

团 体 标 准

T/CIET XXX—2023

“领跑者”标准评价要求 再制干酪和干酪 制品

Assessment requirements for forerunner standard—Processed cheese and cheese
products

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评价指标体系	1
5 评价方法及等级划分	2

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海妙可蓝多生物技术研发有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：上海妙可蓝多生物技术研发有限公司、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

“领跑者”标准评价要求 再制干酪和干酪制品

1 范围

本文件规定了再制干酪和干酪制品“领跑者”标准评价的术语和定义、评价指标体系、评价方法及等级划分。

本文件适用于再制干酪和干酪制品企业标准水平的评价。相关机构在制定企业标准“领跑者”评估方案时可参考使用。企业在制定企业标准时可参考使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

再制干酪 processed cheese

以干酪(比例大于50%)为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

3.2

干酪制品 cheese products

以干酪(比例15%~50%)为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。

4 评价指标体系

4.1 基本要求

- 4.1.1 近三年，生产企业无较大及以上环境、安全、质量事故。
- 4.1.2 企业应未列入国家信用信息严重失信主体相关名录。
- 4.1.3 企业可根据 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 45001 建立并运行相应质量、环境和职业健康安全管理体系，鼓励企业根据自身运营情况建立更高水平的相关管理体系。
- 4.1.4 产品应为量产产品，应符合明示执行标准及强制性国家标准的要求。

4.2 评价指标分类

- 4.2.1 再制干酪和干酪制品“领跑者”标准评价指标分为基础指标和核心指标。
- 4.2.2 基础指标包括色泽、滋味和气味、组织形态、杂质、污染物限量、真菌毒素限量、致病菌限量、

菌落总数、大肠菌群、霉菌、食品添加剂、食品营养强化剂。

4.2.3 核心指标包括蛋白质、钙、钠。

4.2.4 核心指标分为先进水平、平均水平和基准水平共3个等级，其中先进水平相当于企业标准排行榜中5星级水平；平均水平相当于企业标准排行榜中4星级水平；基准水平相当于企业标准排行榜中3星级水平。

4.3 评价指标体系框架

再制干酪和干酪制品“领跑者”标准评价指标框架见表1。

表1 评价指标体系框架

指标类型	评价指标		指标来源 (判定方法和依据)	指标要求		
				先进水平	平均水平	基准水平
基础指标	色泽		GB 25192	具有该类产品正常的色泽		
	滋味和气味			具有该类产品特有的滋味和气味		
	组织形态			具有该类产品应有的组织状态，可有与产品口味相关原料的可见颗粒； 粉状产品为干燥均匀的粉末；		
	杂质			无正常视力可见外来异物		
	污染物限量			应符合GB 2762中再制干酪的规定		
	真菌毒素限量			应符合GB 2761中再制干酪的规定		
	致病菌限量			应符合GB 29921的规定		
	菌落总数/ (CFU/g)			n:5; c:2; m:10 ³ ; M:10 ⁴		
	大肠菌群/ (CFU/g)			n:5; c:2; m:10 ² ; M:10 ³		
	霉菌/ (CFU/g)			≤50		
	食品添加剂			应符合GB 2760的规定		
	食品营养强化剂			应符合GB 14880的规定		
核心指标	蛋白质/ (g/100g)	再制干酪	GB 5009.5	≥10.0	≥7.5	≥5.0
		干酪制品		≥7.5	≥5.0	≥3.0
	钙/ (mg/100g)	再制干酪	GB 5009.92	≥430.0	≥322.0	≥215.0
		干酪制品		≥322.0	≥215.0	≥130.0
	钠/ (mg/100g)	再制干酪	GB 5009.91	≤270	≤375	≤500
		干酪制品		≤270	≤375	≤500

5 评价方法及等级划分

评级结果划分为一级、二级和三级，各等级所对应的划分依据见表2。达到三级要求及以上的企业标准并按照有关要求自我声明公开后均可进入再制干酪和干酪制品企业标准排行榜。达到一级要求的企业标准，且按照有关要求自我声明公开后，可以直接进入再制干酪和干酪制品企业标准“领跑者”候选名单。

表2 指标评价要求等级划分

评价等级	满足条件		
	基本要求	基础指标要求	核心指标先进水平要求
一级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标先进水平要求
二级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标平均水平要求
三级应同时满足	基本要求	基础指标要求	核心指标基准水平要求