

ХАЛВА ТАХИННАЯ. РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ.

CODEX STAN 309R-2011

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на халву тахинную (см. определение в п. 2).

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Халва тахинная

«Халва тахинная» — прошедший тепловую обработку пищевой продукт, изготовленный из тахини, естественных сахаров и других ингредиентов в составе, указанном в п. 3. Консистенция продукта однородная или рассыпчатая (халва волокнистая).

2.2 Тахини

Пищевой продукт, полученный путем измельчения очищенных и обжаренных семян кунжута.

2.3 Естественные сахара

Необработанные углеводы, такие как сахароза, глюкоза, фруктоза или их смесь.

2.4 Экстракт мыльнянки

Вещество, извлекаемое из коры, листьев или корней мыльнянки (*Saponaria officinalis*). Его называют мыльным корнем или сапонином.

3. ИНГРЕДИЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные ингредиенты

- 3.1.1 Тахини.
- 3.1.2 Естественные сахара.
- 3.1.3 Экстракт мыльнянки или разрешенные заменители.

3.2 Дополнительные ингредиенты

Допускается применение следующих дополнительных ингредиентов.

- 3.2.1 Миндаль, фисташки, орехи грецкие, фрукты сухие и (или) какао-порошок.

3.3 Показатели качества

- 3.3.1 Все сырье, применяемое в технологическом процессе, должно соответствовать надлежащим стандартам.
- 3.3.2 Не допускается прогорклый вкус или запах, а также любой другой посторонний привкус.
- 3.3.3 Не допускается наличие насекомых, их частиц и продуктов их жизнедеятельности.
- 3.3.4 Продукт должен сохранять собственные характеристики. В частности, не допускаются отделение масла, расслаивание, наличие белых или темных пятен.
- 3.3.5 Продукт должен иметь однородную консистенцию и легко разрезаться ножом.
- 3.3.6 Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не должна превышать 0,2% от массы продукта.
- 3.3.7 Процентное содержание золы, нерастворимой в кислоте, не должно превышать 2% сухой массы. Процентное содержание золы, нерастворимой в кислоте, не должно превышать 0,2% массы.
- 3.3.8 Процентное содержание жира (кунжутное масло) должно составлять не менее 25% массы.

4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 В пищевой продукции, соответствующей настоящему стандарту, допускается применение исключительно регуляторов кислотности и эмульгаторов, перечисленных в таблице 3 общего стандарта *«Добавки пищевые»* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 Ароматизаторы

В пищевой продукции, соответствующей настоящему стандарту, допускается применение ароматизаторов в соответствии с надлежащей производственной практикой и Руководством Кодекса по применению ароматизаторов (CAC/GL 66-2008).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте *«Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах»* (CODEX STAN 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта *«Общие принципы гигиены пищевых продуктов»* (CAC/RCP 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе *«Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов»* (CAC/GL 21-1997).

7. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При упаковке, транспортировке и хранении продукта необходимо учитывать следующие требования.

7.1 Упаковка

Халву тахинную упаковывают в плотно закрывающуюся тару, защищающую продукт от влаги и загрязнения и препятствующую прилипанию продукта к упаковочному материалу.

7.2 Транспортировка

Транспортные средства должны обеспечивать защиту продукта от различных климатических воздействий, способных изменить его потребительские свойства или испортить его.

7.3 Хранение

Продукт следует хранить на хорошо вентилируемых складах, вдали от источников тепла, солнечного света и любых других материалов, которые могут привести к загрязнению продукта.

8. МАРКИРОВКА

Маркировка должна соответствовать положениям общего стандарта *«Маркировка расфасованных пищевых продуктов»* (CODEX STAN 1-1985).

На этикетке должно быть указано следующее наименование продукта: «Халва тахинная», «Халва шамия» или «Халва».

Дополнительные ингредиенты, в случае их применения, указывают рядом с наименованием продукта.

Прикреплять этикетку непосредственно к самому продукту нельзя.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

В разработке.