

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**СТАНДАРТ НА ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ И ЗЕЛЕНый**

**CODEX STAN 326-2017**

**Принят в 2017 году.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на перец черный, белый и зеленый, предназначенный непосредственно для потребления в пищу, используемый как ингредиент в пищевой промышленности или, при необходимости, для переупаковки. Он не распространяется на перец черный, белый и зеленый, предназначенный для промышленной обработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

- (i) Перец черный, белый и зеленый представляет собой плоды *Piper nigrum* L., принадлежащего к семейству Перечные, достигшие надлежащей для предполагаемого использования продукта степени развития и/или зрелости:
- перец черный получают из сушеных плодов без удаления околоплодника;
  - перец белый получают из сушеных плодов с удаленным околоплодником;
  - перец зеленый получают из незрелых плодов путем удаления влаги в контролируемых условиях.
- (ii) Для получения вышеописанных продуктов плоды проходят различные виды обработки, такие как обмолачивание, просеивание, замачивание, промывание, шпарка, сушка или дегидратация, обрушивание, триеровка, измельчение и перемалывание.

### 2.2 Внешний вид

Перец черный, белый и зеленый может иметь следующий внешний вид:

- целый;
- дробленый/измельченный – разделенный на две или более частей;
- молотый – порошкообразный.

### 2.3 Разновидности

Любая выращиваемая в коммерческих целях разновидность (культivar) *Piper nigrum* L., пригодная для обработки.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в Разделе 2.

### 3.2 Показатели качества

Качество перца черного, белого и зеленого определяется на основе следующих физико-химических показателей.

#### 3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Основная характеристика	Перец черный	Перец белый	Перец зеленый
Цвет всех видов продукта	От коричневатого до темно-коричневого и черноватого. Без добавления красителей.	От матово-серого до коричневатого и кремового. Без добавления красителей.	Характерный зеленый, зеленоватый или темно-зеленый. Без добавления красителей.
Органолептические показатели всех видов продукта	Перцу черному свойственен острый аромат, острожгучий вкус без примеси плесневелости или прогорклости. Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.	Перцу белому свойственны среднежгучий вкус и пряный аромат без примеси плесневелости или прогорклости. Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.	Жгучий вкус и аромат, свойственный перцу зеленому, без прогорклости, признаков пресневления, горечи и постороннего запаха. Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.

## 3.2.2 Физические показатели

Таблица 1. Основные характеристики перца черного, белого и зеленого

Характеристика	Перец черный	Перец белый	Перец зеленый
Обычный диаметр перца черного, белого и зеленого целого	около 2,5–7,0 мм	около 2,0–6,0 мм	около 2,0–6,0 мм
Форма перца черного, белого и зеленого целого	Целые плоды шаровидной формы с морщинистым околоплодником.	Целые плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью с одной стороны и небольшой выступающей частью с другой.	Целые плоды шаровидной формы с морщинистым околоплодником или без него.

## 3.2.3 Классификация

Выделяют следующие три класса/сорта перца черного, белого и зеленого:

- класс I/сорт I
- класс II/сорт II
- класс III/сорт III

Таблица 2. Физические показатели перца черного, белого и зеленого целого

Наименование показателя	Норма для перца								
	черного			белого			зеленого		
	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III
Общая плотность, г/л, не менее	550	500	400	600	600	550	н/п	н/п	н/п
*1 Массовая доля легковесных плодов, %, не более	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	н/п	н/п	н/п
*2 Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
*3 Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Массовая доля черных плодов/зерен, %, не более	н/д	н/д	н/д	5,0	7,5	10,0	наличие не допускается	наличие не допускается	5,0
Массовая доля дробленых плодов, %, не более	н/д	н/д	н/д	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, %, не более	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	наличие не допускается	1,0	2,0
Массовая доля плодов/зерен, пораженных	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0

