

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

咸酸奶区域标准

(近东)¹

CXS 332R-2018

2018 年通过。

¹ 近东地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。
MY584/Ch

1. 范 围

本标准适用于符合本标准第2条定义的、供直接食用或深度加工的咸酸奶。阅读本文件时，应同时参考《发酵乳标准》（CXS 243-2003）。

2. 说 明

据《发酵乳标准》第2.4节定义，咸酸奶为“发酵乳基饮品”，由酸乳（见《发酵乳标准》第2.1节和第3.3节定义）与饮用水混合制成（可选择添加食用盐），或将牛奶与饮用水和氯化钠混合，之后经过热处理和发酵，使得最终产品与本标准规定的产品具有相似的物理、化学和感官特征。将牛奶与饮用水混合制作咸酸奶时，食盐可在发酵前或发酵后添加。

生产咸酸奶所使用的牛奶可来自《发酵乳标准》第2.1节规定的牛奶制品，经或未经成分改变，具体要符合本标准第3.3节规定。

在咸酸奶的生产过程中，除饮用水之外的非乳配料，以及乳类配料/乳制品的使用要遵守第3节和第4节的规定。

咸酸奶生产过程中常用的微生物发酵剂为传统的酸奶菌：嗜热链球菌及德氏乳杆菌保加利亚亚种。除构成上述特殊发酵剂的微生物外，其他微生物也可添加。若产品发酵后经过热处理，则不适用活性微生物的要求。发酵后热处理不适用于“益生菌”咸酸奶（含有有益微生物的咸酸奶）。

未添加调味剂/香料的咸酸奶称为“原味咸酸奶”。添加香精或提取物等形式香料（如薄荷醇、新塔花或野百里香、薄荷油及黄瓜）或添加各种天然调味剂（如香草、香料和调味品）的咸酸奶称为“风味咸酸奶”。“含气/无气”及“热处理/未经热处理”咸酸奶分别系指含有/不含二氧化碳以及发酵后经过热处理/未经热处理的产品。咸酸奶可制成粉状（干咸酸奶），用以满足特殊用途和需要。

3. 基本成分和质量指标

3.1. 原料

- 酸乳（用于将酸乳与饮用水混合）或牛奶（用于将牛奶与饮用水混合）。酸乳应符合《发酵乳标准》规定。
- 用于稀释酸乳或牛奶的饮用水，及（或）重构和重组中使用的饮用水（若牛奶是通过重构或重组过程制备）。

3.2. 允许使用的配料

- 无害微生物制成的发酵剂，包括典型的咸酸奶发酵剂，见本标准第2节。

- 其他无害且适宜的微生物（细菌、酵母），可作为发酵剂或非发酵剂微生物，包括益生菌；用于酸化、产生香味、发酵产气、改善纹理、促进健康以及改进产品其他功能。
- 氯化钠，见《食盐标准》（CXS 150-1985）。
- 天然调味配料，如芳香蔬菜、香草和香料的细微颗粒，见《发酵乳标准》第2.3节。
- 膳食纤维等功能性营养配料。
- 来自牛奶的乳类配料或乳制品，如乳蛋白，乳粉（见《乳粉和稀奶油粉标准》（CXS 207-1999）），乳脂（油脂或奶油）（见《乳脂产品标准》（CXS 280-1973）及《稀奶油和预制稀奶油标准》（CXS 288-1976）第2.1节）。

不得使用其他来源的非乳脂或非乳蛋白配料替代部分或全部乳脂或乳蛋白。

3.3. 成分

pH 值	最高：4.5
可滴定酸度，以乳酸%计（%w/w）	最低：0.3
非脂乳固体	最低：3.0
乳蛋白 ^(a) （% m/m）	最低：1.08%
氯化钠（% m/m）	-
第2节所述发酵剂微生物总量（cfu/g，总计） ^(b)	最低：10 ⁷
标签微生物 ^(c) （cfu/g，每个菌株）	最低：10 ⁷

(a) 蛋白质含量等于6.38乘以凯氏法测定的总氮值。

(b) 这项要求不适用于“发酵后经热处理”的产品。

(c) 适用于产品中添加了特定微生物（本标准第2节具体规定的）的情况。益生菌最为重要。

产品微生物标准适用于在依照标签储存条件储存且在“保质期”内的产品。

4. 食品添加剂²

5. 污染物

本标准所涉产品生产过程中使用的牛奶应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中的最高限量规定。

² 供近东区域协调委员会进一步审议，其后由食品添加剂法典委员会通过。

本标准所涉产品生产过程中使用的牛奶应符合食品法典委员会制定的农药及兽药残留最高限量值规定。

6. 卫 生

建议本标准所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生总则》（CXC 1-1969）、《乳及乳制品卫生操作规范》（CXC 57-2004）以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关法典文本。本产品应符合依据《食品微生物标准制定与应用原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 包装和贮存

本产品应使用保持食品卫生质量及其他质量的容器包装。

咸酸奶（发酵后）应在适当条件下储存，如冷藏。

8. 标 识

除《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）的规定外，还应遵守以下规定：

8.1 食品名称

8.1.1 食品名称应为“咸酸奶”。

8.1.2 “含气/无气”及（或）“热处理/未经热处理”等限定语应与“咸酸奶”一词组合使用。针对含气咸酸奶，“发酵”或“注射”字样应出现在产品名称中“含气”字样之前，说明气体的来源。

8.1.3 若产品中添加调味物质，则应使用“风味咸酸奶”作为产品名称。

8.1.4 咸酸奶中加入有益微生物，可在标签上标注“益生菌”字样。

8.1.5 咸酸奶粉应在产品标签上加入“咸酸奶粉”或“干咸酸奶”字样。

8.2 乳脂含量声明

若无乳脂含量声明会误导消费者，则应采取产品销售国最终消费者能够接受的下列方式在标签上对乳脂含量进行标注：（i）质量或体积百分比；或者（ii）每餐份中的克数，同时标明餐份数量。所有标签内容均应符合《营养和健康声明使用准则》（CXG 23-1997）的规定。

8.3 非零售容器标识

除产品名称、批次标识以及生产商、包装商、分销商或进口商的名称及地址应在容器上出现外，本标准第8节以及《预包装食品标签通用标准》第4.1和4.8节有关标签信息的要求，必要时还可包括储藏说明，均应在容器上或者随货发送的文件上加以注明。批号，以及制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

9. 分析和采样方法

为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中针对发酵乳的分析和采样方法。