

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7030:2016
CODEX STAN 243-2003 REVISED 2010
Xuất bản lần 3

SỮA LÊN MEN

Fermented milks

HÀ NỘI - 2016

Lời nói đầu

TCVN 7030:2016 thay thế TCVN 7030:2009;

TCVN 7030:2016 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 243-2003, soát xét 2010;

TCVN 7030:2016 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa lên men

Fermented milks

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại sữa lên men gồm: sữa lên men đã qua xử lý nhiệt, sữa lên men đậm đặc và các sản phẩm sữa hỗn hợp, để dùng trực tiếp hoặc để chế biến tiếp phù hợp với Điều 2 của tiêu chuẩn này.

2 Mô tả sản phẩm

2.1 Sữa lên men

Sữa lên men là sản phẩm sữa thu được bằng cách lên men sữa, được chế biến từ các sản phẩm thu được từ sữa có hoặc không thay đổi thành phần như đã được giới hạn trong 3.3, bằng tác động của các vi sinh vật thích hợp và làm giảm pH có hoặc không có đông tụ (kết tủa đẳng điện). Các vi sinh vật khởi động này phải là các vi sinh vật sống, hoạt động và có nhiều trong sản phẩm đến thời hạn sử dụng tối thiểu. Đối với các sản phẩm sau khi lên men được xử lý nhiệt thì không áp dụng yêu cầu về các vi sinh vật sống.

Các sản phẩm sữa lên men cụ thể được đặc trưng bởi các chủng khởi động đặc thù được dùng để lên men như sau:

Sữa chua yoghurt (Yoghurt): Các chủng cộng sinh của *Streptococcus thermophilus* và *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

Sữa chua yoghurt dùng chủng thay thế (Alternate culture yoghurt): Các chủng của *Streptococcus thermophilus* và của các loài *Lactobacillus* bất kỳ.

Sữa chua acidophilus (Acidophilus milk): *Lactobacillus acidophilus*.

Sữa chua kefir (Kefir): Chủng khởi động được chuẩn bị từ hạt kefir, *Lactobacillus kefir*, các loài thuộc chi *Leuconostoc*, *Lactococcus* và *Acetobacter* phát triển trong mối quan hệ đối trọng bền vững.

TCVN 7030:2016

Các hạt kefir bao gồm các nấm men lên men lactoza (*Kluyveromyces marxianus*) và nấm men không lên men lactoza (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* và *Saccharomyces exiguus*)

Sữa chua kumys (Kumys): Các chủng *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* và *Kluyveromyces marxianus*.

Có thể bổ sung thêm các vi sinh vật khác với các chủng khởi động ở trên.

2.2 Sữa lên men đậm đặc (Concentrated fermented milk)

Sữa lên men có protein tối thiểu là 5,6 % đã được tăng trước hoặc sau khi lên men. Sữa lên men đậm đặc bao gồm các sản phẩm truyền thống như Stragisto, Labneh, Ymer và Ylette.

2.3 Sữa lên men có hương (Flavoured fermented milks)

Các sản phẩm sữa hỗn hợp, như định nghĩa trong 2.3 của CODEX STAN 206-1999 *General standard for the use of dairy terms (Tiêu chuẩn chung về việc sử dụng các thuật ngữ về sữa)*, có chứa tối đa 50 % (khối lượng) các thành phần không từ sữa (như các chất tạo ngọt có giá trị dinh dưỡng và không có giá trị dinh dưỡng, các loại rau và quả, cũng như nước quả, quả nghiền, thịt quả, các chế phẩm của chúng, đậu đỗ, mật ong, socola, quả hạch, cà phê, gia vị và các loại thực phẩm tạo hương tự nhiên không gây hại khác) và/hoặc các chất tạo hương. Các thành phần không từ sữa có thể được trộn trước/hoặc sau khi lên men.

2.4 Sữa uống lên men (Drinks based on fermented milk)

Các sản phẩm sữa hỗn hợp như định nghĩa trong 2.3 của CODEX STAN 206-1999, thu được bằng cách trộn sữa đã lên men như trong 2.1 với nước uống có hoặc không có bổ sung các thành phần khác như whey, các thành phần không phải từ sữa và các chất tạo hương. Sữa uống lên men chứa tối thiểu là 40 % khối lượng sữa lên men.

Có thể bổ sung các chủng vi sinh vật lên men khác với chủng khởi động ban đầu.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Nguyên liệu

Sữa và/hoặc các sản phẩm từ sữa.

