

# 《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》（征求意见稿）编制说明

## 一、标准起草基本情况

本标准于 2016 年立项（项目编号：spaq-2016-111），项目承担单位为科信食品与营养信息交流中心、国家乳制品工程技术研究中心、辽宁省卫生健康服务中心（原辽宁省卫生计生委卫生计生监督局）。2016 年 12 月 1 日，《食品安全国家标准 再制干酪》正式签订项目委托协议书。2016 年 12 月-2017 年 1 月，工作组召开工作会议，确立了标准修定的基本原则，针对再制干酪的定义、生产工艺以及现行标准中的其他问题，在比较研究国内外相关标准的基础上，撰写了《再制干酪（讨论稿）》和《标准编制说明（讨论稿）》等材料。2017 年 4-10 月，工作组多次召开工作会议，主要研究了标准中微生物指标、理化指标的科学性、必要性。期间，工作组组织了多次行业调研，收集主要企业的生产工艺、产品检测数据等信息，并充分了解国内外法规及行业发展的动态。在此基础上，工作组对标准文本及编制说明进行进一步修改，重点是对微生物指标和理化指标进行合理化调整。2017 年 11 月，工作组再次召开工作会议，讨论标准文本及编制说明，并决定在标准中加入过程控制等内容，会后向各单位征求意见。2018 年 3 月，工作组在综合反馈意见的基础上对标准文本和编制说明进一步完善并提交标准审评委员会秘书处。2020 年 5 月，工作组召开二次审核会议，通过了《食品安全国家标准 再制干酪》的草案。工作组按照审查意见对标准进行了进一步修改，最终形成《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》（征求意见稿）。

## 二、标准的主要技术内容

### （一）范围

标准新增了“干酪制品”的定义，因此范围调整为“本标准适用于再制干酪和干酪制品。”

### （二）术语定义

#### 1. 删除了乳化盐的描述。

根据行业调研情况及国内法规标准的梳理情况，国际国内对乳化盐均没有明确的定义和标准，行业在使用过程中也难以按照统一标准执行操作。因此，本次标准修订过程中删除了原定义中关于“乳化盐”的规定。

2. 经行业调研发现，目前市场上已经有再制干酪粉状产品，为满足行业发展需要，将原定义中有关原辅料及工艺制品的表述变更为“添加其他原辅料，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品。”

#### 3. 再制干酪的干酪使用比例调整为大于 50%。

为进一步提升再制干酪产品品质，结合国际法规情况及我国再制干酪行业发展现状，为保障公众良好接受度及行业稳定，起草组建议将主要原料干酪的使用比例调整为 $\geq 50\%$ ；同时，补充“再制干酪，也可称

为‘再制奶酪’的描述”。

#### 4.新增对干酪制品的定义

目前我国再制干酪市场中有近三分之一的产品中，干酪使用比例在 15%-50%之间，为促进行业发展提升的同时，保障行业稳定，在标准中新增“干酪制品”的定义。表述如下：以干酪（比例 15%-50%）为主要原料，添加其他原辅料，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品。干酪制品，也可称为“奶酪制品”。

#### （三）感官指标

根据行业调研情况，目前的再制干酪除了有半固态、液态等，也有粉状产品。考虑到行业发展的实际情况，本次标准修订中增加对粉状产品的说明。

#### （四）理化指标

原标准中对理化指标的规定主要参考 CAC 标准（已于 2010 年废止），但 CAC 标准列入该指标主要用于不同产品类型的声称，例如高脂、全脂、中脂、脱脂、部分脱脂产品，企业可以根据产品中乳脂肪含量、每份产品中乳脂肪含量或干物质中乳脂肪含量确定产品类型并用于声称。因此 CAC 标准中的脂肪和最小干物质含量的逻辑关系并非一一对应，且并非安全性指标或强制性指标。同时，现行食品安全国家标准中对于脂肪的声称已经纳入 GB28050 管理，包括含量声称和比较声称，但与原标准中的脂肪含量指标也不匹配。

在原标准的规定下，脂肪和最小干物质含量实际形成一一对应关系，企业虽然可以通过选择特定干酪品种、调整其他配料比例的方式实现合规生产，但明显限制了产品的创新研发和品类发展，不利于培育国民食用乳制品特别是干乳制品的习惯。

此外，作为食品安全标准中的强制性指标，产品如果不符合该指标规定，容易被公众误解为存在健康风险，引发舆论担忧，削弱乳制品消费信心。

综上，起草组取消了原标准对脂肪及最小干物质含量的理化指标要求。

#### （五）微生物指标

##### 1.删除对霉菌、酵母的限量要求，菌落总数的限值保持不变。

从国际法规上来看，国际大多数国家和地区对再制干酪中的霉菌、酵母并没有采取限量指标，而是通过过程控制来进行管理。目前，我国最新修订的 GB12693《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》中对再制干酪生产过程中霉菌酵母及菌落总数等都有严格的控制，是可以保障产品安全的。从我国再制干酪产品今年抽检合格率来看，产品合格率也较高。

但考虑到我国中小企业较多，未来可能会有大量中小企业开始再制干酪及干酪制品的生产，其卫生和微生物控制可能存在一定风险，因此，起草组建议菌落总数的限值维持不变。

2.致病菌限量不再此标准单独限制，统一按照 GB 29921 执行。

#### （六）其他

为便于消费者认知和选购再制干酪及干酪制品，在产品标签应明确标识干酪使用比例。

### 三、国内外相关法规标准情况

#### （一）涉及国内的标准包括：

1. GB 5420-2010 《食品安全国家标准 干酪》 主要规定了再制干酪所使用原料的相关条件；
2. GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 主要规定再制干酪中真菌毒素的限量；
3. GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 主要规定再制干酪中污染物的限量；
4. GB 14880-2012 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》 主要规定了再制干酪中添加营养强化剂的使用规定；
5. GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 规定了再制干酪中食品添加剂的使用规定；
6. GB 12693-2010 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》 规定了乳制品生产过程的相关要求；
7. GB/T 27342-2009 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 乳制品生产企业要求》；
8. GB/T 28843-2012 《食品冷链物流追溯管理要求》 规定了贮运过程中的温度要求。

#### （二）国外有关法律、法规和标准情况的说明

1.国际食品法典委员会（CAC）曾针对再制干酪和可涂抹型再制干酪（processed cheese and spreadable processed cheese）于 1978 年制定了一系列标准，包括：CODEX STAN 285-1978 named variety process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese；CODEX STAN 286-1978 process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese；CODEX STAN 287-1978 process(ed) cheese preparations (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread，但该系列标准已于 2010 年废止；

2.美国关于再制干酪的标准有：《Grade “A” Pasteurized Milk Ordinance (2011)》；21 CFR 133.169 Pasteurized process cheese standard；21 CFR 133.173 Pasteurized process cheese food standard；21 CFR 133.179 Pasteurized process cheese spread standard；

3.日本关于再制干酪的标准有：《乳及び乳製品の成分規格等に関する省令》。

4.此外，欧盟和澳新在通用标准中也有涉及再制干酪的微生物指标，例如欧盟的 COMMISSION REGULATION (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs；澳新的 STANDARD 1.6.1 MICROBIOLOGICAL LIMITS IN FOOD。

### 四、其他需要说明的事项

无。