

Národní normy Čínské lidové republiky

GB 13102-2022

Národní normy týkající se bezpečnosti potravin Koncentrované mléčné výrobky

Zveřejněno 30. 6. 2022

Zavedení 30. 12. 2022

Zveřejněno Národní komisí pro hygienu a zdraví Čínské lidové republiky
Národní správou pro kontrolu a monitorování trhu

GB 13102-2022

Předmluva

Tato norma nahrazuje GB 13102-2010 „Národní normy pro bezpečnost potravin – Kondenzované mléko“. Hlavní změny v této normě ve srovnání s GB 13102-2010 jsou následující:

- Změněný název normy;
- Změněný rozsah
- Změněné termíny a definice;
- Změněné senzorické požadavky;
- Změněné fyzikální a chemické ukazatele
- změněné fyzikální a chemické ukazatele;
- změněné mikrobiologické limity;
- přímé citování limitů patogenních bakterií z GB29921.
- Byly doplněny příslušné ukazatele a požadavky na mléčný koncentrát pro potravinářský průmysl.

GB 13102-2022

Národní normy pro bezpečnost potravin Koncentrované mléčné výrobky

1 Rozsah

Tato norma se vztahuje na kondenzované mléko a mléčný koncentrát pro potravinářský průmysl.

2 Termíny a definice

2.1 Kondenzované mléko

Výrobek vyrobený ze syrového kravského (ovčího/kozího) mléka, které bylo zahuštěno za účelem odstranění části vody, a/nebo zpracovaný z mléčných výrobků se stejným složením a vlastnostmi, včetně neslazeného kondenzovaného mléka, slazeného kondenzovaného mléka a kondenzované mléčné směsi.

2.1.1 Neslazené kondenzované mléko

Tekutý výrobek vyrobený ze syrového kravského (ovčího/kozího) mléka a/nebo jeho derivátů, odtučněných nebo neodtučněných, s přídavkem nebo bez přídavků potravinářských látek a obohacení o živiny, zpracovaný do komerčního aseptického stavu.

2.1.2 Sladké kondenzované mléko

Hustý výrobek ze syrového kravského (ovčího/kozího) mléka a/nebo jeho derivátů, odtučněného nebo neodtučněného, s přídavkem cukru, s přídavkem nebo bez přídavků potravinářských látek a látek zvyšujících nutriční hodnotu, zpracovaný.

2.1.3 Koncentrované mléko

Surové kravské (ovčí/kozí) mléko a/nebo jeho deriváty, které jsou jeho hlavní surovinou, odtučněné nebo neodtučněné, s přídavkem nebo bez přídavku cukru, potravinářských přídatných látek a látek zvyšujících nutriční hodnotu, s dalšími surovinami, zpracované na tekuté nebo viskózní produkty. Zahrnuje neslazené kondenzované mléko a slazené kondenzované mléko (sladké kondenzované mléko).

2.2 Kondenzované mléko pro potravinářský průmysl

Výrobky vyrobené výhradně ze syrového kravského (ovčího/kozího) mléka, odtučněného nebo neodtučněného, z něhož byla odstraněna pouze část vody zahuštěním a jinými procesy, používané jako surovina v potravinářském průmyslu, včetně zahuštěného kravského mléka a zahuštěného ovčího/kozího mléka.

3 Technické požadavky

3.1 Požadavky na suroviny

3.1.1 Surové kravské (ovčí/kozí) mléko by mělo splňovat požadavky normy GB19301.

3.1.2 Ostatní suroviny by měly splňovat příslušné potravinářské normy a být v souladu s příslušnými předpisy.

3.2 Organoleptické požadavky

Organoleptické požadavky by měly být v souladu s předpisy uvedenými v tabulce 1.

GB 13102-2022

Tabulka 1 Organoleptické požadavky

Položka	Požadavky				Způsob zkoušky
	Neslazené kondenzované mléko	Kondenzované mléko pro potravinářský průmysl	Sladké kondenzované mléko	Kondenzované mléko v přípravku	
Barva a lesk	Jednotná krémově bílá nebo krémově žlutá barva, případně barva, jakou by měl mít produkt			Barva, jaká by měla být mít produkt	Vzít odpovídající množství vzorku a vložit ji do čisté, bezbarvé
Chuť a vůně	Chuť a vůně mléka		Má mléčnou vůni a přirozenou sladkost	Chuť a vůně mléka	

Textura	<p>Produkt by měl být ve správném stavu a bez cizích těles viditelných pouhým okem; tekutý produkt by měl být bez sraženin a usazenin; lepkavý produkt by měl mít jemnou texturu, jednotnou konzistenci a mírnou lepkavost</p>	<p>skleněné nádobě a poté pozorovat barvu a strukturu při přirozeném osvětlení. Přivonět si, vypláchnout ústa teplou převařenou vodou a ochutnat.</p> <p>Mléčné koncentráty určené pro potravinářský průmysl, které během zpracování neprošly tepelnou úpravou, by měly být před ochutnávkou předběžně upraveny vařením.</p> <p>Mražené mléčné koncentráty pro potravinářský průmysl by měly být zkoušeny v zcela rozmrazeném stavu.</p>
---------	--	--

3.3 Fyzikální a chemické ukazatele

3.3.1 Neslazené kondenzované mléko a slazené kondenzované mléko by měly odpovídat předpisům v tabulce 2.

Tabulka 2 Fyzikálně-chemické ukazatele neslazeného kondenzovaného mléka a slazeného kondenzovaného mléka