Nước uống dùng để hoàn nguyên.

3.2 Thành phần cho phép

- Các chủng khởi động của các vi sinh vật có lợi bao gồm các chủng quy định trong Điều 2;
- Các vi sinh vật thích hợp và có lợi khác (cho các sản phẩm trong 2.4);

- Natri clorua;
- Các thành phần không từ sữa nêu trong 2.3 (sữa lên men có hương);
- Nước uống (cho các sản phẩm trong 2.4);
- Sữa và sản phẩm sữa (cho các sản phẩm trong 2.4);
- Gelatin và tinh bột dùng trong:
 - sữa lên men được xử lý nhiệt sau khi lên men;
 - sữa lên men có hương;
 - sữa uống lên men, và
 - sữa lên men hoàn toàn nếu cơ quan có thẩm quyền của nước bán sản phẩm cho phép.

với điều kiện là chúng được bổ sung chỉ với các lượng theo chức năng cần thiết khi thực hiện theo thực hành sản xuất tốt, có tính đến việc sử dụng chất làm ổn định/chất làm dày nêu trong Điều 4. Các chất này có thể được bổ sung trước hoặc sau khi thêm các thành phần không phải từ sữa.

3.3 Thành phần

	Sữa lên men	Sữa chua yoghurt, sữa chua yoghurt dùng chủng thay thế và sữa chua acidophilus	Sữa chua kefir	Sữa chua kumys
Protein sữa ^a (% khối lượng)	Tối thiểu 2,7 %	Tối thiểu 2,7 %	Tối thiểu 2,7 %	
Chất béo sữa (% khối lượng)	Nhỏ hơn 10 %	Nhỏ hơn 15 %	Nhỏ hơn 10 %	Nhỏ hơn 10 %
Độ axit chuẩn độ, tính theo % axit lactic (% khối lượng)	Tối thiểu 0,3 %	Tối thiểu 0,6 %	Tối thiểu 0,6 %	Tối thiểu 0,7 %
Etanol (% thể tích/khối lượng)				Tối thiểu 0,5 %
Tổng số vi sinh vật tạo thành chủng khởi động xác định được trong 2.1 (tổng số cfu/g)	Tối thiểu 10 ⁷	Tối thiểu 10 ⁷	Tối thiểu 10 ⁷	Tối thiểu 10 ⁷
Các vi sinh vật được công bố trên nhãn ^b (tổng số cfu/g)	Tối thiểu 10 ⁶	Tối thiểu 10 ⁶		
Nấm men (cfu/g)			Tối thiểu 10 ⁴	Tối thiểu 10 ⁴

^{a)} Hàm lượng protein là 6,38 nhân với tổng nitơ xác định được bằng phương pháp Kjeldahl.

^{b)} Áp dụng khi hàm lượng này cần phải công bố mà điều này liên quan đến sự có mặt vi sinh vật cụ thể (khác với các loại quy định trong 2.1 đối với sản phẩm có liên quan) đã được thêm vào chủng khởi động cụ thể.

TCVN 7030:2016

Trong sữa lên men có hương và sữa uống lên men thì các tiêu chí trên đây áp dụng cho phần sữa lên men. Các tiêu chí về vi sinh vật (dựa vào tỷ lệ của sản phẩm sữa lên men) cần có giá trị đến hạn dùng tối thiểu. Yêu cầu này không áp dụng cho các sản phẩm xử lý nhiệt sau khi lên men.

Sự phù hợp với các tiêu chí về vi sinh vật trên đây được đánh giá qua phân tích thử nghiệm sản phẩm thông qua "hạn dùng tối thiểu" sau khi sản phẩm được bảo quản theo các điều kiện bảo quản quy định ghi trên nhãn.

3.4 Các đặc tính công nghệ cơ bản

Trong chế biến sữa lên men không cho phép loại bỏ whey sau khi lên men, trừ sữa lên men đậm đặc nêu trong 2.2.

4 Phụ gia thực phẩm

Chỉ có thể sử dụng các nhóm phụ gia nêu trong bảng dưới đây đối với các loại sữa quy định ở trên. Trong mỗi nhóm phụ gia và mức cho phép ở trong bảng thì chỉ có các phụ gia riêng lẻ đã liệt kê có thể được sử dụng và chỉ trong các giới hạn quy định.

Theo 4.1 trong TCVN 5660 (CODEX STAN 192-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*, thì các chất phụ gia có thể có mặt trong sữa lên men có hương và sữa uống lên men do chúng có sẵn từ các thành phần không phải sữa được thêm vào.

