта не должна иметь коричневых или черных частиц, видимых невооруженным глазом;
- (f) при восстановлении не иметь странного вкуса и запаха за исключением сухой молочной сыворотки, сухой кисломолочной сыворотки и сочетания сухого обезжиренного молока и сухой молочной сыворотки, которые могут иметь легкий вкус и запах обжарки; и
- (g) не содержать препаратов регулирующих pH, за исключением сухой кисломолочной сыворотки.

(2) Молочный продукт, указанный в заголовке таблицы этого раздела канадской категории 2 должен

- (a) требованиям канадской категории 2, как указано в таблице; и
- (b) требованиям подраздела (1), кроме параграфа (1) (a), за исключением того, что при восстановлении вкус и запах могут не иметь достаточной свежести.

Таблица 1 – Сухое обезжиренное молоко (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		1,2 %	1,29 %
Максимальная влажность		4,0 %	5,0 %
Минимальная титруемая кислотность		0,11 %	0,11 %
Максимальная титруемая кислотность		0,15 %	> 0,15 %
Максимальный коэффициент растворимости		1,0 мл	2,0 мл
Максимальный коэффициент растворимости для сухого обезжиренного молока с надписью «Жаростойкий» или		2,0 мл	2,5 мл

Таблица 1 – Сухое обезжиренное молоко (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
сокращением «Высокая темп.»			
Определение максимального микробного числа		50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 2 – Сухое обезжиренное молоко (быстрорастворимое)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		1,2 %	1,29 %
Максимальная влажность		5,0 %	5,0 %
Минимальная титруемая кислотность		0,11 %	0,11 %
Максимальная титруемая кислотность		0,15 %	> 0,15 %
Максимальный коэффициент растворимости		1,0 мл	2,0 мл
Определение максимального микробного числа		50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г

Таблица 2 – Сухое обезжиренное молоко (быстрорастворимое)

	Требования по категориям	
	Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальный осадок	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 3 – Частично обезжиренное молоко в форме порошка (сушка распылением)

	Требования по категориям	
	Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная жирность молока	1,3 %	1,3 %
Максимальная жирность молока	25,9 %	25,9 %
Максимальная влажность	4,0 %	5,0 %

Таблица 3 – Частично обезжиренное молоко в форме порошка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная титруемая кислотность		0,11 %	0,11 %
Максимальная титруемая кислотность		0,15 %	> 0,15 %
Максимальный коэффициент растворимости		1,0 мл	> 1,0 мл
Максимальный коэффициент растворимости для частично обезжиренного молока в форме порошка с надписью «Жаростойкий» или сокращением «Высокая темп.»		2,0 мл	
Определение максимального микробного числа		50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г

Таблица 3 – Частично обезжиренное молоко в форме порошка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 4 – Сухое цельное молоко (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная жирность молока		26,0 %	26,0 %
Максимальная влажность		2,5 %	5,0 %

Таблица 4 – Сухое цельное молоко (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальное содержание влаги в сухом цельном молоке с повышенной растворимостью		3,5 %	
Минимальная титруемая кислотность		0,11 %	0,11 %
Максимальная титруемая кислотность		0,15 %	> 0,15 %
Максимальный коэффициент растворимости		1,0 мл	> 1,0 мл
Определение максимального микробного числа		50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г

Таблица 4 – Сухое цельное молоко (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 5 – Сухое цельное молоко (упаковка в газовой среде)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная жирность молока		26,0 %	26,0 %
Максимальная влажность		2,50 %	5,0 %

Таблица 5 – Сухое цельное молоко (упаковка в газовой среде)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
	Максимальное содержание влаги в сухом цельном молоке с повышенной растворимостью.	3,5 %	
	Минимальная титруемая кислотность	0,11 %	0,11 %
	Максимальная титруемая кислотность	0,15 %	> 0,15 %
	Максимальный коэффициент растворимости	1,0 мл	> 1,0 мл
	Определение максимального микробного числа	30 000/г	50 000/г
	Максимальное количество кишечной палочки	10/г	10/г

