

GB

Národní normy Čínské lidové republiky

GB 25192-2022

Národní normy týkající se bezpečnosti potravin
Tavené sýry a sýrové výrobky

Zveřejněno 30. 6. 2022

V platnosti od 30. 12. 2022

	Státní komise pro hygienu a zdraví Čínské lidové republiky Státní správa pro dohled nad trhem	
--	--	--

GB 25192-2022

Předmluva

Tato norma nahrazuje GB 25192-2010 „Národní normy pro bezpečnost potravin – Tavené sýry“.
Ve srovnání s GB 25192-2010 jsou hlavní změny této normy následující:

- Změněn název normy;
- Byl změněn rozsah;
- Byla změněna odborná terminologie a definice;
- Byly změněny organoleptické požadavky;
- Byly odstraněny fyzikálně-chemické ukazatele;
- Byly změněny mikrobiologické limity;
- Bylo přidáno „4 další“.

Národní normy týkající se bezpečnosti potravin

Tavené sýry a sýrové výrobky

1 Rozsah

Tato norma se vztahuje na tavené sýry a sýrové výrobky.

2 Odborná terminologie a definice

2.1 Tavené sýry

Výrobky vyrobené ze sýra (>50 %) jako hlavní suroviny, s dalšími surovinami, s přísadami do potravin a látkami zvyšujícími nutriční hodnotu nebo bez nich, prostřednictvím zahřívání, míchání, emulgace (sušení) a dalších procesů.

2.2 Sýrové výrobky

Výrobky vyráběné ze sýra (15 až 50 %) jako hlavní suroviny, s dalšími ze surovin, s přísadami do potravin a látkami zvyšujícími nutriční hodnotu nebo bez nich, pomocí zahřívání, míchání, emulgace (sušení) a dalších procesů.

3 Technologické požadavky

3.1 Požadavky na suroviny

3.1.1 Sýry by měly splňovat požadavky předpisů GB 5420.

3.1.2 Ostatní požadavky na suroviny by měly být v souladu s příslušnými potravinářskými normami a platnými předpisy.

3.2 Organoleptické požadavky

Organoleptické požadavky by měly být v souladu s tabulkou 1

Tabulka 1 Organoleptické požadavky

Položka	Požadavek	Způsob kontroly
Barva	Má barvu obvyklou pro tento druh výrobků	Odeberte odpovídající množství vzorku a vložte jej do čisté bílé nádoby (porcelánovou nebo podobnou) a sledovat barvu a konzistenci v při přirozeném světle. Přivonět si, vypláchnout ústa vlažnou převařenou vodou a ochutnat.
Chuť, vůně	Má chuť a vůni typickou pro tento druh výrobků	
Tvar	Má konzistenci vhodnou pro tento typ produktů. Může to být viditelné částice surovin spojených s chutí produktu; Práškový produkt je suchý a homogenní prášek;	

	Žádné cizí tělesa a nečistoty viditelné pouhým okem	
--	---	--

3.3 Limity nečistot a mykotoxinů

3.3.1 Limity nečistot by měly být v souladu s předpisy pro zpracované sýry v GB 2762.

3.3.2 Limity mykotoxinů by měly být v souladu s předpisy pro zpracované sýry v GB 2761.

3.4 Mikrobiologické limity

3.4.1 Limity pro patogeny by měly být v souladu s GB 29921.

3.4.2 Mikrobiologické limity by měly rovněž odpovídat předpisům uvedeným v tabulce 2.

Tabulka 2 Mikrobiologické limity

Položka	Způsob odběru vzorků ^a a limity				Způsob zkoušky
	n	c	m	M	
Celkový počet kolonií ^b /(CFU/g)	5	2	1000	10000	GB 4789.2
Bakterie coli/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3
Plísně/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a Vzorky odebrané a zpracované v souladu s GB 4789.1 a GB 4789.18. ^b Nevztahuje se na produkty s přidavkem aktivních kmenů (aerobních a fakultativně anaerobních).					

3.5 Potravinářské přídatné látky a látky zvyšující nutriční hodnotu

3.5.1 Používání potravinářských přídatných látek by mělo být v souladu s předpisy GB2760 pro tavené sýry.

3.5.2 Používání výživových doplňků by mělo být v souladu s normou GB 14880 pro tavené sýry.

4 Ostatní

4.1 Použitý podíl sýra by měl být jasně uveden na etiketě výrobku.

4.2 Produkt by měl být označen jako „tavený sýr“ nebo „sýrový výrobek“ [s použitím čínského slova ganluo 干酪]. Tavený sýr může být také označen jako „

“ [s použitím čínského slova nailuo 奶酪]. Sýrové výrobky mohou být rovněž označeny jako „sýrové výrobky“ [s použitím čínského slova nailuo 奶酪].

4.3 Na etiketě produktu by měla být jasně uvedena teplota přepravy a skladování.