Nhóm phụ gia	Sữa lên men và sữa uống lên men		Sữa lên men có xử lý nhiệt sau khi lên men và sữa uống lên men có xử lý nhiệt sau khi lên men	
	Thường	Có hương liệu	Thường	Có hương liệu
Chất điều chỉnh độ chua	–	X	X	X
Chất tạo khí cacbonic	X ^b	X ^b	X ^b	X ^b
Chất tạo màu	–	X	–	X
Chất nhũ hoá	–	X	–	X
Chất tạo hương	–	X	–	X
Khí bao gói	–	X	X	X
Chất bảo quản	–	–	–	X
Chất làm ổn định	X ^a	X	X	X
Chất tạo ngọt	–	X	–	X
Chất làm đặc	X ^a	X	X	X

^a Việc sử dụng bị hạn chế đối với việc hoàn nguyên và theo quy định.

^b Sử dụng chất tạo khí cacbonic với mục đích điều chỉnh công nghệ chỉ cho sữa uống lên men.

X Việc sử dụng các phụ gia của nhóm này mục đích điều chỉnh công nghệ. Đối với các sản phẩm có hương thì các phụ gia được với mục đích điều chỉnh công nghệ dựa vào tỷ lệ của sữa.

– Việc sử dụng các phụ gia của nhóm này không vì mục đích điều chỉnh công nghệ.

Các chất điều chỉnh độ chua, chất tạo màu, chất nhũ hóa, khí đóng gói và chất bảo quản được nêu trong Bảng 3 của TCVN 5660 (CODEX STAN 192-1995) được chấp nhận để sử dụng trong các sản phẩm sữa lên men như sau:

Số INS ¹⁾	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
Chất điều chỉnh độ chua		
334	Axit L(+)-tartric	2 000 mg/kg tính theo axit tartaric
335(i)	Mononatri tartrat	
335(ii)	Natri L(+)-tartrat	
336(i)	Kali tartrat	
336(ii)	Dikali tartrat	
337	Kali natri L(+)-tartrat	
355	Axit adipic	1 500 mg/kg tính theo axit adipic
356	Natri adipat	
357	Kali adipat	
359	Amoni adipat	
Chất cacbonat hóa		
290	Carbon dioxit	GMP
Chất tạo màu		
100(i)	Curcumin	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, tổng hợp	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphat, natri	
102	Tartrazin	300 mg/kg
104	Quinoline yellow	150 mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmin	150 mg/kg
122	Azorubine (Carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochineal red A)	150 mg/kg
129	Allura red AC	300 mg/kg
132	Indigotine	100 mg/kg
133	Brilliant blue FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophyll, các phức đồng	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyll, các phức đồng, các muối natri và kali	
143	Fast green FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II – xử lý với sulfit	150 mg/kg
150c	Caramel III – xử lý với amoniac	2 000 mg/kg

¹⁾ Mã số quốc tế về phụ gia thực phẩm

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
150d	Caramel IV – xử lý với amoniac và sulfit	2 000 mg/kg
151	Brilliant black (Black PN)	150 mg/kg
155	Brown HT	150 mg/kg
160a(i)	beta-Carotene, tổng hợp	100 mg/kg
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Carotenoic acid, metyl hoặc etyl este, beta-apo-8'-	
160a(iii)	beta-Caroten từ <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	beta-Caroten thực vật	600 mg/kg
160b(i)	Chiết xuất annatto, tính theo bixin	20 mg/kg tính theo bixin
160b(ii)	Chiết xuất annatto, tính theo norbixin	20 mg/kg tính theo norbixin
160d	Lycopen	30 mg/kg tính theo lycopen tinh khiết
161b(i)	Lutein từ <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxanthin, tổng hợp	150 mg/kg
163(ii)	Chất chiết vỏ quả nho	100 mg/kg
172(i)	Sắt oxit, đen	100 mg/kg
172(ii)	Sắt oxit, đỏ	
172(iii)	Sắt oxit, vàng	
Chất nhũ hóa		
432	Polyoxyetylen (20) sorbitan monolaurat	3 000 mg/kg
433	Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	
434	Polyoxyetylen (20) sorbitan monopalmitat	
435	Polyoxyetylen (20) sorbitan monostearat	
436	Polyoxyetylen (20) sorbitan tristearat	
472e	Este của axit diaxetyl tartaric và axit béo với glycerol	10 000 mg/kg
473	Este sucrose của các axit béo	5 000 mg/kg
474	Sucroglycerid	5 000 mg/kg
475	Este polyglycerol của các axit béo	2 000 mg/kg
477	Este propylene glycol của các axit béo	5 000 mg/kg
481(i)	Natri stearyl lactylat	10 000 mg/kg
482(i)	Canxi stearyl lactylat	10 000 mg/kg
491	Sorbitan monostearat	5 000 mg/kg
492	Sorbitan tristearat	
493	Sorbitan monolaurat	
494	Sorbitan monooleat	
495	Sorbitan monopalmitat	
900a	Polydimetylsiloxan	50 mg/kg

