

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

СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ СЕМЕНА – МУСКАТНЫЙ ОРЕХ CXS 352-2022

Принят в 2022 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеные семена в высушенном или обезвоженном виде, используемые в качестве специи, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Он не распространяется на сушеные семена, в том числе в порошкообразном виде, предназначенные для промышленной переработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

2.1.1 Сушеный мускатный орех представляет собой "семена" *Myristica fragrans* Houtt. семейства Myristicaceae (таблица 1), достигшие надлежащей степени развития¹, собранные и прошедшие соответствующую послеуборочную обработку, включающую такие операции, как очистка, сушка, сортировка, дробление, калибровка и/или измельчение до окончательной расфасовки, и продаваемые в формах, описанных в разделе 2.2.

Таблица 1. Сушеные семена, на которые распространяется настоящий стандарт

Общепринятое название	Научное название
Мускатный орех	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 Мускатный орех может быть разной формы, от овальной до неровной овальной, и разного размера. Ядра мускатного ореха имеют слегка морщинистую поверхность. Покрытые скорлупой семена мускатного ореха могут производить гремящий звук из-за усыхания семени внутри скорлупы в процессе сушки.

2.2 Внешний вид

Сушеный мускатный орех может иметь следующий вид:

2.2.1 Целый, покрытый скорлупой.

2.2.2 Целый, очищенный от скорлупы.

2.2.3 Дробленый (получаемый из очищенного семени).

2.2.4 Молотый/порошкообразный (получаемый из очищенного семени).

2.3 Калибровка (необязательно)

Целый мускатный орех (покрытый скорлупой или очищенный от скорлупы) может калиброваться по количеству штук на единицу веса, по весу, диаметру или в соответствии со сложившейся торговой практикой. При этом методы калибровки должны быть указаны на упаковке.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в разделе 2.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Продукт должен иметь характерные для него аромат, цвет и вкус, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, цвета и вкуса, особенно признаков прогорклости и плесневения.

3.2.2 Химические и физические характеристики

Сушеный мускатный орех должен соответствовать требованиям, приведенным в Приложении I (таблица 1 "Химические характеристики целого, дробленого и молотого/порошкообразного мускатного ореха" и таблица 2 "Физические характеристики целого, дробленого и молотого/порошкообразного мускатного ореха"). Допускаемые дефекты не должны влиять на общие требования к продукту в том,

¹ Зрелый околоплодник раскрывается естественным образом (не требует ручного или механического вскрытия), при этом хорошо виден сформировавшийся красный присемянник (мацис).

что касается его качества, сохраняемости и товарного вида в упаковке.

3.2.3 Классификация (необязательно)

Когда сушеный мускатный орех реализуется классифицированным по торговым сортам, в качестве минимальных требований применяются химические и физические характеристики, приведенные в Приложении I.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995)², "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (СХС 78-2017)³ и другими соответствующими документами Кодекса.

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков 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)⁴, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)⁵ (Приложение III "Специи и сушеные кулинарные травы") и других соответствующих документов Кодекса.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХС 21-1997)⁶.

7. ВЕСА И МЕРЫ

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

8. МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁷. В частности, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.

8.2.2 Наименование продукта должно включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.

8.3 Страна происхождения и страна урожая

8.3.1 Указывается страна происхождения.

8.3.2 Страна урожая (необязательно).

8.3.3 Регион урожая и год урожая (необязательно).

8.4 Торговое обозначение

8.4.1 Размер (необязательно) указывается только для продукта в целом виде, покрытого скорлупой или очищенного от скорлупы.

8.5 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁸.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Методы анализа

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁹, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Таблица 1. Химические характеристики целого, дробленого и молотого/порошкообразного мускатного ореха

Описание	Значение (продукт без скорлупы)		
	Цельный	Дробленый	Молотый/ порошкообразный
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	8,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля не растворимой в кислоте золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,5	0,5	0,5
Массовая доля не растворимой в воде золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,5	1,5	1,5
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, мл/100 г, не менее	6,5	6,0	5,0

Таблица 2. Физические характеристики целого, дробленого и молотого/порошкообразного мускатного ореха

Параметры	ПОКРЫТЫЙ СКОРЛУПОЙ (продукт со скорлупой)	ОЧИЩЕННЫЙ ОТ СКОРЛУПЫ (продукт без скорлупы)		
	Цельный	Цельный	Дробленый	Молотый/ порошкообразный
Массовая доля примесей ^а , %, не более	0,5	0,5	0,5	Н/П
Массовая доля посторонних веществ ^б , %, не более	0,5	0,5	0,5	Н/П
Видимая невооруженным глазом плесень ^с , %, не более	5	5	Н/П	Н/П
Массовая доля продукта, пораженного/зараженного насекомыми, %, не более	5	5	Н/П	Н/П
Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	4	4	4	Н/П
Фрагменты насекомых, количество на 10 г, не более	Н/П	Н/П	100	Н/П
Вызванные грызунами загрязнения (шерсть), количество на 10 г, не более	Н/П	Н/П	Н/П	1
Живые насекомые, количество на 100 г, не более	0	0	0	0
Экскременты млекопитающих и/или других животных, мг/кг, не более	0	0	11	Н/П
Массовая доля мациса, %, не более	0,1	Н/П	Н/П	Н/П

В случае калибровки – массовая доля продукта, отличающегося от указанного размера, %, не более	10	10	Н/П	Н/П
Массовая доля раздробленного/поврежденного продукта (для продукта в целом виде), %, не более	2	3	Н/П	Н/П

- ^a Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.
- ^b Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт; например ветки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т.д.
- ^c Видимая невооруженным глазом (при необходимости, с поправкой на искажения).

Н/П: "не применимо", означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют. Н/П не означает нулевого значения.

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй*. Серия норм и правил, № CXS 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил, № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил, № CXS 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.