

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## 乳脂涂抹物标准

**CXS 253-2006**

2006 年通过。2008 年、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	7.3 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条至第4.8条规定标注的信息与必要的贮存说明应在容器上或附带资料中标注，产品名称、批次、生产商或包装商名称和地址则应在容器上标注。不过，批次与制造商或包装商名称和地址可以一个识别标记代替，但此标记应在附带资料上清晰可辨。	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，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）<sup>1</sup>，以使所有食品添加剂规定与该标准保持一致。

## 1. 范围

本标准适用于符合本标准第2条说明的、用作涂抹物供直接食用或供再加工的乳脂涂抹物。

## 2. 说明

乳脂涂抹物为脂肪含量较丰富的乳制品，呈可涂抹乳剂状，多为一类在20摄氏度保持固相的乳水脂肪。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 原料

- 乳和/或乳制品。

包括乳脂在内，原料可在使用之前进行一切适当加工（例如物理改性，包括分馏）。

### 3.2 允许使用的配料

可以添加下列物质：

- 调味剂；
- 安全、适用的加工助剂；
- 按照《食品中必需营养素添加通用原则》（CXG 9-1987）<sup>2</sup>相关规定，应根据个别国家需求，酌情通过国家立法制定维生素A、维生素D和其他营养素的最高和最低限量，包括酌情禁用某些营养素；
- 作为代盐制品的氯化钠和氯化钾；
- 糖类（一切碳水化合物甜味剂）；
- 菊糖和麦芽糊精（以良好生产规范为限）；
- 无害乳酸菌和/或生香菌发酵剂；
- 水；
- 明胶和淀粉（以良好生产规范为限）。这两种物质可以替代增稠剂发挥相同功能，但须以斟酌第4条所列增稠剂一切用法的良好生产规范为准，添加剂量仅以发挥必要的功能为限。

### 3.3 成分

乳脂含量不得低于10%且不得高于80%（m/m），至少应占干物质的三分之二。

乳脂涂抹物的成分调整以《乳制品术语使用通用标准》(CXS 206-1999)<sup>3</sup>第4.3.3条的规定为准。

#### 4. 食品添加剂

只有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)<sup>1</sup>表 1 和表 2 规定用于食品类别 02.2.2 (脂肪涂抹物、乳脂涂抹物和混合涂抹物)的酸度调节剂、消泡剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、防腐剂、稳定剂和增稠剂,以及表 3 中部分酸度调节剂、乳化剂、增味剂、稳定剂和增稠剂,可用于符合本标准的食品。

添加剂功能类别	乳脂涂抹物合理用量	
	乳脂含量 < 70% <sup>(a)</sup>	乳脂含量 ≥ 70%
酸度调节剂	X	X
消泡剂	X	X
抗氧化剂	X	X
着色剂	X	X
乳化剂	X	—
增味剂	X	—
防腐剂	X	X
推进剂	X	X
稳定剂	X	—
增稠剂	X	—

(a) 就使用乳化剂、稳定剂、增稠剂和增味剂而言,良好生产规范的适用应考虑到,事实上脂肪含量越高,产品获得相应技术功能所需剂量越少,而在脂肪含量高达70%左右时,几乎无需使用。

X 工艺上可以合理使用此类添加剂。

— 工艺上不可以合理使用此类添加剂。

## 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)<sup>4</sup>规定的污染物最大限量。

本标准涵盖的产品生产所用奶应遵循《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)<sup>4</sup>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《食品卫生总则》(CXC 1-1969)<sup>5</sup>、《乳及乳制品卫生操作规范》(CXC 57-2004)<sup>6</sup>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)<sup>7</sup>制定的一切微生物标准。

## 7. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)<sup>8</sup>和《乳制品术语使用通用标准》(CXS 206-1999)<sup>3</sup>的规定外,还应遵守以下具体规定:

### 7.1 食品名称

**7.1.1** 食品名称应为“乳脂涂抹物”。在零售国法律允许的情况下,也可采用其他名称。

**7.1.2** 根据《营养和健康声明使用准则》(CXG 23-1997)<sup>9</sup>,低脂乳脂涂抹物可以标注“低脂”。

**7.1.3** 名称和一切修饰语译入其他语言应避免产生误导,不必逐字翻译,并应为零售国所接受。

**7.1.4** 根据国家法律,乳脂涂抹物可标注是否加盐。

**7.1.5** 加糖乳脂涂抹物应标注加糖。

### 7.2 脂肪含量声明

乳脂含量应以产品零售国可接受的下列方式之一做出声明:(i)以质量百分比表示;(ii)如标签标明份数,则以每份克数表示。

### 7.3 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)<sup>10</sup>。

## 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)<sup>11</sup>中符合本标准规定的分析和采样方法。

## 注释：

---

- <sup>1</sup> 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。
- <sup>2</sup> 粮农组织和世卫组织。1987。《食品中必需营养素添加通用原则》。第 CXG 9-1987 号食品法典准则。食品法典委员会，罗马。
- <sup>3</sup> 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。
- <sup>4</sup> 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。
- <sup>5</sup> 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。
- <sup>6</sup> 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。
- <sup>7</sup> 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。
- <sup>8</sup> 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。
- <sup>9</sup> 粮农组织和世卫组织。1997。《营养和健康声明使用准则》。第 CXG 23-1997 号食品法典准则。
- <sup>10</sup> 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。
- <sup>11</sup> 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。