Položka	Parametr						Zkušební metoda
	Neslazené kondenzované mléko			Sladké kondenzované mléko			
	Nesnížené	Částečně odtučněné	Odtučněné	Nesnížené	Částečně odtučněné	Odtučněné	
Protein ^a / (g/100 g)	34 % sušiny beztučného mléka ^b						GB 5009.5
Tuk (X) / (g / 100 g)	X ≥ 7,5	1,0 < X < 7,5	X ≤ 1,0	X ≥ 8,0	1,0 < X < 8,0	X ≤ 1,0	GB 5009.6
Suchá hmota mléka bez tuku ^{b/} (g / 100 g)	-	17,5	-	-	20,0	-	-
Sušina mléka ^{c/} (g / 100 g)	25,0	20,0	20,0	28,0	24,0	24,0	-
Vlhkost / (g / 100 g)	-			27,0			GB 5009.3
Kyselost / (° T)	48,0						GB 5009.239

a Výpočet obsahu bílkovin by měl být založen na dusíku (N) x 6,38.

b Suchá hmota mléka bez tuku (%) = 100 % – vlhkost (%) – sacharóza (%) – tuk (%). Sacharóza podle zkoušky GB5413.5.

c obsah sušiny v mléce (%) = 100 % – vlhkost (%) – sacharóza (%).

3.3.2 Připravené mléko by mělo být v souladu s předpisy uvedenými v tabulce 3.

Tabulka 3 Fyzikálně-chemické ukazatele mléčné výživy

Parametr	Ukazatel						Zkušební metoda
	Přípravek neslazeného kondenzovaného mléka			Sladký kondenzovaný mléčný přípravek			
	Nesnížené	Částečně odtučněné	Odtučněné	Nesnížené	Částečně odtučněné	Odtučněné	
Protein ^a / (g/100 g)	34 % sušiny mléka bez tuku ^b						GB 5009.5
Tuk (X) / (g / 100 g)	X ≥ 7,5	1,0 < X < 7,5	X ≤ 1,0	X ≥ 8,0	1,0 < X < 8,0	X ≤ 1,0	GB 5009.6
Vlhkost / (g / 100 g)	-			28,0			GB 5009.3
a Výpočet obsahu bílkovin by měl být založen na dusíku (N) x 6,25.							

3.3.3 Mléčné koncentráty pro potravinářský průmysl by měly být v souladu s předpisy uvedenými v tabulce 4.

Tabulka 4 Fyzikálně-chemické ukazatele mléčných koncentrátů pro potravinářský průmysl

Položka		Parametr			Zkušební metoda
		Plnotučné	Částečně odtučněné	Odtučněné	
^a Protein / (g/100 g)		34 % sušiny beztučného mléka			GB 5009.5
Tuk (X) / (g / 100 g)		X ≥ 7,5	1,0 < X < 7,5	X ≤ 1,0	GB 5009.6
Stálá hmotnost odtučněného mléka / (g / 100 g)		17,5			GB 5413.39
pH	Koncentrát kravského mléka	6,0 až 7,0			Viz metoda odběru vzorků pro homogenizaci ^b GB5009.237
	Koncentrát kozího/ovčího mléka	6,5 až 7,3			
^a Výpočet obsahu bílkovin by měl být založen na dusíku (N) x 6,38. ^b V případě zmrazených pevných produktů je třeba je rozdrobit, rozmrazit a promíchat, aby se zajistilo úplné rozmrazení; v případě lepkavých produktů lze přidat stejné množství čerstvě převařené a vychlazené vody, promíchat a homogenizovat před stanovením pH.					

3.4 Limity kontaminantů a mykotoxinů

3.4.1 Limity kontaminantů by měly být v souladu s předpisy GB 2762.

3.4.2 Limity mykotoxinů by měly být v souladu s předpisy GB 2761.

3.5 Mikrobiologické limity

3.5.1 Neslazené kondenzované mléko a přípravky z neslazeného kondenzovaného mléka by měly splňovat požadavky na obchodní sterilitu v souladu s testovacími metodami GB 4789.26.

3.5.2 Tepelně upravené mléčné koncentráty pro potravinářský průmysl, stejně jako slazené kondenzované mléko, přípravky ze slazeného kondenzovaného mléka a limity patogenních bakterií by měly být v souladu s ustanoveními GB 29921 a mikrobiologické limity by měly být rovněž v souladu s ustanoveními tabulky 5.

Tabulka 5 Mikrobiologické limity

Položka	Metoda odběru vzorků ^a ilimity				Zkušební metoda
	n	c	m	M	
Celkový počet kolonií / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
Bakterie coli / (CFU/g)	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
^a Odběr a zpracování vzorků provádějte v souladu s GB 4789.1 a GB 4789.18.					

3.5.3 Mikrobiologický limit pro mléčný koncentrát pro potravinářský průmysl bez tepelného ošetření během zpracování by měl být v souladu s předpisy GB19301.

3.6 Potravinářské přídatné látky a obohacující látky

3.6.1 Používání potravinářských přídatných látek by mělo být v souladu s předpisy GB 2760.

3.6.2 Používání obohacujících látek v potravinách by mělo být v souladu s ustanoveními GB 14880.

4 Ostatní

4.1 Kondenzované mléko by mělo být označeno nápisem „Tento výrobek není určen k použití jako náhrada mateřského mléka pro kojence a malé děti“ nebo podobným varováním.

4.2 Kondenzované mléko pro potravinářský průmysl by mělo být skladováno a přepravováno chlazené nebo zmrazené.

4.3 Mléčné koncentráty určené pro potravinářský průmysl by měly být na obalu nebo v návodu jasně označeny jako „tepelně ošetřené“ nebo „tepelně neošetřené“.