

奶酪FDA注册-牛奶制品出口美国认证办理

产品名称	奶酪FDA注册-牛奶制品出口美国认证办理
公司名称	深圳市商通检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坂田街道马安堂社区布龙路227号 格泰隆工业园A栋厂房一层110号
联系电话	13635147966

产品详情

奶酪属于食品，食品出口美国必须要完

成FDA注册，就是常说的[FDA认证](#)

，是食品出口美国的必备条件之一，相关产品FDA注册可咨询商通检测办理！

FDA如何监管奶酪？

低乳脂含量为固体重量的 50%，高水分含量为 44%（重量），根据 § 133.5

中描述的方法确定。如果所使用的乳制品成分未经巴氏杀菌，则奶酪在不低于 35 度的温度下固化。F

至少 60 天。

奶酪FDA认证标签规定：

在销售其食品之前，奶酪制造商有责任根据法律规定在奶酪包装上提供准确描述产品的适当标签。美国食品和药物管理局 (FDA) 负责监管各种奶酪产品标签的规范和标准，并执行某些有关公共卫生的法律。

根据 FDA 的 联邦法规法典第 21 条，生产商在制作奶酪产品标签时需要注意以下几个重要因素：

1. 奶酪食品的标签必须准确描述

产品名称。如果奶酪经过巴氏杀菌、混合、加工或含有蔬菜、水果或肉类，根据 标签规定，这些食品中的每一种都必须在标签上注明。

2. 产品名称中的每个词都必须以相同的显着度出现在标签上。这意味着姓名的字母必须以相同的大小、样式、颜色和相同的背景打印。

3. 如果

标签上需要包含可选成分，它们也应该以相同的突出显示，并且“包含”一词可以放在成分列表之前。

4. 如果生产商决定包含脂肪和水分含量的声明，则声明应反映产品的真实状况，而不包含诸如“无水分”之类的术语，因为这可能会产生误导。

奶酪和奶酪制品FDA注册法规：

“ A ” 级巴氏杀菌奶条例，

美国公众的建议

卫生服务/食品和药物管理局。

当前版本

21 CFR 第 1/10 条 ; 101; 108; 113; 131; 133; 173.310 ; 和 178.1010。

3-A 乳制品卫生标准。

PMO , 第 1 部分 , 定义 S ; 附件 4 可接受的巴氏杀菌时间和温度 ; 和附件 1 用于巴氏杀菌评估。

“ HTST 巴氏杀菌机的卫生结构、安装、测试和操作的 3-A 公认做法 ”

地区/地区牛奶专家

第 133 部分——奶酪和相关奶酪产品

B 子部分 - 特定标准化奶酪和相关产品的要求

§ 133.133 奶油干酪

(a)说明。(1) 奶油干酪是指通过本节 (a)(2) 中规定的程序或任何其他程序制备的柔软的未固化奶酪，该程序可生产具有相同物理和化学特性的成品奶酪。根据 § 133.5 中描述的方法确定，低乳脂含量为成品重量的 33%，高水分含量为 55% (重量)。使用的乳制品成分经过巴氏杀菌。

(2) 本节 (b)(1) 段中指定的一种或多种乳品成分可以均质化，并受到产乳酸细菌培养物的作用。添加本节 (b)(2) 段中指定的一种或多种凝固酶以凝固乳制品成分。凝结的物质可以被加热和搅拌并且被排出。可以使用本节 (b)(3)(ii) 段中指定的一种或多种可选成分来调节水分含量。凝乳可以被压制、冷却和加工，并且可以被加热直到它变成流体。然后可以将其均质化或以其他方式混合。可以在程序期间添加本节 (b)(1) 段中指定的一种或多种可选乳制品成分和本节 (b)(3) 段中指定的其他可选成分。

(b)可选成分。可以使用以下安全和合适的成分：

(1)乳制品成分。牛奶、脱脂牛奶或奶油，如 § 133.3 中所定义，单独使用或组合使用。

(2)凝血酶。凝乳酶和/或其他动物、植物或微生物来源的凝血酶。

(3)其他可选成分。(一)盐。

(ii) 干酪乳清、浓缩干酪乳清、干干酪乳清或通过向浓缩干酪乳清或干干酪乳清中加水制备的复原干酪乳

清。

(iii) 稳定剂，总量不超过成品重量的

0.5%，添加或不添加磺基琥珀酸二辛酯钠，大量为所用稳定剂重量的 0.5%。

(c)命名法。食物的名字是“奶油奶酪”。

(d)标签声明。食品中使用的每种成分均应按照本章第 101 部分和第 130

部分适用部分的要求在标签上声明，但以下情况除外：

(1) 动物、植物或微生物来源的酶可以声明为“酶”；和

(2) 可酌情使用“乳脂和脱脂乳”或“脱脂乳和乳脂”等术语，按优势降序说明乳品成分。