

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

奶粉和奶油粉标准

CXS 207-1999

1999 年通过。

2010 年、2013 年、2014 年、2016 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	本标准第 7 条以及《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）第 4.1 至 4.8 条规定的信息以及储藏说明（如必要）应在包装上或随附材料中予以说明，而产品名称、批号以及生产商或包装商的名称和地址应在包装上注明。但也可用一个识别标识来代替产品批号和生产商或包装商的名称和地址，前提是此标识能通过另附材料清楚地加以辨识。	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，本标准中的食品添加剂规定经过修正，已纳入《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹，以使所有食品添加剂规定与该标准保持一致。

1. 范围

本标准ⁱ适用于符合第2节所述供直接食用或进一步加工的奶粉和奶油粉。

2. 说明

奶粉和奶油粉系指将奶或稀奶油去除部分水分后得到的乳制品。为符合本标准第3节的成分要求，可通过添加和（或）去除某些乳成分，调整奶或奶油中的脂肪和（或）蛋白质含量，而其乳清蛋白与酪蛋白的比例不变。

3. 基本成分和质量要素

3.1 原料

奶和奶油

下列乳制品可用于调节蛋白质：

- 奶超滤滞留物：通过对奶、部分脱脂奶或脱脂奶进行超滤处理，浓缩乳蛋白后形成的产品；
- 奶渗透物：通过对奶、部分脱脂奶或脱脂奶进行超滤处理，去除乳蛋白和乳脂后形成的产品；
- 乳糖ⁱⁱ。

3.2 成分

奶油粉

乳脂最低含量	42% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

全脂奶粉

乳脂	不低于26%且小于42% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

部分脱脂奶粉

乳脂	大于1.5%且小于26% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

脱脂奶粉

乳脂最高含量	1.5% m/m
水分最高含量 ^(a)	5% m/m
非脂乳固体中乳蛋白最低含量 ^(a)	34% m/m

^(a) 水分含量不包括乳糖结晶水；非脂乳固体含量包括乳糖结晶水。

ⁱ 本标准取代《全脂奶粉、部分脱脂奶粉和脱脂奶粉标准》（A-5-1971）和《奶油粉、半奶油粉和高脂奶粉标准》（A-10-1971）。

ⁱⁱ 见《食糖标准》（CXS 212-1999）。

4. 食品添加剂

只能下表所示工艺上可以合理使用的添加剂功能类别才可用于指定的产品类别。

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表 1 和表 2 规定用于食品类别 01.5.1（奶粉和奶油粉（原味））的酸度调节剂、抗结剂和抗氧化剂，以及表 3 中部分酸度调节剂、抗结剂、抗氧化剂、乳化剂、固化剂和稳定剂，可用于符合本标准的食品。

添加剂功能类别	在奶粉和奶油粉中的合理使用
酸度添加剂	X
抗结剂	X
抗氧化剂	X
乳化剂	X
固化剂	X
稳定剂	X

X 工艺上可以合理使用此类添加剂。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品应遵循《食品和饲料中污染物及毒素通用标准》（CXS 193-1995）²中对产品规定的污染物最大限量。

本标准所涵盖的产品生产所用奶应遵循《食品和饲料中污染物及毒素通用标准》（CXS 193-1995）²规定的奶中污染物和毒素最大限量以及食品法典委员会设定的奶中兽药残留和农药残留最大限量。

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、《乳及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食典文本。

产品应该符合根据《食品微生物标准制定与应用原则和准则》（CXG 21-1997）⁵制定的所有微生物标准。

7. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）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：

- 奶油粉
- 全脂奶粉
- 部分脱脂奶粉
- 脱脂奶粉

根据第3.2节有关成分的规定

如果部分脱脂奶粉的乳脂含量在 14% m/m~16% m/m 之间，可以命名为“半脱脂奶粉”。

如果产品销售国的国家立法允许或以其他方式向消费者加以说明，“全脂奶粉”可命名为“全奶油奶粉”，“脱脂奶粉”可命名为“低脂奶粉”。

7.2 乳脂含量声明

如果省略乳脂含量可能误导消费者，则应以产品销售国最终消费者可接受的方式声明：（i）质量百分比；或（ii）以克/份为单位，在标签上量化，前提是说明了食用份数。

7.3 乳蛋白含量声明

如果省略乳蛋白含量可能误导消费者，则应以产品销售国最终消费者可接受的方式声明：（i）质量百分比；或（ii）以克/份为单位，在标签上量化，前提是说明了食用份数。

7.4 配料表

尽管《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁶中第 4.2.1 节有所规定，但仅用于调节乳蛋白的乳制品无需声明。

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

为检查本标准的遵守情况，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹所载涉及本标准规定的分析和抽样方法。

附录

补充信息

以下补充信息不影响前文各节的规定，这些规定对产品标识、食品名称的使用以及食品的安全性至关重要。

补充质量要素

	全脂奶粉	部分 脱脂奶粉	脱脂奶粉	方法
可滴定酸度	最高 18.0	最高 18.0	最高 18.0	参见 CXS 234-1999
(0.1mol/L NaOH mL/10g 非脂乳固体)				参见 CXS 234-1999
焦化颗粒	最高 B 盘	最高 B 盘	最高 B 盘	参见 CXS 234-1999
溶解度指数 (ml)	最高 1.0	最高 1.0	最高 1.0	参见 CXS 234-1999

注：

-
- ¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第 CXS 192-1995 号食品法典标准。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 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。
 - ³ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生总则》。第 CXC 1-1969 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。
 - ⁴ 粮农组织和世卫组织。2004。《乳及乳制品卫生操作规范》。第 CXC 57-2004 号食品法典操作规范。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 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。
 - ⁶ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第 CXS 1-1985 号食品法典标准。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 号食品法典标准。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 号食品法典标准。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 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。