



Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов Китайской
Народной Республики

GB5420-2010

**Национальный Стандарт безопасности
пищевых продуктов
Сыр**

Издан 26.03.2010 г

Вступил в силу 01.12.2010 г.

**Опубликовано Министерством Здравоохранения Китайской Народной
Республики**

Введение

Стандарт соответствует стандарту Codex Stan 283-1978 (в редакции от 1999 года, с поправками от 2006, 2008 гг.), Стандарту Codex General для сыра, при этом стандарт и Кодекс Стан 283-1978 (в редакции от 1999 года, с поправками от 2006, 2008 гг.) не эквивалентны друг другу с точки зрения содержания.

Стандарт заменяет стандарт GB 5420-2003 «Санитарный стандарт для сыра» и некоторые показатели, включенные в GB/T 21375-2008 «Сыр».

В сравнении с GB 5420-2003, произошли следующие изменения:

- Название стандарта изменено на «Сыр».
- Описание области применения пересмотрено.
- Добавлены термины и определения.
- Удалены физико-химические показатели.
- Нормы загрязнения прямо позаимствованы из GB 2762.
- Нормы фунгицина прямо позаимствованы из GB 2761.
- Показатель содержания *listeria monocytogenes* добавлен в перечень норм содержания микроорганизмов.
- Добавлено требования о пищевых обогатителях.

Замененные предыдущие версии стандартов:

- GB 5420-1985, GB 5420-2003.

Национальный Стандарт безопасности пищевых продуктов

Сыр

1. Область применения

Настоящий стандарт применяется в отношении зрелых сыров, зрелых сыров с плесенью, незрелых сыров.

2. Упорядоченные ссылки

Документы, указанные в стандарте, являются необходимыми для его применения.

В случае с датированными ссылками, к стандарту применима только редакция, имеющая конкретную дату.

В случае с недатированными ссылками, к стандарту применима последняя редакция с уведомлениями об изменениях.

3. Термины и определения

3.1 Сыр

Сыр относится к разновидности молочного продукта в созревшей или незрелой, мягкой, полутвердой, твердой или очень твердой форме, возможно, имеющего оболочку, соотношение сывороточного белка/казеина в котором не превышает соответствующее соотношение в молоке. Сыр готовят следующим способом:

(а) молоко, обезжиренное молоко, частично обезжиренное молоко, созревшие сливки, сыворотка, один или несколько белков в сливочной сыворотке подвергаются створаживанию или частичному створаживанию под действием сычужных или других подходящих свертывающих веществ для высвобождения части сыворотки из творога. Приготовление представляет собой процесс концентрации молочного белка (в частности, казеина), а именно такой концентрации, при которой содержание белка в сыре значительно выше, чем в сырье.

(b) процесс включает в себя свертывание белков в молоке и/или молочных продуктах, вследствие чего приобретаются физические и химические характеристики готовых продуктов или аналогичные описанным в шаге (а).

3.1.1 Зрелый сыр

Зрелый сыр появляется в процессе свертывания и не является съедобным продуктом сразу после приготовления, так как он должен пройти ряд биохимических и физических процессов в течение определенного периода времени при хранении с соблюдением соответствующей температуры, ввиду необходимости получения сыра с характерным сырным ароматом.

3.1.2 Зрелый сыр с плесенью

Зрелый сыр с плесенью относится к разновидности сыра, который созревает путем стимулирования роста плесени внутри и/или на поверхности сыра.

3.1.3 Незрелый сыр

Незрелый сыр (включая свежий сыр) относится к сыру, съедобному непосредственно сразу после приготовления.

4. Технические требования

4.1 Требования к сырью

4.1.1 Сырое молоко: подчиняется требованиям стандарта GB 19301.

4.1.2 Прочее сырье: подчиняется требованиям стандартов безопасности и связанных с ними положений.

4.2 Вкусо-ароматические показатели: должны соответствовать значениям, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1 Вкусо-ароматические показатели

Параметры	Требования	Метод анализа
Цвет	Цвет, характерный для данного вида продуктов.	образцы надлежащего качества помещаются в лабораторный стакан, цвет и консистенция рассматриваются при дневном освещении. Вдохните запах, затем прополощите рот теплой водой и попробуйте на вкус.
Вкус и запах	Вкус и запах, характерные для данного вида продуктов	
Консистенция	Характерная и однородная консистенция, твердость, свойственная данному виду продуктов.	

4.3 Допустимый уровень содержания загрязнителей: должен соответствовать стандарту GB2762.

4.4 Допустимый уровень содержания фунгицина: должен соответствовать стандарту GB2761.

4.5 Допустимый уровень содержания микроорганизмов: должен соответствовать значениям, приведенным в Таблице 2.

Таблица 2 Допустимый уровень содержания микроорганизмов

Параметры	Проба ^а и допустимый уровень (КОЕ/гр или КОЕ/мл)				Метод анализа
	n	c	m	M	
Кишечная палочка	5	2	100	1000	GB4789.3 Посев на чашке Петри
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100	1000	GB4789.10 Посев на чашке Петри
Сальмонелла	5	0	0/25г	-	GB4789.4
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0/25г	-	GB4789.30
Дрожжи ^б <=	50				GB4789.15
Плесень ^б <=	50				

^а Анализ и обработка образцов производятся в соответствии с GB4789.1 и GB4789.18.
^б не применимо к зрелому сыру с плесенью.

4.6 Пищевые добавки и обогатители.

4.6.1 Качество пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать применимым стандартам безопасности и относящимся к ним положениям.

4.6.2 Применение / использование пищевых добавок и обогатителей должно соответствовать стандартам GB2670 и GB14880.