



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH  
ZWIĄZEK REWIZYJNY

# STANDARD – MIESZANKA W PROSZKU MLEKA ODTŁUSZCZONEGO I TŁUSZCZU ROŚLINNEGO

STANDARD FOR A BLEND OF SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT  
IN POWDERED FORM

**CXS 251-2006**

Przyjęty w 2006. Zmieniony w 2010, 2013, 2014, 2016, 2018, 2021, 2022.

**wersja polska 2023**

Standardy kodeksowe są publikowane przez Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ) i World Health Organization (Światową Organizację Zdrowia).

Niniejsze polskie tłumaczenie i adaptacja zostało przygotowane przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny. W przypadku rozbieżności w tłumaczeniach Standardów obowiązuje język oryginału.

Opracowanie wersji polskiej Standardu finansowane z Funduszu Promocji Mleka



Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Warszawa 2023 (niniejsze wydanie)

---



## Przedmowa

Niniejszy Standard został przetłumaczony przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny z udziałem ekspertów krajowych z Komitetu Technicznego PKN nr 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych i nie jest autoryzowany.

Krajowy Związek pragnie przekazać wszystkim zainteresowanym tłumaczenia Standardów kodeksowych, wytycznych, zaleceń czy innych dokumentów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (**zbiór Codex Alimentarius**). Organizacja FAO/WHO jest największym światowym forum w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Z uwagi na szeroką reprezentację w pracach kodeksowych organizacji rządowych, w tym Polski i Unii Europejskiej, tworzone Standardy czy inne dokumenty są powszechnie akceptowane i praktykowane, zwłaszcza w handlu międzynarodowym żywnością, w tym przetworami mlecznymi.

Zagadnienia objęte prawodawstwem unijnym i/lub krajowym zostały zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie kodeksowego Standardu CXS 251-2006 Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en).

**CXS 251-2006 Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form był poprzedzony następującymi dokumentami: przyjęty w 2006, zmiany 2010, 2013, 2014, 2016, 2018, 2021, 2022.**

Komentarze krajowych ekspertów dotyczą:

- wykazania różnic w stosunku do prawa Unii Europejskiej bądź wskazania na przepisy odrębne, w szczególności w zakresie dozwolonych substancji dodatkowych, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych,
- praktycznie stosowanych w Polsce technologii, technik lub ich modyfikacji,
- polskiego nazewnictwa przetworów mlecznych,
- terminologii,
- innych praktyk stosowanych w Polsce.

Komentarze ekspertów krajowych są ujęte w odnośnikach oznaczonych symbolem <sup>K...</sup> ze wskazaniem kolejnego numeru i umieszczone w treści Standardu.

Wszystkie powoływane w Standardzie dokumenty mają pozostawione oryginalne tytuły.



## 1 ZAKRES

Niniejszy Standard ma zastosowanie dla mieszanki w proszku mleka odtłuszczonego i tłuszczu roślinnego, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia lub do dalszego przetwarzania, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

## 2. OPIS

Mieszanka w proszku mleka odtłuszczonego i tłuszczu roślinnego jest produktem przygotowanym poprzez częściowe usunięcie wody ze składników mlecznych i dodanie jadalnego oleju roślinnego, jadalnego tłuszczu roślinnego lub ich mieszaniny, spełniająca wymagania składu w Sekcji 3 niniejszego Standardu.

## 3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

### 3.1 Surowce

Odtłuszczone mleko i odtłuszczone mleko w proszku<sup>1</sup>, inne beztłuszczowe składniki suchej masy mleka oraz jadalne oleje/tłuszcze roślinne<sup>1</sup>.

Na potrzeby regulacji zawartości białka dozwolone jest stosowanie poniższych produktów mlecznych:

- Retentat mleka: Retentat mleka jest produktem uzyskiwanym wskutek skoncentrowania białek mleka w procesie ultrafiltracji mleka, mleka częściowo odtłuszczonego lub mleka odtłuszczonego;
- Permeat mleka: Permeat mleka jest produktem uzyskiwanym wskutek usunięcia w procesie ultrafiltracji białek i tłuszczu z mleka, z mleka częściowo odtłuszczonego lub mleka odtłuszczonego; i
- Laktoza<sup>1</sup>

### 3.2 Dozwolone składniki odżywcze

Tam, gdzie jest to dozwolone zgodnie z *General Principles for the Addition of Essential Nutrients for Food* (CXG 9-1987), maksymalne i minimalne poziomy Witamin A, D i innych składników odżywczych, w uzasadnionych przypadkach powinny być określone przepisami krajowymi wydanymi odpowiednio w zależności od potrzeb w danym kraju, włączając zakaz stosowania poszczególnych składników odżywczych.

### 3.3 Skład

#### Mieszanka w proszku mleka odtłuszczonego i tłuszczu roślinnego

Minimalna zawartość tłuszczu ogółem,	26 % m/m
Maksymalna zawartość wody <sup>(a)</sup> ,	5 % m/m
Minimalna zawartość białka mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka <sup>(a)</sup>	34 % m/m

---

<sup>1</sup> Odnośnie specyfikacji patrz odpowiedni Codex Standard.

### Mieszanka w proszku, o obniżonej zawartości tłuszczu, mleka odtłuszczonego w proszku i tłuszczu roślinnego

Tłuszcz ogółem	Więcej niż 1,5 % i mniej niż 26 % m/m
Maksymalna zawartość wody <sup>(a)</sup>	5 % m/m
Minimalna zawartość białek mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka <sup>(a)</sup>	34 % m/m

(a) Zawartość suchej masy beztłuszczowej mleka włącza wodę krystalizacyjną laktozy.

