

Довідник щодо сортів Канади (Canadian Grade Compendium), Том 4, Молочні продукти

Оцінки та назви оцінок

1.(1) Сорт і назва сорту вершкового масла, вершкового масла зі зниженою калорійністю, молочного спреда, легкого або легкого вершкового масла, сироваткового масла та сиру чеддер — Канада 1 (див. [Том 9, Вимоги до оцінки імпорту](#) для назв сортів, що використовуються для імпортованих молочних продуктів).

(2) Сорти та назви сортів сухих молочних продуктів є Канада 1 і Канада 2.

2.(1) Якщо харчові продукти, зазначені в розділі 1, класифікуються, а назва класу застосована до харчового продукту, назва класу повинна відображатися, як показано в [графік найменувань сортів молочних продуктів](#).

(2) Цифри в [графік найменувань сортів молочних продуктів](#), зазначені в підрозділі (1), можуть бути білими або будь-якого однорідного кольору.

Вимоги до сорту вершкового масла та здобних виробів

3.Вершкове масло, вершкове масло зі зниженою калорійністю, молочний спред, легке або легке вершкове масло та сироваткове масло класу Канада 1 повинні бути

- (a) типовий і бажаний смак, а у випадку кислого вершкового масла – злегка кислуватий;
- (b) гладка текстура;
- (c) тверде тіло;
- (d) будь-яка волога в продукті достатньо добре введена;
- (e) однорідний колір, характерний для продукту; і
- (f) сіль, яка розчиняється, якщо її додають до продукту.

Вимоги до сорту сиру Чеддер

4.Сир чеддер класу Канада 1 сушло

- (a) мати типовий і бажаний смак і аромат;

- (b) мати достатньо компактне та міцне тіло;
- (c) мати гладку текстуру;
- (d) мати чисту, гладку та непошкоджену поверхню;
- (e) мати, за винятком мармурового сиру чеддер, характерний однорідний колір; і
- (f) бути однаковими за розміром і правильною формою.

Вимоги до сорту для інших молочних продуктів

5.(1) Молочний продукт, названий у заголовку таблиці до цього розділу, класифікований як Канада 1 суєт

- (a) відповідати вимогам класу Канада 1, як зазначено в цій таблиці;
- (b) бути однорідним за складом і кольором;
- (c) не мати твердих грудок;
- (d) мати білий або кремовий колір або, у випадку сухої сироватки, сухої молочної сироватки кислотного типу та комбінації сухого знежиреного молока та сухої сироватки, бути світлого кольору;
- (e) бути повністю вільним від чорних або коричневих частинок, видимих неозброєним оком, за винятком сухої молочної сироватки, сухої молочної сироватки кислотного типу та комбінації сухого знежиреного молока та сухої сироватки, які повинні бути практично вільними від коричневих або чорних частинок видно неозброєним оком;
- (f) у відновленому вигляді мати неперевершений смак і запах, за винятком сухої молочної сироватки, сухої сироватки кислотного типу та комбінації сухого знежиреного молока і сухої сироватки, які можуть мати смак і запах злегка підсмаженої або злегка обпаленої; і
- (g) не містити агента, що регулює рН, за винятком сухої молочної сироватки кислотного типу.

(2) Молочний продукт, названий у заголовку таблиці до цього розділу, який має клас Канада 2, повинен відповідати

- (a) вимоги класу Канада 2, як зазначено в цій таблиці; і
- (b) вимоги, викладені в підрозділі (1), крім параграфу (1) (a), за винятком того, що його смак і запах після відновлення можуть не мати свіжості.

Таблиця 1 – Сухе знежирене молоко (висушене розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,2%	1,29%
Максимальна вологість	4,0%	5,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Максимальна титрована кислотність	0,15%	>0,15%
Максимальний індекс розчинності	1,0 мл	2,0 мл
Індекс максимальної розчинності для сухого знежиреного молока, який має напис «High Heat» або аббревіатуру «High Temp».	2,0 мл	2,5 мл
Максимальна стандартна кількість пластин	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 2 – Сухе знежирене молоко (миттєвий процес)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,2%	1,29%
Максимальна вологість	5,0%	5,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Максимальна титрована кислотність	0,15%	>0,15%
Максимальний індекс розчинності	1,0 мл	2,0 мл
Максимальна стандартна кількість пластин	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 3 – Частково знежирене молоко у формі порошку (висушене розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Мінімальна жирність молока	1,3%	1,3%

