

ICS XX.XX

分类号: XX

备案号: XX

团 体 标 准

T/HFSTA □□□□—20□□

马苏里拉干酪

Mozzarella

(征求意见稿)

20□□—□□—□□发布

20□□—□□—□□实施

黑龙江省食品科学技术学会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由黑龙江东方学院提出。

本标准由东北农业大学归口。

本标准起草单位：黑龙江东方学院、黑龙江省绿色食品科学研究院。

本标准主要起草人：刘鹏、迟涛、张筠、崔艳伟、付红岩。

本标准为首次发布。

马苏里拉干酪

1 范围

本标准规定了马苏里拉干酪的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于马苏里拉干酪的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

3.1 马苏里拉干酪

以凝乳后的凝乳块为原料加热凝乳，不断揉揣拉伸，直至凝乳变得平滑且无结块；将凝乳趁热切割并入模成型，接着通过冷却使之固化生产的干酪产品。

4 要求

原料要求、感官要求、污染物限量和真菌毒素限量、微生物限量、乳酸菌数、食品添加剂和营养强化剂的要求应符合 GB 5420 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照相应的规则确定产品的批次。

5.2 抽样

产品按批抽样。

预包装产品，抽取 5 件包装样品。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

5.4 判定规则

5.4.1 检验指标全部合格时，判该批产品合格。

5.4.2 检验结果如有不合格时，可以从该批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检结果只要有一项不合格，判该批产品为不合格品；微生物项不合格不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19302 的要求，产品应标识“马苏里拉干酪(Mozzarella)”、“莫兹瑞拉干酪(Mozzarella)”、“莫泽拉干酪(Mozzarella)”。包装储运图示志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装材料和容器应符合相关标准的要求。

6.3 贮存和运输：-18℃及以下。