#### 4 DODATKI DO ŻYWNOŚCI<sup>K1)</sup>

Tylko te klasy dodatków wskazane jako dozwolone w tabeli poniżej mogą być stosowane do podanych kategorii produktów.

Regulatory kwasowości, substancje przeciwzbrylające i przeciwutleniacze stosowane zgodnie z Tabelami 1 i 2 *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) w kategorii żywności 01.5.2 (Analogi mleka i śmietanki w proszku), i tylko niektóre regulatory kwasowości, substancje przeciwzbrylające, emulgatory i stabilizatory z Tabeli 3 są akceptowane do stosowania w żywności zgodnej z niniejszym Standardem.

Funkcjonalna klasa dodatku	Dozwolone stosowanie
Barwniki	-
Substancje wybielające	-
Regulatory kwasowości	X
Stabilizatory	X
Substancje zagęszczające	-
Emulgatory	X
Przeciwutleniacze	X
Substancje konserwujące	-
Substancje pianotwórcze	-
Substancje przeciwzbrylające	X
Gazy do pakowania	-

X Użycie dodatków należących do tej klasy jest technologicznie uzasadnione.

- Użycie dodatków należących do tej klasy nie jest technologicznie uzasadnione.

<sup>K1)</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności nie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

## 5 ZANIECZYSZCZENIA<sup>K2)</sup>

Produkty objęte niniejszym standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zanieczyszczeń, które zostały określone dla produktu w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995).

Mleko stosowane w produkcji produktów objętych niniejszym Standardem powinno być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zanieczyszczeń, które zostały określone dla mleka w *General Standard Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995) oraz z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości leków weterynaryjnych i pestycydów określonych dla mleka przez CAC (Codex Alimentarius Commission – Komisję Kodeksu Żywnościowego).

Tłuszcze/oleje roślinne stosowane w produkcji produktów objętych niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zanieczyszczeń i toksyn, które zostały określone dla tłuszczów/olejów w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995) oraz z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pestycydów określonymi dla tłuszczów/olejów przez CAC.

## 6 HIGIENA<sup>K3)</sup>

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi wymaganiami zawartymi w Sekcjach *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CXC 57-2004) i innymi powiązanymi dokumentami Kodeksowymi jak Codes of Hygienic Practice i Codes of Practice.

Produkty powinny spełniać wszystkie mikrobiologiczne kryteria ustalone zgodnie z *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CXG 21-1997).

## 7 ZNAKOWANIE<sup>K4)</sup>

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985), stosuje się następujące szczegółowe wymagania:

### 7.1 Nazwa produktu żywnościowego

Należy stosować następujące nazwy:

- Mieszanka w proszku mleka odtłuszczonego i tłuszczu roślinnego, lub
- Mieszanka w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu mleka odtłuszczonego i tłuszczu roślinnego.

W krajach sprzedaży detalicznej mogą być stosowane inne nazwy, o ile jest to zgodne z obowiązującymi tam przepisami.

---

<sup>K2)</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

<sup>K3)</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO HIGIENY W zakresie higieny w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Powołane w niniejszym Standardzie dokumenty kodeksowe (zalecenia, przewodniki) mogą być pomocne w realizowaniu obowiązujących wymagań.

<sup>K4)</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZNAKOWANIA W zakresie znakowania w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Jednakże niniejszy Standard podaje dodatkowe, bardziej szczegółowe wymagania, które nie są objęte obowiązującymi przepisami.

### **7.2 Deklaracja całkowitej zawartości tłuszczu**

Należy podać całkowitą zawartość tłuszczu w sposób akceptowany w kraju sprzedaży detalicznej albo (i) jako procentowy udział masowy lub objętościowy, albo (ii) w gramach na porcję określoną w znakowaniu, pod warunkiem, że podano ilość porcji.

W znakowaniu należy podać informację dotyczącą obecności jadalnych tłuszczów roślinnych i/lub jadalnych olejów roślinnych. Jeżeli jest to wymagane w kraju sprzedaży detalicznej nazwę roślin, z których pozyskano tłuszcz lub olej należy włączyć do nazwy żywności lub jako osobną informację.

### **7.3 Deklaracja zawartości białka mleka**

Zawartość białka mleka należy podać w sposób akceptowany w kraju sprzedaży detalicznej albo (i) jako procentowy udział masowy lub objętościowy, albo (ii) w gramach na porcję określoną w znakowaniu, pod warunkiem, że podano ilość porcji.

### **7.4 Lista składników**

Produkty mleczne stosowane jedynie do uregulowania zawartości białka nie muszą być deklarowane pomimo wymagań Sekcji 4.2.1 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985).

### **7.5 Zalecenia**

W znakowaniu należy zamieścić informację, że produktu nie zaleca się stosować jako substytut żywności dla niemowląt. Na przykład: "NIE NADAJE SIĘ DLA NIEMOWLĄT".

### **7.6 Oznakowanie opakowań niedetalicznych**

Zaleca się, aby oznakowanie opakowań niedetalicznych było zgodne z *General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods* (CXS 346-2021).

## **8 SPOSOBY POBIERANIA PRÓBEK ORAZ METODY ANALIZY**

Dla sprawdzenia zgodności z niniejszym Standardem powinny być stosowane metody analizy i pobierania próbek zawarte w *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) stosownie do wymagań w niniejszym Standardzie.