

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 "ФУЛ МЕДАМЕС" КОНСЕРВИРОВАННЫЙ¹

CXS 258R-2007

Принят в 2007 году.

¹ Раздел "Методы анализа" будет рассмотрен Комиссией после того, как его утвердит Комитет по методам анализа и отбора проб.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на "фул медамес" консервированный, соответствующий определению в разделе 2 ниже и предназначенный для непосредственного потребления.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

"Фул медамес" консервированный – это продукт:

- a) полученный в результате выполнения ряда последовательных действий (замачивание, тепловая обработка, консервирование и т.д.), направленных на то, чтобы сделать сухие зерна бобовых вида *Vicia faba* мягкими и легко поддающимися раздавливанию (разминанию), к которому может быть добавлен один или несколько необязательных ингредиентов, упомянутых в разделе 3.2;
- b) герметично укупоренный в тару;
- c) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнутый тепловой обработке до или после герметизации тары.

2.1.1 Поддающийся разминанию

Состояние сухих бобовых вида *Vicia faba*, подвергнутых тепловой кулинарной обработке с целью доведения их до такой степени кулинарной готовности, при которой оболочка зерна некоторых видов бобовых трескается и часть массы бобовых смешивается с жидкостью.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

Бобовые культуры вида *Vicia faba*.

3.2 Необязательные ингредиенты

Допускается использование следующих необязательных ингредиентов:

- 3.2.1 масло растительное;
- 3.2.2 соль (максимальное количество – 2%);
- 3.2.3 паста томатная, чеснок и пряности (максимальное количество каждого ингредиента – 2% и смеси ингредиентов – 4%);
- 3.2.4 паста кунжутная (тахинная);
- 3.2.5 сок лимонный.

3.3 Общие показатели качества

Конечный продукт должен соответствовать следующим общим требованиям:

- 3.3.1 Все ингредиенты, включая пищевые добавки, должны соответствовать распространяющимся на них стандартам и быть безопасны для потребления человеком.
- 3.3.2 Продукт должен иметь нормальный вкус, запах и цвет, а также обладать всеми присущими конечному продукту свойствами.
- 3.3.2 В продукте не должно быть насекомых и каких-либо посторонних примесей.

3.4 Специальные показатели качества

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

- 3.4.1 В случае если в продукт не добавлялись необязательные ингредиенты, его масса без жидкой среды должна составлять не менее 65% чистой массы.
- 3.4.2 В случае если в продукт добавлялись необязательные ингредиенты, его масса без жидкой среды должна составлять не менее 67% чистой массы.
- 3.4.3 Продукт не должен содержать консервантов (за исключением указанных в подпункте 4.2) или красителей.

- 3.4.4 Для приготовления продукта должны использоваться бобовые, схожие по цвету, размеру и внешнему облику. Содержащиеся в продукте бобовые должны быть различимы и иметь мягкую консистенцию.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Разрешается применять только те пищевые добавки, которые перечислены ниже, и только в установленном количестве.

4.1 Регулятор кислотности

НОМЕР INS	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ	МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
330	лимонная кислота	НПП

4.2 Антиоксидант, консервант

НОМЕР INS	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ	МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
385, 386	этилендиаминтетрауксусная кислота	365 мг/кг (по отдельности или в сочетании) (в виде динатрия этилендиаминтетраацетат дигидрата)

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям по максимально допустимым уровням загрязняющих веществ и максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Кодекс санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 7.1 Продукт упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных и технологических свойств конечного продукта.
- 7.2 Продукт следует хранить в хорошо проветриваемом помещении, защищая от прямого воздействия источников тепла, влаги и загрязнения.
- 7.3 Используемая металлическая тара должна быть покрыта подходящим для пищевых целей и данного продукта лаком и не иметь механических дефектов и ржавчины.
- 7.4 Используемая для хранения конечного продукта тара не должна набухать, ее внутреннее давление должно быть ниже атмосферного давления при температуре 20°C.

8. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

8.1 Заполнение тары

8.1.1 Минимальное заполнение

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

9. МАРКИРОВКА

Продукт маркируется в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985):

9.1 Наименование пищевого продукта

Наименование продукта указывается следующим образом: "фул медамес".

10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ²

² Раздел предстоит доработать.