

СТАНДАРТ НА ЖИДКИЕ ПРОДУКТЫ ИЗ КОКОСОВЫХ ОРЕХОВ

– кокосовое молоко и кокосовые сливки -

(CODEX STAN 240-2003)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на упакованные жидкие кокосовое молоко и кокосовые сливки в соответствии с определениями Раздела 2, предназначенные для конечного потребления, в том числе для нужд общественного питания или вторичного упаковывания при необходимости. Стандарт не распространяется на продукт, предназначенный для дальнейшей переработки и соответствующим образом обозначенный, а также на подслащенные и/или ароматизированные кокосовое молоко и кокосовые сливки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Кокосовое молоко и кокосовые сливки – продукты, которые:

- (a) получены путем:
 - (i) использования значительного количества свежего отделенного эндосперма ореха кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.) целиком, измельченного, размоченного или тертого и извлеченного с кокосовой водой или без нее и/или с дополнительной водой, причем большая часть волокон и примесей удаляется; или
 - (ii) восстановления сухих кокосовых сливок питьевой водой; или
 - (iii) гомогенизации мелкоизмельченного высушенного эндосперма кокосовых орехов в питьевой воде; или
 - (iv) совместного применения способов (i) и (iii), описанных выше.
- (б) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнутых термической обработке до или после укладки в тару и ее герметизации.

2.2. ВИДЫ

2.2.1. Нежирное кокосовое молоко

Нежирное кокосовое молоко – продукт, полученный или из нижней фракции центрифугированного кокосового молока, или в результате разбавления кокосового молока, и соответствующий требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.2. Кокосовое молоко

Кокосовое молоко – разбавленная эмульсия измельченного эндосперма кокосовых орехов в воде с распределенными в эмульсии растворенными сухими веществами и суспендированными твердыми частицами, соответствующая требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.3. Кокосовые сливки

Кокосовые сливки – эмульсия, экстрагированная из эндосперма созревших кокосовых орехов с добавлением кокосовой воды или простой воды или без них, соответствующая требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.4. Концентрат кокосовых сливок

Концентрат кокосовых сливок – продукт, полученный в результате частичного удаления влаги из кокосовых сливок и соответствующий требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. СОСТАВ

3.1.1. Основные ингредиенты

- (а) Сухие кокосовые сливки;
- (б) Эндосперм плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.);
- (в) Вода.

3.1.2. Другие разрешенные ингредиенты

- (а) Кокосовая вода;
- (б) Мальтодекстрин;
- (в) Казеинат натрия.

3.1.3 Состав кокосового молока и кокосовых сливок

Продукт	Массовая доля сухих веществ, %	Сухой обезжиренный остаток, %	Жир, %	Влага, %	рН
	В пределах	Не менее	Не менее	Не более	Не менее
(а) Нежирное кокосовое молоко	6.6 - 12.6	1.6	5.0	93.4	5.9
(б) Кокосовое молоко	12.7 - 25.3	2.7	10.0	87.3	5.9
(в) Кокосовые сливки	25.4 - 37.3	5.4	20.0	74.6	5.9
(г) Концентрат кокосовых сливок	37.4 min.	8.4	29.0	62.6	5.9

3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Кокосовое молоко и кокосовые сливки должны иметь нормальные цвет, вкус и запах, свойственные этим продуктам.

3.3 КЛАССИФИКАЦИЯ ДЕФЕКТНЫХ ЕДИНИЦ

Дефектной считается любая тара с продуктом, не соответствующая применимым к ней требованиям Разделов 3.1.3 и 3.2.

3.4. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия считается соответствующей предъявляемым к ней требованиям Разделов 3.1.3 и 3.2, если количество дефектных единиц в соответствии с положениями Раздела 3.3 не превышает приемочного числа в) в средней пробе, отобранной в соответствии с правилами отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, CODEX STAN 233-1969).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1. ОТБЕЛИВАЮЩИЕ АГЕНТЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
223	Пиросульфит (Метабисульфит) натрия	30 мг/кг
224	Пиросульфит (Метабисульфит) калия	

4.2 ЭМУЛЬГАТОРЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	1000 мг/кг
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитит	
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	Ограничивается по НПП
473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	1500 мг/кг

4.3 КОНСЕРВАНТЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
211	Бензоат натрия	1000 мг/кг только для пастеризованного кокосового молока

4.4 СТАБИЛИЗАТОРЫ/ЗАГУСТИТЕЛИ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
412	Гуаровая камедь	Ограничивается по НПП
415	Ксантановая камедь	
418	Геллановая камедь	
466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль	

5 КОНТАМИНАНТЫ

5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данных продуктов.

5.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данных продуктов.

6. ГИГИЕНА

6.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с применимыми разделами «Рекомендованными международными нормами и правилами – Общими принципами гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), «Рекомендованными международными гигиеническими нормами и правилами для асептически упакованных продуктов с низкой кислотностью» (CAC/RCP 40-1993), «Рекомендованными международными гигиеническими нормами и правилами для консервированных продуктов с низкой кислотностью и подкисленных консервированных продуктов с низкой кислотностью» (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) и другими документами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту, например, гигиеническими нормами и правилами.

6.2. Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

7.1. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ

7.1.1. Минимальное заполнение

7.1.1.1. Герметичная тара должна быть хорошо заполнена продуктом, который должен занимать не менее 90% воды вместимости тары. Номинальная вместимость тарой воды – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

7.1.1.2. Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2. Классификация дефектных единиц

Дефектной считается любая тара с продуктом, не соответствующая требованиям к заполнению тары Раздела 7.1.1.

7.1.3. Приемка партии

Партия считается соответствующей требованию Раздела 7.1.1, если количество дефектных единиц в соответствии с положениями Раздела 7.1 не превышает приемочного числа в) в пробе, отобранной в соответствии с правилами отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, CODEX STAN 233-1969).

8. МАРКИРОВАНИЕ

Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны быть маркированы в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985). В дополнение к нему применяются следующие специальные положения:

8.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

8.1.1. Продукт должен иметь следующие наименования:

- (а) Нежирное кокосовое молоко
- (б) Кокосовое молоко
- (в) Кокосовые сливки
- (г) Концентрат кокосовых сливок

в соответствии с описанием
продуктов и состава Разделов 2 и 3

8.1.2. Кокосовое молоко и кокосовые сливки, полученные восстановлением сухих кокосовых сливок или тертого высушенного эндосперма кокосовых орехов, должны иметь соответствующую информацию на этикетке, сообщающую о том, что продукт является восстановленным.

8.1.3. Должно быть приведено соответствующее описание проведенной термической обработки либо как часть названия, либо на видном месте в непосредственной близости от него.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб.