

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 8. 2. 2012

Časová verzia predpisu účinná od: 1. 3.2012 do: 21.12.2016

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

43

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o zahustenom mlieku, sušenom mlieku, kazeínoch a kazeinátoch

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) zahusteným mliekom výrobok v tekutom stave vyrábaný čiastočným odstránením vody z mlieka, úplne alebo čiastočne odtučeného mlieka, alebo zo zmesí týchto výrobkov; vyrábať ho možno s prísadou smotany alebo úplne dehydrovaného mlieka alebo obidvoch, pričom prídavok úplne dehydrovaného mlieka v hotových výrobkoch neprevyšuje 25 % celkovej mliečnej sušiny; možno ho vyrábať aj ako zahustené mlieko sladené pridaním sacharózy,
- b) mliečnym bielkovinovým koncentrátom výrobok, ktorý sa získava zahusťovaním mliečnych bielkovín ultrafiltráciou mlieka, čiastočne odtučeného mlieka alebo odtučeného mlieka,
- c) mliečnym permeátom výrobok, ktorý sa získava odstraňovaním mliečnych bielkovín a mliečného tuku z mlieka, a to z mlieka čiastočne odtučeného alebo odtučeného, ultrafiltráciou,
- d) laktózou prirodzená zložka mlieka, ktorá sa získava spravidla zo srvátky s obsahom bezvodej laktózy v sušine najmenej 99,0 hm. %; môže byť anhydridom a obsahovať jednu molekulu kryštalickej vody alebo môže byť zmesou oboch foriem,
- e) potravinárskym kyslým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok a bakteriálnych kultúr produkujúcich kyselinu mliečnu, ktorý sa získava kyslým zrážaním odtučeného mlieka,
- f) potravinárskym sladkým kazeínom výrobok získaný zrážaním s použitím technologických pomocných látok, ktorý sa získava zrážaním odtučeného mlieka.

§ 2

(1) Trhové druhy zahusteného mlieka musia spĺňať tieto požiadavky:

a) zahustené mlieko nesladené

- 1. zahustené mlieko s množstvom tuku najmenej 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 25 hm. %,
- 2. zahustené mlieko čiastočne odtučené s množstvom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 7,5 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,

3. zahustené mlieko odtučnené s množstvom tuku najviac 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 20 hm. %,
4. zahustené mlieko vysokotučné s množstvom tuku najmenej 15 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 26,5 hm. %,

b) zahustené mlieko sladené

1. sladené zahustené mlieko s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku najmenej 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 28 hm. %,
2. sladené zahustené mlieko čiastočne odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku väčším ako 1 hm. % a menším ako 8 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %,
3. sladené zahustené mlieko odtučnené s prídavkom sacharózy a s obsahom tuku menším ako 1 hm. % a s množstvom mliečnej sušiny najmenej 24 hm. %.

(2) Konzervovanie zahusteného mlieka sa dosahuje

- a) tepelným ošetrovaním, ak ide o zahustené mlieko nesladené,
- b) pridaním cukru, ak ide o zahustené mlieko sladené.

(3) Obsah bielkovín v mlieku sa môže upraviť na obsah 34 hm. % pridaním a/alebo odstránením zložiek mlieka, a to spôsobom, pri ktorom sa v upravovanom mlieku nezmení pomer srvátkových bielkovín ku kazeínu.

(4) Na výrobu zahusteného mlieka sladeného možno používať dopĺňujúce množstvo laktózy nepresahujúce 0,3 hm. %.

(5) Vitamíny možno pridávať podľa osobitných predpisov.¹⁾

(6) Názov zahusteného mlieka sa utvára podľa odseku 2. V označení zahusteného mlieka sa musí uvádzať množstvo mliečneho tuku okrem zahusteného mlieka podľa odseku 2 písm. a) tretieho bodu a odseku 2 písm. b) tretieho bodu. Tieto množstvá sa uvádzajú v blízkosti názvu výrobku v hmotnostných percentách.

(7) Ak je zahustené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 1.

§ 3

(1) Sušené mlieko je výrobok v tuhom stave, v ktorom obsah vody nepresahuje 5 hm. % hotového výrobku, získaný odstránením vody z mlieka, z úplne alebo čiastočne odtučneného mlieka, zo smotany alebo zo zmesi týchto výrobkov.

(2) Sušené mlieko sa člení na tieto trhové druhy:

- a) sušené mlieko plnotučné s obsahom tuku najmenej 26 hm. % a menším ako 42 hm. %,
- b) sušené mlieko čiastočne odtučnené s obsahom tuku väčším ako 1,5 hm. % a menším ako 26 hm. %,
- c) sušené mlieko odtučnené s obsahom tuku najviac 1,5 hm. %,
- d) sušená smotana s obsahom tuku najmenej 42 hm. %.

(3) Sušené mliečne výrobky nesmú obsahovať neutralizačné látky ani konzervačné látky. Konzervovanie sušeného mlieka sa dosahuje dehydrovaním.