Таблица 5 – Сухое цельное молоко (упаковка в газовой среде)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)
Максимальное содержание кислорода, рассчитанное по атмосферному давлению. Этот параметр определяется через 7–10 дней после конечной упаковки в газовой среде		3,0 %	3,0 %

Таблица 6 – Сухая пахта (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная жирность молока		2,0 %	< 2,0 %

Таблица 6 – Сухая пахта (сушка распылением)

Требования по категориям

	Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока	12,0 %	12,0 %
Максимальная влажность	4,0 %	5,0 %
Минимальная титруемая кислотность	0,08 %	0,08 %
Максимальная титруемая кислотность	0,18 %	> 0,18 %
Максимальный коэффициент растворимости	1,25 мл	> 1,25 мл
Максимальное количество бактерий	50 000/г	200 000/г

Таблица 6 – Сухая пахта (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		3 (22,5 мг)	4 (32,5 мг)

Таблица 7 – Сухая сыворотка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		1,2 %	> 1,2 %
Максимальная влажность		4,5 %	5,0 %

Таблица 7 – Сухая сыворотка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальное содержание влаги для негигроскопичной сухой сыворотки		5,0 %	
Максимальное количество бактерий		50 000/г	200 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 8 – Сухая кисломолочная сыворотка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2

Таблица 8 – Сухая кисломолочная сыворотка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		1,2 %	> 1,2 %
Максимальная влажность		4,5 %	5,0 %
Максимальное содержание влаги для негигроскопичной сухой сыворотки		5,0 %	
Минимальная титруемая кислотность		0,30 %	0,30 %
Максимальное количество бактерий		50 000/г	200 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		2	3

Таблица 8 – Сухая кисломолочная сыворотка (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
		(15,0 мг)	22,5 мг)

Таблица 9 – Сочетание сухого обезжиренного молока и сухой молочной сыворотки (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		1,2 %	> 1,2 %
Максимальная влажность		4,2 %	5,0 %
Минимальная титруемая кислотность		0,11 %	0,11 %

Таблица 9 – Сочетание сухого обезжиренного молока и сухой молочной сыворотки (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Минимальная титруемая кислотность, если используемая сыворотка получена в ходе производства швейцарского сыра и имеет маркировку о том, что она получена в ходе производства швейцарского сыра		0,09 %	0,09 %
Максимальная титруемая кислотность		0,16 %	> 0,16 %
Максимальное количество бактерий		50 000/г	200 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблица 10 – Пищевой казеин

Требования по категориям	Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока	1,5 %	> 1,5 %
Максимальная влажность	10,0 %	> 10,0 %
Минимальная титруемая кислотность	0,20 %	> 0,20 %
Максимальное количество бактерий	50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки	10/г	10/г
Максимальный осадок	2 (15,0 мг)	> 2 (> 15,0 мг)
Минимальное содержание белка (в сухом веществе)	95 %	90 %

Таблица 11 – Пищевые казеинаты (сушка распылением)

Требования по категориям		Канадская категория 1	Канадская категория 2
Максимальная жирность молока		2,0 % в сухом веществе	> 2,0 % в сухом веществе
Максимальная влажность		5,0 %	> 5,0 %
Минимальная титруемая кислотность		0,20 %	> 0,20 %
Максимальное количество бактерий		50 000/г	100 000/г
Максимальное количество кишечной палочки		10/г	10/г
Максимальный осадок		3 (22,5 мг)	> 3 (> 22,5 мг)
Минимальное содержание белка (в сухом веществе)		88 %	> 88 %
Максимальный уровень рН для пищевых казеинов с кальцием и магнием		7,5	> 7,5
Максимальный уровень рН для других пищевых казеинов		7,0	> 7,0

Приложение — Наименования категорий молочных продуктов



