

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 СОУС ЧИЛИ

CXS 306R-2011

Принят в 2011 году. С изменениями 2013, 2017 и 2020 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соус чили, соответствующий определению раздела 2 ниже и предназначенный для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для последующей переработки и соответствующим образом обозначенные.

2. ОПИСАНИЕ

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. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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 продукции

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

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой 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 ниже либо на которые есть ссылки, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

4.1 Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь регуляторы кислотности, антиокислители, красители, усилители вкуса, консерванты, подсластители и загустители, перечисленные в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

4.2 Регуляторы кислотности

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
334	L(+)-винная кислота	5000 мг/кг (в пересчете на тартрат) (отдельно или в сочетании)
335(ii)	L(+)-тартрат натрия	
337	L(+)-тартрат калия-натрия	
452(i)	полифосфат натрия	1000 мг/кг (в пересчете на фосфор)

4.3 Антиокислители

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
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	Максимальный уровень
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 АС	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	Максимальный уровень
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	1000 мг/кг
214	этиловый эфир пара- гидроксибензойной кислоты	
218	метилловый эфир пара- гидроксибензойной кислоты	

4.6 Эмульгаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
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	Максимальный уровень
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	Максимальный уровень
472e	эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг

4.9 Загустители

Номер INS	Пищевая добавка	Максимальный уровень
405	пропиленгликольальгинат	8 000 мг/кг

4.10 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям "Руководства по использованию ароматизаторов" (CXG 66-2008).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**5.1 Остаточные количества пестицидов**

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

5.2 Другие загрязняющие вещества

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах" (CXS 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" (СХС 1-1969), "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.
- 6.2** Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 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.
- (б) Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2 Определение дефектной продукции

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 продукции, определенных согласно положениям раздела 7.1.2, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб, с AQL 6,5.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с последним изданием "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 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.

8.2 Маркировка транспортной тары

Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть

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" (СХС 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

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