



中华人民共和国国家标准

GB 5420 - 2021

---

Estándar Nacional de Inocuidad  
Alimentaria  
Quesos

Publicado en: 2021/02/22

Vigencia: 2021/11/22

---

Publicado por Comisión Nacional de salud de la República Popular China y Administración Estatal de Supervisión del Mercado

## Prefacio

La presente norma reemplaza a la norma GB 5420-2010 “Estándar Nacional de Inocuidad Alimentaria Queso Maduro”

En comparación con la norma GB 5420-2010, los cambios principales son los siguientes:

- Modificación del alcance;
- Modificación de los términos y definiciones;
- Modificación en los requisitos sensoriales;
- Modificación en límites de microorganismos;
- Inclusión del punto “4. Otros”
- Inclusión del Anexo A.

## **Estándar Nacional de Inocuidad Alimentaria Quesos**

### **1. Alcance**

El presente estándar es aplicable para queso.

### **2. Término y definiciones**

#### **2.1. Queso**

Productos lácteos blandos, semiduros, duros o super duros, recubiertos, maduros o inmaduros, en los que la proporción de suero de leche/caseína no supere la proporción correspondiente de leche de vaca (u otro ganado lechero) (excepto el suero de leche). El queso maduro se obtiene de cualquiera de los siguientes métodos:

- a) Las proteínas de la leche y/o de los productos lácteos se coagulan o se coagulan parcialmente (o se utilizan directamente como materia prima los cuajos de leche después de la cuajada) bajo la acción de cuajada u otro coagulante adecuado, se añaden o no bacterias fermentadas, sal comestible, aditivos alimentarios, potenciadores de la nutrición alimentaria y se excretan o no (cuando se utilizan como materia prima los cuajos de proteínas después de la cuajada), productos sólidos o semisólidos obtenidos por fermentación o no fermentación, etc.
- b) El proceso incluye la coagulación de proteínas en la leche y/o los productos lácteos y confiere al producto terminadas propiedades físicas, químicas y sensoriales similares a las descritas en a).

Nota: Tanto el proceso a) como el proceso b) pueden añadirse otras materias primas alimentarias con sabor específico (la cantidad añadida no es superior al 8%), como azúcar, ajo, pimienta, etc.; el producto sólido obtenido puede transformarse en varias formas, y otras materias primas alimentarias pueden añadirse (la cantidad añadida no es superior al 8%) para evitar la adhesión del producto. La cantidad total de otras materias primas alimentarias con sabor específico y otras materias primas alimentarias que impidan la adhesión del producto no excederán el 8%.

#### **2.1.1. Queso maduro**

Queso que no se utiliza inmediatamente después de la producción y que debe almacenarse en condiciones específicas de temperatura y similares durante un período determinado para producir las características del producto mediante cambios bioquímicos y físicos.

#### **2.1.2. Queso maduro mohoso**

Queso que promueve su maduración principalmente mediante el crecimiento de mohos característicos en el interior y/o la superficie del queso

#### **2.1.3. Queso sin madurar (incluido el queso fresco)**

Queso que se puede utilizar (alimento) poco después de la producción.

### **3. Requisitos técnicos**

#### **3.1. Requisitos sobre las materias primas**

3.1.1. Leche cruda: debe cumplir con la norma GB 19301.

3.1.2. Recubrimientos: deben cumplir con las normas y regulaciones correspondientes.

3.1.3. Otras materias primas: deben cumplir con las normas y regulaciones correspondientes.

### 3.2. Requisitos sensoriales

Los requisitos sensoriales deben cumplir con los estipulados en la Tabla 1.

**Tabla 1 Requisitos sensoriales**

Item	Requisitos	Método de examen
Color	Contar con el color normal de este tipo de producto	Tomar una cantidad adecuada de muestra y colocarla en un disco blanco limpio (disco de porcelana o contenedor similar) y observar el color y el estado bajo la luz natural. Enjuagar la boca con agua caliente y olfatear
Sabor, olor	Contar con el sabor y olor especial de este tipo de producto	
Estado	Contar con el estado correspondiente de este tipo de producto	

### 3.3. Límites de contaminantes y micotoxinas

3.3.1 Límites de contaminantes deben cumplir con los estipulados en la norma GB 2762.

3.3.2. Límites de micotoxinas deben cumplir con la norma GB 2761.

### 3.4. Límites de microorganismos

3.4.1. Límites de microorganismos deben cumplir con los estipulados en la norma GB 2921.

3.4.2. Límites de microorganismos deben cumplir con los estipulados en la Tabla 2

**Tabla 2 Límites de microorganismos**

Item	Plan de muestreo <sup>a</sup> y límites				Forma de examen
	n	c	m	M	
Coliformes / (CFU / g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> la toma de muestras y el tratamientos se realiza bajo los requisitos de la norma GB 4789.1 y GB 4789.18.					

### 3.5. Aditivos alimentarios y potenciador nutricional

3.5.1. El uso de aditivos alimentarios se ajustará a lo dispuesto en GB2760.

3.5.2. El uso de potenciador nutricionales alimentarios debe ajustarse a GB1480.

### 4. Otros

4.1. Queso maduro también se llama "queso".

4.2. Debe indicarse la temperatura de transporte y almacenamiento en la etiqueta del producto.

4.3. El nombre del producto podrá referirse al Anexo A para añadir una descripción de la dureza o el contenido de grasa antes de la denominación "queso"

**Anexo A****Requisitos y condiciones para la Declaración de dureza y contenido de grasa**

Tabla 1 Requisitos y condiciones para la Declaración de dureza y contenido de grasa

Item	Definición de la declaración	Requisitos de contenidos
Porcentaje de humedad en la masa total de queso sin grasa <sup>a</sup> / %	Suave	> 67
	Sólido/semiduro	54 ~ 69
	Duro	49 ~ 56
	Super duro	< 51
Porcentaje de grasa en las materias secas <sup>b</sup> / %	Alto contenido de grasa	≥ 60
	Grasa Alta	≥ 45, < 60
	Grasa media	≥ 25, < 45
	Desengrasado Parcial	≥ 10, < 25
	Desengrasado	< 10
<sup>a</sup> el porcentaje de humedad en la masa total de queso sin grasa = $\frac{(\text{Peso de la humedad en el queso}) \times 100\%}{(\text{Masa total de queso} - \text{masa de grasa en queso})}$		
<sup>b</sup> porcentaje de grasa en materias secas = $\frac{(\text{Grasa})}{(\text{Masa total} - \text{Humedad})} \times 100\%$		