

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ХУМУС С КУНЖУТНОЙ ПАСТОЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ¹

CXS 257R-2007

Принят в 2007 году.

¹ Раздел "Методы анализа" будет рассмотрен Комиссией после одобрения текста Комитетом по методам анализа и отбора проб.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на хумус с кунжутной пастой консервированный, соответствующий определению, приведенному ниже в разделе 2, и предназначенный для употребления в пищу.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Хумус с кунжутной пастой консервированный представляет собой продукт:

- a) приготовленный из чистого сухого промытого вареного и растертого нута, с добавлением кунжутной пасты, с солью или без соли;
- b) упакованный в герметично укупоренную тару;
- c) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

Нут с кунжутной пастой.

3.2 Необязательные ингредиенты

- a) Соль
- b) Лимонный сок
- c) Приправы и специи

3.3 Общие показатели качества

Конечный продукт должен отвечать следующим общим требованиям:

- 3.3.1** Все ингредиенты, включая пищевые добавки, должны соответствовать применяемым стандартам и быть безопасными при употреблении в пищу.
- 3.3.2** Продукт не должен содержать неестественных посторонних примесей и насекомых или их частей.
- 3.3.3** Продукт не должен содержать каких-либо наполнителей, например, муки, крахмала и т. д.
- 3.3.4** Смесь должна быть пастообразной, однородной и свободной от комочков.
- 3.3.5** Продукт должен иметь естественный вкус, цвет и запах.
- 3.3.6** В продукт не должны добавляться какие-либо жировые компоненты, за исключением жиров, содержащихся в кунжутной пасте.

3.4 Специальные показатели качества

К продукту, приготовленному для непосредственного потребления в соответствии с инструкциями, применяются следующие требования:

- 3.4.1** Содержание кунжутного масла – не менее 8% (массовая доля).
- 3.4.2** Содержание соли – не более 2% (массовая доля).
- 3.4.3** Общее содержание твердых веществ – не менее 27% (массовая доля).
- 3.4.4** Общая кислотность – не более 1% (массовая доля), в пересчете на лимонную кислоту.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается применение только тех пищевых добавок, которые перечислены ниже, и только в указанных количествах.

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
330	лимонная кислота	НПП

4.2 Добавки, препятствующие спеканию и слеживанию

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
500(i)	карбонат натрия	НПП

4.3 Стабилизаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
501(i)	карбонат калия	НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

6.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

7.1 Продукт должен быть укупорен в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.

7.2 Продукт хранится в хорошо вентилируемом помещении, не подвергаясь прямому воздействию тепла, влаги и загрязнителей.

7.3 Используемая металлическая тара должна быть покрыта лаком пищевого качества, пригодным для данного продукта, не должна иметь механических дефектов и ржавчины.

7.4 Тара с конечным продуктом не должна иметь бомбажа, а внутреннее давление при 20°C должно быть ниже атмосферного.

8. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ**8.1 ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ****8.1.1 Минимальное заполнение**

Тара должна быть плотно заполнена продуктом, причем продукт должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

9. МАРКИРОВКА

Продукт должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

9.1 Наименование продукта

Продукт должен называться "хумус с кунжутной пастой".

10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ²

² Будет доработан позднее.