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
Chất điều vị		
580	Magie gluconat	GMP
620	Axit (L+)-glutamic	GMP
621	Mononatri L-glutamat	GMP
622	Kali L-glutamat	GMP
623	Canxi di-L-glutamat	GMP
624	Monoamoni L-glutamat	GMP
625	Magie di-L-glutamate	GMP
626	Guanylic acid, 5'-	GMP
627	Dinatri 5'-guanylat-	GMP
628	Dikali 5'-guanylat-	GMP
629	Canxi 5'-guanylat	GMP
630	Axit 5'-inosinic	GMP
631	Dinatri 5'-inosinat	GMP
632	Dikali 5'-inosinat	GMP
633	Canxi 5'-inosinat	GMP
634	Canxi 5'-ribonucleotid-	GMP
635	Dinatri 5'-ribonucleotid-	GMP
636	Maltol	GMP
637	Etyl maltol	GMP
Chất bảo quản		
200	Axit sorbic	1 000 mg/kg tính theo axit sorbic
201	Natri sorbat	
202	Kali sorbat	
203	Canxi sorbat	
210	Axit benzoic	300 mg/kg tính theo axit benzoic
211	Natri benzoat	
212	Kali benzoat	
213	Canxi benzoat	
234	Nisin	500 mg/kg
Chất ổn định và chất làm dày		
170(i)	Canxi carbonat	GMP
331(iii)	Trinatri xitrat	GMP

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
338	Axit phosphoric	1 000 mg/kg, riêng lẻ hoặc kết hợp, tính theo phospho
339(i)	Natri dihydro phosphat	
339(ii)	Dinatri hydro phosphat	
339(iii)	Trinatri phosphat	
340(i)	Kali dihydro phosphat	
340(ii)	Dikali hydro phosphat	
340(iii)	Trikali phosphat	
341(i)	Monocanxi dihydro phosphat	
341(ii)	Canxi hydro phosphat	
341(iii)	Tricanxi orthophosphat	
342(i)	Amoni dihydro phosphat	
342(ii)	Diamoni hydro phosphat	
343(i)	Monomagie phosphat	
343(ii)	Magie hydro phosphat	
343(iii)	Trimagie phosphat	
450(i)	Dinatri diphosphat	
450(ii)	Trinatri diphosphat	
450(iii)	Tetranatri diphosphat	
450(v)	Tetrakali diphosphat	
450(vi)	Dicanxi diphosphat	
450(vii)	Canxi dihydro diphosphat	
451(i)	Pentanatri triphosphat	
451(ii)	Pentakali triphosphat	
452(i)	Natri polyphosphat	
452(ii)	Kali polyphosphat	
452(iii)	Natri canxi polyphosphat	
452(iv)	Canxi polyphosphat	
452(v)	Amoni polyphosphat	
542	Bone phosphat	
400	Axit alginic	
401	Natri alginat	GMP
402	Kali alginat	GMP
403	Amoni alginat	GMP
404	Canxi alginat	GMP
405	Propylen glycol alginat	GMP
406	Agar	GMP

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
407	Carrageenan	GMP
407a	Rong biển eucheama chế biến (PES)	GMP
410	Carob bean gum	GMP
412	Guar gum	GMP
413	Tragacanth gum	GMP
414	Gum arabic (Acacia gum)	GMP
415	Xanthan gum	GMP
416	Karaya gum	GMP
417	Tara gum	GMP
418	Gellan gum	GMP
425	Bột konjac	GMP
440	Pectin	GMP
459	Cyclodextrin, -beta	5 mg/kg
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	GMP
460(ii)	Cellulose bột	GMP
461	Metyl cellulose	GMP
463	Hydroxypropyl cellulose	GMP
464	Hydroxypropyl metyl cellulose	GMP
465	Metyl etyl cellulose	GMP
466	Natri carboxymetyl cellulose (Cellulose gum)	GMP
467	Etyl hydroxyetyl cellulose	GMP
468	Natri carboxymetyl cellulose liên kết ngang (cellulose gum liên kết ngang)	GMP
469	Natri carboxymetyl cellulose, thủy phân bằng enzym (Cellulose gum, thủy phân bằng enzym)	GMP
470(i)	Muối của axit myristic, palmitic và stearic với amoniac, canxi, kali và natri	GMP
470(ii)	Muối của các axit oleic với canxi, kali và natri	GMP
471	Mono- và di- glycerid của các axit béo	GMP
472a	Este glycerol của axit béo và axit axetic	GMP
472b	Este glycerol của axit béo và axit lactic	GMP
472c	Este glycerol của axit béo và axit xitric	GMP
508	Kali clorua	GMP
509	Canxi clorua	GMP
511	Magie clorua	GMP
1200	Polydextrose	GMP
1400	Dextrin, tinh bột rang	GMP