**Таблиця 3 – Частково знежирене молоко у формі порошку
(висушене розпиленням)**

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	25,9%	25,9%
Максимальна вологість	4,0%	5,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Максимальна титрована кислотність	0,15%	>0,15%
Максимальний індекс розчинності	1,0 мл	>1,0 мл
Максимальний індекс розчинності для частково знежиреного молока у формі порошку, який має напис «High Heat» або аббревіатуру «High Temp».	2,0 мл	
Максимальна стандартна кількість пластин	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 4 – Сухе незбиране молоко (висушене розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Мінімальна жирність молока	26,0%	26,0%
Максимальна вологість	2,5%	5,0%
Максимальна вологість для сухого цільного молока, яке стало більш розчинним за допомогою інстанційного процесу	3,5%	
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Максимальна титрована кислотність	0,15%	>0,15%
Максимальний індекс розчинності	1,0 мл	>1,0 мл
Максимальна стандартна кількість пластин	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 5 – Сухе незбиране молоко (в газовій упаковці)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Мінімальна жирність молока	26,0%	26,0%

Таблиця 5 – Сухе незбиране молоко (в газовій упаковці)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна вологість	2,50%	5,0%
Максимальна вологість для сухого цільного молока, яке стало більш розчинним за допомогою інстанційного процесу.	3,5%	
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Максимальна титрована кислотність	0,15%	>0,15%
Максимальний індекс розчинності	1,0 мл	>1,0 мл
Максимальна стандартна кількість пластин	30 000/г	50 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)
Максимальний вміст кисню, розрахований на атмосферний тиск. Це визначення має бути зроблено через 7-10 днів після остаточного пакування газу	3,0%	3,0%

Таблиця 6 – Порошок пахти (висушений розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Мінімальна жирність молока	2,0%	<2,0%
Максимальна жирність молока	12,0%	12,0%
Максимальна вологість	4,0%	5,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,08%	0,08%
Максимальна титрована кислотність	0,18%	>0,18%
Максимальний індекс розчинності	1,25 мл	>1,25 мл
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	200 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	3 (22,5 мг)	4 (32,5 мг)

Таблиця 7 – Суха молочна сироватка (висушена розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,2%	>1,2%

Таблиця 7 – Суха молочна сироватка (висушена розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна вологість	4,5%	5,0%
Максимальна вологість для негігроскопічної сухої сироватки	5,0%	
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	200 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 8 – Порошок молочної сироватки кислотного типу (висушений розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,2%	>1,2%
Максимальна вологість	4,5%	5,0%
Максимальна вологість для негігроскопічної сухої сироватки	5,0%	
Мінімальна титрована кислотність	0,30%	0,30%

Таблиця 8 – Порошок молочної сироватки кислотного типу (висушений розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	200 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	322,5 мг)

Таблиця 9 – Комбінація сухого знежиреного молока та сухої сироватки (висушених розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,2%	>1,2%
Максимальна вологість	4,2%	5,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,11%	0,11%
Мінімальна титрована кислотність, якщо використовується сироватка походить від виробництва швейцарського сиру, і на ярлику зазначено, що сироватка походить від швейцарського сиру	0,09%	0,09%
Максимальна титрована кислотність	0,16%	>0,16%
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	200 000/г

Таблиця 9 – Комбінація сухого знежиреного молока та сухої сироватки (висушених розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	3 (22,5 мг)

Таблиця 10 – Харчовий казеїн

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	1,5%	>1,5%
Максимальна вологість	10,0%	>10,0%
Мінімальна титрована кислотність	0,20%	>0,20%
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	2 (15,0 мг)	>2 (>15,0 мг)
Мінімум білка (суха основа)	95%	90%

Таблиця 11 – Їстівні казеїнати (висушені розпиленням)

Вимоги до оцінки	Канада 1	Канада 2
Максимальна жирність молока	2,0 % сухої речовини	>2,0 % сухої речовини
Максимальна вологість	5,0 %	>5,0 %
Мінімальна титрована кислотність	0,20 %	>0,20 %
Максимальна кількість бактерій	50 000/г	100 000/г
Максимальна кількість коліформних організмів	10/г	10/г
Максимальний осадовий диск	3 (22,5 мг)	>3 (>22,5 мг)
Мінімум білка (суха основа)	88%	< 88%
Максимальний рН для харчових казеїнатів кальцію та магнію	7.5	> 7,5
Максимальний рН для інших харчових казеїнатів	7.0	> 7,0

Розклад – назви сортів молочних продуктів