(4) Názov sušeného mlieka sa utvára podľa odseku 2, v označení sušeného mlieka

- a) sa musí uvádzať obsah tuku v hm. % a tento údaj sa uvádza v blízkosti názvu,
- b) určeného pre konečného spotrebiteľa musia byť uvedené odporúčania týkajúce sa spôsobu ich riedenia alebo obnovenia vrátane údajov o obsahu tuku v takto zriedenom alebo obnovenom mlieku.

(5) Ak je sušené mlieko s hmotnosťou menšou ako 20 g balené do druhého vonkajšieho obalu, údaje možno uvádzať iba na vonkajšom obale okrem údajov podľa odseku 5.

(6) V označení sušeného mlieka určeného pre konečného spotrebiteľa sa musia uviesť slová „Nie je určený ako potravina pre dojčatá do 12 mesiacov“ v príslušnom gramatickom tvare.

§ 4

(1) Kazeíny znamenajú hlavnú proteínovú zložku mlieka, pranú alebo vysušenú, nerozpustnú vo vode a získanú z odstredeného mlieka zrážaním

- a) pridaním kyseliny,
- b) mikrobiálnym okyslením,
- c) použitím syridla,
- d) použitím iných enzýmov koagulujúcich mlieko.

(2) Kazeíny sa podľa spôsobu získavania zrazeniny a zloženia členia na trhové druhy, ktoré musia spĺňať tieto požiadavky:

a) potravinársky kyslý kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 90 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,
2. vlhkosť najviac 10 hm. %,
3. mliečny tuk najviac 2,25 hm. %,
4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,
5. popol vrátane P_2O_5 najviac 2,5 hm. %,
6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,
7. titračná kyslosť najviac 0,27 ml 0,1 N NaOH na 1 g,

b) potravinársky sladký kazeín

1. mliečne bielkoviny v sušine najmenej 84 hm. %, z toho kazeín najmenej 95 hm. %,
2. vlhkosť najviac 10 hm. %,
3. mliečny tuk najviac 2 hm. %,
4. sediment najviac 22,5 mg v 25 g,
5. popol vrátane P_2O_5 najviac 7,5 hm. %,
6. bezvodá laktóza najviac 1 hm. %.

(3) Kazeín musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad – farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpádli pod miernym tlakom,
- b) vôňa – bez cudzieho pachu.

(4) Pri výrobe kazeínov sa môžu používať tieto technologické pomocné látky a bakteriálne kultúry:

- a) kyselina mliečna (E 270),
- b) kyselina chlorovodíková,
- c) kyselina sírová,
- d) kyselina citrónová (E 330),
- e) kyselina octová (E 260),
- f) kyselina fosforečná (ortofosforečná),
- g) srvátka,
- h) bakteriálne kultúry produkujúce kyselinu mliečnu.

(5) Kazeináty znamenajú výrobky získané sušením kazeínov spracovaných neutralizujúcimi látkami.

(6) Kazeináty sa podľa kationu použitého neutralizačného činidla v trhových druhoch členia na sodný, vápenatý, draselný, amónny a horečnatý.

(7) Požiadavky na zloženie kazeinátu:

- a) mliečny kazeín v mliečnej bielkovine najmenej 88 hm. % v sušine,
- b) vlhkosť najviac 8 hm. %,
- c) mliečny tuk najviac 2 hm. %,
- d) sediment v 25 g vzorky kazeinátu najviac 22,5 mg,
- e) bezvodá laktóza najviac 1 hm. %,
- f) hodnota pH 6,0 až 8,0.

(8) V kazeíne a kazeináte maximálny obsah olova nesmie presiahnuť 1 mg.kg^{-1} a nečistoty 0 v 25 mg.

(9) Kazeinát musí spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) vzhľad – farba biela až krémovobiela; výrobok nesmie obsahovať žiadne hrudky, ktoré by sa nerozpadli pod miernym tlakom,
- b) rozpustnosť – takmer úplne rozpustné v destilovanej vode okrem kazeinátu vápenatého,
- c) vôňa – veľmi slabé cudzie príchute a pachy.

(10) Kvalita kazeínov a kazeinátov sa skúša metódami uvedenými v technických normách.²⁾

(11) Názov kazeínov sa uvádza podľa odseku 1.

(12) V názve kazeinátov sa uvádza aj použitý kation podľa odseku 3.

(13) Ak sa mliečne bielkoviny uvádzajú na trh ako zmesi mliečnych bielkovín, musí sa v ich názve uvádzať, že ide o zmes, pričom sa musia vymenovať mliečne bielkoviny, z ktorých sa zmes skladá, a to v klesajúcom poradí podľa hmotnosti.

(14) Ak zmesi mliečnych bielkovín obsahujú kazeináty, musí sa uvádzať množstvo mliečnych bielkovín v zmesi a označenie kationu v kazeináte.