Số INS	Tên phụ gia thực phẩm	Mức tối đa
1401	Tinh bột xử lý bằng axit	GMP
1402	Tinh bột xử lý bằng kiềm	GMP
1403	Tinh bột tẩy trắng	GMP
1404	Tinh bột oxi hóa	GMP
1405	Tinh bột xử lý bằng enzym	GMP
1410	Mono starch phosphat	GMP
1412	Distarch phosphat	GMP
1413	Distarch phosphat đã phosphat hóa	GMP
1414	Distarch phosphat đã axetyl hóa	GMP
1420	Starch axetat	GMP
1422	Distarch adipat đã axetyl hóa	GMP
1440	Hydroxypropyl starch	GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphat	GMP
1450	Starch natri octenyl succinat	GMP
1451	Tinh bột oxi hóa đã axetyl hóa	GMP
Chất tạo ngọt^{a)}		
420	Sorbitol	GMP
421	Mannitol	GMP
950	Kali acesulfame	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamate	250 mg/kg
953	Isomalt (Hydroated isomaltulose)	GMP
954	Saccharin	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotame	100 mg/kg
962	Muối của aspartame-acesulfame	350 mg/kg tính theo đương lượng kali acesulfame
964	Polyglycitol syrup	GMP
965	Maltitol	GMP
966	Lactitol	GMP
967	Xylitol	GMP
968	Erythritol	GMP

^{a)} Việc sử dụng các chất tạo ngọt được giới hạn đối với sản phẩm sữa và sản phẩm có chứa sữa ít năng lượng hoặc không thêm đường.

5 Chất nhiễm bẩn

Các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với các chất nhiễm bẩn nêu trong TCVN 4832 (CODEX STAN 193-1995) *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi*.

Sửa được sử dụng trong chế biến các sản phẩm thuộc đối tượng áp dụng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với các chất nhiễm bẩn và độc tố nêu trong TCVN 4832 (CODEX STAN 193-1995) và các mức dư lượng tối đa về dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành.

6 Vệ sinh

Các sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này nên được sơ chế và xử lý theo các quy định tương ứng của TCVN 5603 (CAC/RCP 1-1969) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN 11682 (CAC/RCP 57) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với sữa và sản phẩm sữa* và các tiêu chuẩn khác có liên quan như quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh. Các sản phẩm này phải tuân thủ các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo TCVN 9632:2013 (CAC/GL 21-1997) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Ghi nhãn

Ngoài các điều quy định trong TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985, with Amendment 2010) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn* và CODEX STAN 206-1999, còn áp dụng các điều cụ thể sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

7.1.1 Tên của các sản phẩm trong 2.1, 2.2 và 2.3 phải là sữa lên men hoặc sữa lên men đậm đặc.

Tuy nhiên, các tên gọi này có thể được thay thế bằng sữa chua yoghurt, sữa chua acidophilus, sữa chua kefir, sữa chua kumys, sữa chua stragisto, sữa chua labneh, sữa chua ymer và sữa chua ylette với điều kiện là sản phẩm đáp ứng các yêu cầu cụ thể của tiêu chuẩn này.

"Sữa chua yoghurt dùng chủng thay thế" như trong Điều 2, phải được đặt tên qua việc sử dụng đặc tính thích hợp cùng với từ "sữa chua yoghurt". Đặc tính được chọn phải diễn tả chính xác và không gây hiểu nhầm cho khách hàng, bản chất của sự thay đổi ảnh hưởng đến sữa chua do việc chọn *Lactobacilli* cụ thể trong sản xuất sản phẩm. Việc thay đổi đó có thể gồm sự khác nhau rõ rệt trong các vi sinh vật lên men, các chất chuyển hóa và/hoặc đặc tính cảm quan của sản phẩm khi so sánh với sản phẩm được gọi là sữa chua yoghurt". Các ví dụ về các đặc tính mô tả sự khác nhau về tính chất cảm quan bao gồm các thuật ngữ như "địu nhẹ" và "hương thơm". Thuật ngữ "sữa chua yoghurt dùng chủng thay thế" không được dùng để làm tên gọi.

