

CODEX ALIMENTARIUS

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 СОУС ЧИЛИ

CODEX STAN 306R-2011

Принят в 2011 году. С изменениями 2013 и 2017 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к соусу чили в соответствии с определениями раздела 2, предназначенному для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для вторичного упаковывания при необходимости. Стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для последующей переработки и соответствующим образом обозначенные.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Описание продукта

Соус чили – это продукт:

- (a) предназначенный для использования в качестве пряности и приправы;
- (b) приготовленный из съедобных частей доброкачественного и чистого сырья, указанного в разделе 3.1 ниже, которые смешаны и обработаны для получения желаемых качества и характеристик;
- (c) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

2.2 Формы представления

2.2.1 Соус чили может быть представлен в одной из следующих форм:

- (a) соус чили с тонко измельченными до однородной консистенции мякотью и семенами;
- (b) соус чили с тонко измельченными до однородной консистенции мякотью и семенами, с добавлением крупно измельченной мякоти, хлопьев и кусочков, а также семян перца чили, равномерно распределенных в соусе;
- (c) соус чили с крупно измельченной мякотью и семенами, отдельными слоями или равномерно распределенными в соусе;
- (d) соус чили только с мякотью или крупно измельченной мякотью, или и тем, и другим.

2.2.2 Другие формы представления

Разрешается любая другая форма представления продукта при условии, что продукт:

- (a) в достаточной степени отличается от других форм представления, установленных в настоящем стандарте;
- (b) отвечает всем соответствующим требованиям настоящего стандарта; и
- (c) надлежащим образом описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, состоит из следующих ингредиентов:

- (a) перец чили (*Capsicum spp.*) свежий или переработанный, такой как порошок, приготовленный из сушеного перца чили, жареный перец чили, измельченный перец чили, консервированный в уксусе или в рассоле перец чили;
- (b) уксус либо иная разрешенная кислота;
- (c) соль;
- (d) вода.

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

В некоторых продуктах могут использоваться следующие дополнительные ингредиенты:

- (a) манго, папайя, тамаринд и/или другие фрукты;
- (b) томаты, чеснок, лук, морковь, сладкий картофель, тыква и/или другие овощи;
- (c) пряности и кулинарные травы;
- (d) сахара;
- (e) экстракт перца чили;
- (f) другие съедобные ингредиенты, соответствующие данному продукту.

3.2 Критерии качества

3.2.1 Общие требования

Соус чили должен иметь нормальные цвет, вкус и запах, соответствующие типу использованного сырья, и обладать консистенцией, характерной для данного продукта.

3.2.2 Определение недостатков

Посторонние примеси растительного происхождения означают любые части растений (включая, в частности, плодоножки, листья, чашечки перца чили и стебли чеснока), которые не представляют угрозы для здоровья человека, но ухудшают общий вид готового продукта.

3.2.3 Недостатки и допуски

Продукт должен быть практически свободен от темных включений или чешуевидных частиц, изменивших цвет семян, частиц неестественно изменивших цвет ингредиентов и посторонних примесей растительного происхождения, за исключением темных включений или темных частиц, образовавшихся в результате естественного процесса приготовления соуса, например, в процессе обжарки.

3.3 Определение дефектной единицы

Единица продукции, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенным в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб с приемочным уровнем дефектности (AQL) 6,5.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Только классы пищевых добавок, перечисленные ниже, являются технологически обоснованными и могут использоваться в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт. В пределах каждого класса могут использоваться только те пищевые добавки, которые перечислены в соответствующих приложениях, либо те, на которые ссылаются соответствующие приложения, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

4.1 Регуляторы кислотности, антиокислители, красители, усилители вкуса, консерванты, подсластители и загустители, перечисленные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995), пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту.

4.2 Регуляторы кислотности

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
334	винная кислота, L(+)-	5000 мг/кг (в пересчете на тартрат) (отдельно или в сочетании)
335(i)	тартрат натрия 1-замещенный	
335(ii)	тартрат натрия 2-замещенный	
336(i)	тартрат калия 1-замещенный	
336(ii)	тартрат калия 2-замещенный	

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
337	тарترات калия-натрия	
452(i)	полифосфат натрия	1000 мг/кг (в пересчете на фосфор)

4.3 Антиокислители

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
307a	d-альфа-токоферол	600 мг/кг (отдельно или в сочетании)
307b	токоферолы, концентрат смеси	
307c	dl-альфа-Токоферол	
320	бутилгидроксианизол	100 мг/кг
321	бутилгидрокситолуол	100 мг/кг
386	этилендиаминтетраацетат динатрия	75 мг/кг

