



《切达奶酪标准》

CXS 263-1966

原为 CODEX STAN C-1-1966。1996 年通过。2007 年修订。

2008 年、2010 年、2013 年、2018 年、2019 年、2022 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	第 7.5 节 非零售 包装物标签	本标准第 7 条和 《预包装食品标签通用标准》 (CXS 1-1985) 第 4.1 至 4.8 条 规定的信息以及必要的贮存 方法说明，应在包装物上或 随附文件中标明。但产品 名称、批号、生产商或 包装商名称和地址应在 包装物上标明，如果没有 包装物则应在产品上 加以标明。然而，批号以及 名称和地址也可以用识别标识 代替，只要此类识别标识通过 产品附带文件清晰可识别。	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)。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 节描述的用于直接食用或进一步加工的切达奶酪。

2. 说明

切达奶酪是符合《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）的硬质熟化奶酪。酪体呈浅白色或象牙色，直至浅黄色或橘黄色，质地坚硬（用拇指摁压），质地细腻似蜡。没有气孔，有个别开口或者裂口可以接受。奶酪加工及销售时带有或不带¹干皮，也可以加以包装。

对于即食的切达奶酪，形成风味和外观特征的熟化过程通常需要将奶酪在 7-15℃ 温度下放置 5 周时间，取决于所需要的成熟度。可采用其他熟化条件（包括添加催熟酶），前提是奶酪显示出的物理、生化和感官特性与上述熟化过程中所产生的相似。如有合理的技术和/或贸易需求，用于进一步加工的切达奶酪不需要具有同等熟度。

3. 基本成分和质量要素

3.1 原材料

牛奶或水牛奶，或者其混合物，以及从上述乳品获取的其他产品。

3.2 许可配料

- 无害的乳酸菌和（或）产生风味的细菌发酵剂以及其它无害微生物的培养物；
- 凝乳酶或其它安全、适用的凝固酶；
- 氯化钠和作为代盐的氯化钾；
- 饮用水；
- 安全、适用的催熟酶；
- 安全、适用的加工助剂；
- 大米、玉米、马铃薯粉及淀粉：尽管《干酪通用标准》（CXS 283-1978）已有规定，但这些物质仍可用作抗结剂，仅用于切块、切片和切条产品表面的处理，前提是按照良好生产规范仅添加发挥功能所需的用量，同时考虑到第4节所列抗结剂的使用规定。

¹ 这并不是说在销售前去掉外皮，而是奶酪熟化和/或保存的方式不会产生外皮（无皮奶酪）。无皮奶酪的加工过程中使用催熟膜。催熟膜也可以作为保护奶酪的外皮。无皮奶酪，另见《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）附件。

3.3 成分

乳成分	最低含量 (m/m)	最高含量 (m/m)	参考水平 (m/m)
干物质中的乳脂:	22%	无限制	48% - 60%
干物质:	取决于干物质中的脂肪含量, 参见下表。		
	干物质中的脂肪含量(m/m):	相应的最低干物质含量 (m/m):	
	≥ 22% 但 < 30%:	49%	
	≥ 30% 但 < 40%:	53%	
	≥ 40% 但 < 48%:	57%	
	≥ 48% 但 < 60%:	61%	
	≥ 60%:	66%	

超出上述乳脂和干物质最低含量和最高含量的成分调整被视为不符合《乳制品术语使用通用标准》(CXS 206-1999)第4.3.3节。

4. 食品添加剂

只有下表中标注为“合理使用”的添加剂类别可用于指定的产品类别。按照《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)表1和表2规定用于食品类别01.6.2.1(成熟奶酪, 包括外皮)的抗结剂、着色剂和防腐剂以及表3中的某些酸度调节剂和抗结剂可用于符合本标准食品。

添加剂功能类别:	合理使用	
	奶酪本体	表面/外皮处理
着色剂:	X ^(a)	-
漂白剂:	-	-
酸度调节剂:	X	-
稳定剂:	-	-
增稠剂:	-	-
乳化剂:	-	-
抗氧化剂:	-	-
防腐剂:	X	X
起泡剂:	-	-
抗结剂:	-	X ^(b)

(a) 仅为了获得第2节所述颜色特征。

(b) 仅用于切片、切块、切条或者磨碎奶酪的表面。

X 工艺上可以合理使用这类添加剂。

- 工艺上不可以合理使用这类添加剂。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）所规定的产品污染物最大限量。

用于生产本标准所涵盖产品的牛奶应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）所规定的牛奶中污染物和毒素最大限量以及食典委确定的牛奶中兽药和农药最大残留限量。

6. 卫生要求

建议本标准规定所涵盖产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用原则》（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食典文本的相应条款。产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）制定的各项微生物标准。

7. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）和《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）外，还适用下列具体规定：

7.1 食品名称

如果产品符合本标准的规定，可根据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 节使用切达奶酪（Cheddar）这个名称。可遵循零售国的习惯使用其他拼写方式。

只有在奶酪符合本标准的情况下，才可以选择使用该名称。如果符合本标准的奶酪不使用该名称，则应遵循《干酪通用标准》（CXS 283-1978）中有关命名的规定。

对于脂肪含量低于或高于本标准第3.3条规定的参考范围、但高于绝对最低含量的产品，命名时须附上适当的限定语，将其作为名称的一部分或置于与名称同一视野内的显眼位置，说明所作的调整或脂肪含量（以干物质中脂肪含量或质量百分比表示，取决于零售国可接受的方式）。适当的限定语是指《干酪通用标准》（CXS 283-1978）第7.3节规定的相应特征界定术语，或者根据《营养和健康声明使用准则》（CXG 23-1997）作出的营养声明²。

这种命名方法也可用于由符合本标准的奶酪制成的切块、切片、切条或者磨碎产品。

7.2 原产国

应标注原产国（指生产国，而非名称起源国）。如果产品在第二个国家进行了实质性改造³，应在标签上将该国标注为原产国。

² 对于比较性营养声明而言，应以 48%的最低干物质脂肪含量为参考。

³ 重新包装、切割、切片、切条和磨碎不被视为实质性改造。

7.3 乳脂含量声明

乳脂含量应以零售国可接受的方式予以说明：（i）质量百分比；（ii）干物质中脂肪所占百分比；（iii）如果产品标签标明了份数，以每份中的乳脂重量（克）表示。

7.4 日期标注

尽管《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第4.7.1节已有规定，仍可说明“生产日期”而不是“保质期”，前提是产品并非面向最终消费者。

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. 采样和分析方法

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。

附录一其他信息

下文其他信息不影响前文条款规定；前文条款为产品特性、食品名称使用和食品安全的关键条款。

1. 生产方法

1.1 发酵剂包括非气状泡沫产乳酸菌。

1.2 凝结后，凝乳被分割加热至超过凝结温度。凝乳从乳清中分离，并搅拌或者烘干。在传统生产中，凝乳被切成块，之后不断翻转堆积以保持凝乳温度，凝乳逐渐被压实，变得质地细腻光滑且富有弹性。在烘干后凝乳被碾磨。凝乳达到理想酸度后加盐腌制。凝乳和盐混合后，放入模具。也可以使用其他加工技术使最终产品具有同样的物理、化学和感官特征。