Các thuật ngữ cụ thể trên đây có thể được dùng cùng với thuật ngữ "đông lạnh" với điều kiện là (i) sản phẩm được làm đông lạnh theo các yêu cầu của tiêu chuẩn này, (ii) các chủng khởi động đặc thù có thể được phục hồi với số lượng đáng kể khi rã đông và (iii) chỉ có sản phẩm đông lạnh được đặt tên như vậy được bán để dùng trực tiếp.

Các sản phẩm sữa lên men khác và các loại sữa lên men đậm đặc có thể được gọi với các tên gọi khác theo quy định của nước có bán sản phẩm này, hoặc các tên thường gọi, với điều kiện là các tên gọi đó không tạo ấn tượng sai về tính chất và nhận dạng thực phẩm ở nước bán sản phẩm.

7.1.2 Các sản phẩm thu được từ sữa lên men đã xử lý nhiệt sau khi lên men phải được gọi là "Sữa lên men đã xử lý nhiệt". Nếu như tên gọi này gây nhầm lẫn cho khách hàng thì sản phẩm phải được gọi tên theo quy định của nước có bán sản phẩm. Ở các nước không có quy định như thế hoặc không có các tên gọi thông thường khác thì tên của sản phẩm phải được ghi là "Sữa lên men đã xử lý nhiệt".

7.1.3 Tên gọi của sữa lên men có hương phải gồm cả tên của các chất tạo hương hoặc các hương liệu đã bổ sung.

7.1.4 Tên của sản phẩm trong 2.4 là sữa uống lên men hoặc bằng tên gọi khác theo quy định của quốc gia mà sản phẩm được bán. Trên nhãn phải ghi rõ nước được thêm vào như một thành phần của sản phẩm trong danh mục thành phần¹⁾ và phải ghi rõ tỷ lệ phần trăm sữa lên men được sử dụng (tính theo khối lượng). Khi được bổ sung hương liệu, thì tên gọi của sản phẩm bao gồm tên của các chất tạo hương chính hoặc hương liệu được bổ sung.

7.1.5 Sữa lên men chỉ bổ sung các chất tạo ngọt cacbohydrat có giá trị dinh dưỡng thì có thể được ghi là "... có đường", chỗ trống được thay bằng "sữa lên men" hoặc tên gọi khác theo quy định trong 7.1.1 và 7.1.4. Nếu có bổ sung một phần hoặc hoàn toàn chất tạo ngọt không có giá trị dinh dưỡng thay cho đường thì cụm từ "được tạo ngọt bằng ..." hoặc "... có đường và chất tạo ngọt" cần được ghi cạnh tên của sản phẩm, chỗ trống là tên của chất tạo ngọt nhân tạo.

7.1.6 Các tên gọi trong tiêu chuẩn này có thể được dùng trong việc định tên, ghi nhãn, trong tài liệu bán hàng và quảng cáo các thực phẩm khác với điều kiện là nó được sử dụng làm thành phần cấu thành và các đặc tính của thành phần được duy trì ở mức không làm cho khách hàng hiểu nhầm.

7.2 Công bố hàm lượng chất béo

Để tránh gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng, thì việc công bố hàm lượng chất béo sữa có thể được thực hiện theo quy định của nước bán sản phẩm, bằng phần trăm khối lượng hoặc bằng gam trên khẩu phần định lượng trên nhãn khi số khẩu phần được công bố trên nhãn.

¹⁾ Như quy định trong 4.2.1.5 của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985 with Amendment 2010).

7.3 Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ

Thông tin yêu cầu trong Điều 7 của tiêu chuẩn này và 4.1 đến 4.8 của TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-1985 with Amendment 2010) và hướng dẫn bảo quản, nếu cần, phải được ghi trên bao bì hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc đóng gói được ghi trên bao bì. Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết được thông qua các tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Phương pháp phân tích và lấy mẫu theo CODEX STAN 234-2007 *Recommended methods of analysis and sampling* (Các phương pháp khuyến cáo trong phân tích và lấy mẫu).