4.4 Красители

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
100(i)	куркумин	НПП
101(i)	рибофлавин, синтетический	350 мг/кг (отдельно или в сочетании)
101(ii)	натриевая соль рибофлавин-5'-фосфата	
102	тартазин	100 мг/кг
110	желтый "солнечный закат" FCF	300 мг/кг
120	кармины	50 мг/кг
124	понсо 4R (кошенилевый красный А)	50 мг/кг
127	эритрозин	50 мг/кг
129	красный очаровательный AC	300 мг/кг
133	синий блестящий FCF	100 мг/кг
141(i)	медные комплексы хлорофиллов	30 мг/кг (в пересчете на медь)
150c	аммиачный сахарный колер	1500 мг/кг
150d	сульфитно-аммиачный сахарный колер	1500 мг/кг
155	коричневый НТ	50 мг/кг
160a (ii)	бета-каротин, растительный	2000 мг/кг
160b(i)	экстракты аннато на основе биксина	10 мг/кг
160d(i)	ликопин, синтетический	390 мг/кг

4.5 Консерванты

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
210	бензойная кислота	1000 мг/кг (в пересчете на бензойную кислоту) (отдельно или в сочетании)
211	бензоат натрия	
212	бензоат калия	
213	бензоат кальция	1000 мг/кг (в пересчете на сорбиновую кислоту) (отдельно или в сочетании)
200	сорбиновая кислота	
201	сорбат натрия	
202	сорбат калия	
203	сорбат кальция	300 мг/кг (в пересчете на остаточное содержание диоксида серы) (отдельно или в сочетании)
220	диоксид серы	
221	сульфит натрия	
222	гидросульфит натрия	
223	пиросульфит натрия	
224	пиросульфит калия	
225	сульфит калия	

539	тиосульфат натрия	
214	этиловый эфир пара- гидроксibenзойной кислоты	1000 мг/кг
218	метилловый эфир пара- гидроксibenзойной кислоты	

4.6 Эмульгаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
432	полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	5 000 мг/кг (отдельно или в сочетании)
433	полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	
435	полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
473	эфиры сахарозы и жирных кислот	5 000 мг/кг
475	эфиры полиглицеридов и жирных кислот	10 000 мг/кг
477	эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	20 000 мг/кг

4.7 Подсластители

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
951	аспартам	350 мг/кг
950	ацесульфам калия	1000 мг/кг
955	сукралоза	450 мг/кг
952(i)	сахарин	150 мг/кг (отдельно или в сочетании)
952(ii)	сахаринат кальция	
952(iii)	сахаринат калия	
952(iv)	сахаринат натрия	

4.8 Стабилизаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
472e	эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг

4.9 Загустители

Номер INS	Пищевая добавка	Допустимое содержание, не более
405	пропиленгликольальгинат	8 000 мг/кг

4.10 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, охваченных настоящим стандартом, должны соответствовать требованиям *Руководства по использованию ароматизаторов* (CAC/GL 66-2008).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Остаточные количества пестицидов

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

5.2 Другие загрязняющие вещества

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CODEX STAN 193-1995).

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* (CAC/RCP 1-1969), *Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 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* (CAC/GL 21-1997)¹.

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

(а) Тара должна быть хорошо заполнена продуктом, который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

(b) Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2 Определение дефектной единицы

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1. о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с последним изданием *Общего стандарта Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Продукт должен иметь наименование "Соус чили", "Сладкий соус чили" или другие наименования в соответствии с составом продукта и законодательством и традициями страны, в которой продукт продается, и в такой формулировке, чтобы не вводить потребителей в заблуждение.

8.1.2 Информация об остроте чили (жгучесть по шкале Сковилла) может быть указана на этикетке вместе с наименованием продукта или в непосредственной близости от наименования продукта таким образом, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение, и должна признаваться компетентными органами страны, в которой продукт реализуется, или быть приемлемой для компетентных органов страны, в которой продукт реализуется.

8.1.3 Если другие разрешенные к использованию ингредиенты, как это определено в разделе 3.1.2, изменяют вкусоароматические характеристики продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.

¹ Применение микробиологических критериев к продуктам, которые обрабатываются до достижения коммерческой стерильности в соответствии с *Кодексом санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

8.2 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, обозначения партии и наименования и местонахождения производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также наименование и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Предмет определения	Метод	Принцип	Тип
pH	АОАС 981.12 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	потенциометрия	III
заполнение тары	САС/РМ 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I

Планы выборочного контроля

Надлежащий уровень контроля выбирается следующим образом:

Уровень контроля I – нормальный выборочный контроль

Уровень контроля II – разрешение споров (размер выборки для целей арбитража в рамках Кодекса), соответствие или необходимость в более точной оценке партии

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1

(Уровень контроля I, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4 800 или менее	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001- 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
более 240 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2 400 или менее	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
более 120 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	6	1
601 – 2,000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
более 42 000	60	7

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 2
(Уровень контроля II, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4 800 или менее	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
более 240 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2 400 или менее	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
более 42 000	72	8