

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

甜炼乳标准

CXS 282-1971

1971 年通过。1999 年修订。

2010 年、2018 年、2022 年、2023 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
5	7.5 非零售包装物标签	除产品名称、批次标识以及生产商或包装商名称及地址应在容器上出现外，本标准第 7 节以及《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 至 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。批次标识、生产商或包装商名称和地址可用识别标志替代，前提是这一标志在随行文件资料上清晰可辨。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

2023 年修正版

根据 2023 年 12 月食品法典委员会第四十六届会议所作决定，
为确保所有食品添加剂规定与《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹
协调一致，特此修正本标准食品添加剂规定，
并纳入《食品添加剂通用标准》。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第2条说明的、供直接食用或供再加工的甜炼乳。

2. 说明

甜炼乳是从乳中分离部分水分并添加糖而成的乳制品，或是采用任何其他加工方法制成的成分和特点相同的产品。可以调节乳脂和/或乳蛋白含量，但仅为符合本标准第3条的成分要求，为此添加和/或分离乳成分的同时，保证所调节乳中乳清蛋白与酪蛋白比例不变。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

乳和奶粉ⁱ、稀奶油和稀奶油粉ⁱⁱ、乳脂制品ⁱⁱⁱ。

允许使用下列乳制品调节蛋白质含量：

- 乳渗余物：乳渗余物是乳、部分脱脂乳或脱脂乳超滤浓缩乳蛋白而成的制品；
- 乳渗透物：乳渗透物是乳、部分脱脂乳或脱脂乳超滤分离乳蛋白和乳脂而成的制品；
- 乳糖^{iv}。

3.2 允许使用的配料

- 饮用水
- 糖类
- 氯化钠

在本产品中，糖类通常考虑采用蔗糖，但可按照良好生产规范，将蔗糖与其他糖类混合。

3.3 成分

甜炼乳

乳脂最低含量	8% m/m
乳固体最低含量 ^(a)	28% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

脱脂甜炼乳

乳脂最高含量	1% m/m
乳固体最低含量 ^(a)	24% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

部分脱脂甜炼乳

乳脂含量	高于1% m/m但低于8% m/m
非脂乳固体最低含量 ^(a)	20% m/m
乳固体最低含量 ^(a)	24% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

高脂甜炼乳

乳脂最低含量	16% m/m
非脂乳固体最低含量 ^(a)	14% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

(a) 乳固体和非脂乳固体含量包括乳糖结晶水。

ⁱ 见《糖类标准》（CXS 212-1999）。

ⁱⁱ 同上。

ⁱⁱⁱ 同上。

^{iv} 同上。

对于所有甜炼乳，含糖量以良好生产规范为限，最低含量应保障产品的耐贮性，最高含量应避免可能出现的糖类结晶。

4. 食品添加剂

仅下表注明具有技术合理性的添加剂功能类别可用于指定产品类别。

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表1和表2中食品类别01.3.1（炼乳[原味]）使用的酸度调节剂，以及仅根据表3使用的特定酸度调节剂、乳化剂、固化剂、稳定剂和增稠剂，可根据本标准用于食品。

添加剂功能类别	合理用于甜炼乳：
酸度调节剂	X
乳化剂	X
固化剂	X
稳定剂	X
增稠剂	X

X 使用类下添加剂具有技术合理性。

5. 污染物

本标准涵盖的产品应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）²规定的污染物最大限量。

本标准涵盖的产品生产所用乳应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）²规定的乳中污染物和毒素最大限量以及食品法典委员会设定的乳中兽药残留和农药最大残留限量。

6. 卫生

建议应在制备和处理本标准相关规定涉及的产品过程中遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³、《乳和乳制品卫生操作规范》（CXC 57-2004）⁴以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关法典文本的相应条款。本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁵制定的一切微生物标准。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）⁶和《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）⁷的规定外，还应遵守以下具体规定：

7.1 食品名称

食品名称应为：

甜炼乳

脱脂甜炼乳

部分脱脂甜炼乳

高脂甜炼乳

参照第3条规定的成分

如乳脂含量在4.0%到4.5%之间，并且乳固体最低含量为28% m/m，则部分脱脂炼乳可以标注为“半脱脂甜炼乳”。

7.2 乳脂含量声明

如消费者会因无标识而受误导，则乳脂含量应以销售国最终消费者可接受的下列方式之一做出声明：（i）以质量或体积百分比表示；（ii）如标签标注份数，则以每份克数表示。

7.3 乳蛋白含量声明

如消费者会因无标识而受误导，则乳蛋白含量应以销售国最终消费者可接受的下列方式之一做出声明：（i）以质量或体积百分比表示；（ii）如标签标注份数，则以每份克数表示。

7.4 配料表

尽管《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）⁶第4.2.1条有规定，如乳制品仅用于调节蛋白质含量，则无需声明。

7.5 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）⁸。

8. 采样和分析方法

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）⁹中包含的分析和采样方法。

注释

¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第 CXS 192-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。2004。《乳和乳制品卫生操作规范》。第 CXC 57-2004 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标识通用标准》。第 CXS 1-1985 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织。1999。《乳制品术语使用通用标准》。第 CXS 206-1999 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食典标准。食品法典委员会。罗马。