

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 КУНЖУТНУЮ ПАСТУ¹

CXS 259R-2007

Принят в 2007 году.

¹ Раздел "Методы анализа" будет рассмотрен Комиссией после одобрения текста Комитетом по методам анализа и отбора проб.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на кунжутную пасту, соответствующую определению, приведенному ниже в разделе 2, и предназначенную для употребления в пищу.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Кунжутная паста представляет собой продукт, получаемый путем размалывания зрелых обжаренных лущеных семян кунжута видов *Sesame indicum* L.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

Семена кунжута.

3.1 Общие показатели качества

Конечный продукт должен отвечать следующим общим требованиям:

3.2.1 Семена кунжута, используемые для приготовления кунжутной пасты, должны соответствовать применимым стандартам, а также быть безопасными и пригодными для употребления в пищу.

3.2.2 Продукт должен иметь характерный естественный запах без прогорклости.

3.2.3 Окраска и текстура продукта должны быть однородными, без комочков.

3.2.4 Продукт не должен содержать примесей и посторонних веществ.

3.2.5 Продукт не должен иметь несвойственного запаха, а также содержать наполнителей, красителей и отбеливателей (например, двуокиси титана).

3.3 Специальные показатели качества

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

3.3.1 Влажность – не более 1,5%.

3.3.2 Содержание белка – не менее 25%.

3.3.3 Содержание жиров – не менее 45%, причем только кунжутного масла.

3.3.4 Общее содержание золы – не более 3,5%.

3.3.5 Содержание нерастворимой в кислоте золы – не более 0,3%.

3.3.6 Кислотность экстрагированного масла – не более 1,8% в пересчете на олеиновую кислоту.

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

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

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 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) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

5.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

6. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

6.1 Продукт должен быть укупорен в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.

6.2 Продукт должен храниться в хорошо вентилируемом помещении, не подвергаясь прямому воздействию тепла, влаги и загрязнителей.

7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

7.1 ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ

7.1.1 Минимальное заполнение

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

8. МАРКИРОВКА

Продукт должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985).

8.1 Наименование пищевого продукта

Наименование продукта – "кунжутная паста".

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ²

² Будет доработан позднее.