Наименование показателя	Норма для перца								
	черного			белого			зеленого		
	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III
насекомыми, %, не более									
Массовая доля экскрементов млекопитающих и других видов, мг/кг, не более	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
*4 Массовая доля небольших незрелых плодов, %, не более	1,0	2,0	4,0	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п
Н/П НЕ ПРИМЕНИМО									
*1 <i>Легковесные плоды</i> (только в перце черном и белом) – как правило, незрелые плоды без ядра с видимой плотностью менее 0,30 г/мл (или 300 г/л).									
*2 <i>Примеси растительного происхождения</i> – все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту. К таким примесям не относятся легковесные, небольшие незрелые или дробленые плоды.									
*3 <i>Посторонние примеси</i> – любые видимые невооруженным глазом недопустимые посторонние примеси или материалы, как правило, не являющиеся частью эфирномасличного растения, из которого изготавливается продукт, например веточки, камешки, отстатки мешковины, металлические примеси.									
*4 <i>Небольшие незрелые плоды</i> – развившиеся из неоплодотворенных цветков плоды диаметром менее 2 мм более угловатой по сравнению с обычными плодами формы с мягкой текстурой (сминаются под большим давлением) и обладающие более слабым по сравнению с обычными плодами перца ароматом.									

### 3.2.4 Химические показатели

Таблица 4. Химические показатели перца черного, белого и зеленого целого

Наименование показателя	Норма для перца						
	черного			белого			зеленого
	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	Класс I/ Сорт I	Класс II/ Сорт II	Класс III/ Сорт III	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Массовая доля золы, %, не более, в расчете на сухую массу	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Массовая доля нелетучих эфирных экстрактов, %, не менее, в расчете на сухую массу	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Доля эфирных масел <sup>1</sup> , % (мл/100 г), не менее, в расчете на сухую массу	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0
Содержание пиперина, %, не менее, в расчете на сухую массу	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	н/п*
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, %, не более, в расчете на сухую массу	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

\* Н/П НЕ ПРИМЕНИМО

**Таблица 5. Химические показатели перца черного, белого и зеленого молотого**

Наименование показателя	Норма для перца	
	* черного молотого	* белого молотого
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	13,0
Общее содержание золы, %, в расчете на сухую массу, не более	6,0	3,5
Массовая доля нелетучих эфирных экстрактов, %, в расчете на сухую массу, не менее	6,0	6,0
Доля эфирных масел <sup>1</sup> , % (мл/100 г), в расчете на сухую массу, не менее	1,0	0,7
Массовая доля сырой клетчатки, доля нерастворимых веществ, %, в расчете на сухую массу, не более	17,5	6,5
Массовая доля пиперина, %, в расчете на сухую массу, не менее	3,5	4,0
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, %, в расчете на сухую массу, не более	1,2	0,3
* К перцу молотому относятся все виды продукта, соответствующие подпункту b) пункта 2.2.		

<sup>1</sup> Содержание эфирных масел следует определять сразу после измельчения.

### 3.3 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, содержимое которой не соответствует одному или более из применимых требований к качеству раздела 3.2 (за исключением средневзвешенных значений), считается дефектной.

### 3.4 Приёмка 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. При оценке по средневзвешенным значениям партия считается удовлетворяющей требованиям, если полученное среднее значение находится в указанных пределах допустимой погрешности и ни в одном из образцов не зафиксировано чрезмерного превышения допустимых значений.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Следующая пищевая добавка разрешена к использованию только в перце зеленом.

**Таблица 6. Пищевая добавка**

Номенклатура INS	Название пищевой добавки	Тип перца		
		Перец черный	Перец белый	Перец зеленый
<b>Консерванты</b>				
INS 220	Диоксид серы	Использование пищевых добавок не допускается	Использование пищевых добавок не допускается	Не более 150 мг/кг

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

**5.1** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CODEX STAN 193-1995).

**5.2** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## **6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- 6.1** При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CAC/RCP 75-2015, Приложение III), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CAC/GL 21-1997).

## **7. ВЕСА И МЕРЫ**

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству продукта 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 Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### **8.2 Наименование продукта**

- 8.2.1** Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слов "черный перец" (плоды перца), "белый перец" или "зеленый перец".

- 8.2.2** Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.

- 8.2.3** Страна происхождения (необязательно)

- 8.2.4** Торговое обозначение

- класс/сорт
- разновидность (необязательно)

- 8.2.5** Контрольная отметка (необязательно)

### **8.3 Маркировка транспортной тары**

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, но на транспортной таре обязательно указываются наименование продукта, обозначение партии, название и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортёра, а также инструкции по хранению. Однако обозначение партии, а также наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## **9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

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