

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА СЫР ЭДАМ

CXS 265-1966

Ранее CODEX STAN C-4-1966. Принят в 1966 году. Пересмотрен в 2007 году.

С изменениями 2008, 2010, 2013 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыр Эдам, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки и соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Эдам представляет собой зрелый полутвердый сыр, характеристики которого соответствуют *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти чисто белого или слоновой кости до светло-желтого или желтого, плотную (при нажатии пальцем), подходящую для нарезки консистенцию, с достаточно равномерно расположенными по всей массе сыра более или менее круглыми глазками размером от рисового зерна до горошины (или в основном до 10 мм в диаметре); при этом допускается незначительное количество пустот и щелей. Сыр Эдам выпускается в виде головок в форме шара, прямоугольного бруска и низкого цилиндра с выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Сыр Эдам производится и продается в сухой корке, на которую может быть нанесено защитное покрытие. Эдам в форме бруска или низкого цилиндра продается также без корки¹.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Эдам, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от 3 недель при температуре 10–18°C в зависимости от требуемой степени зрелости. Допускаются альтернативные условия созревания (включая добавление ускоряющих процесс созревания сыра ферментов) при условии, что сыр демонстрирует физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Эдам, предназначенного для дальнейшей переработки, такая же степень зрелости не обязательна, если это обосновано техническими и/или торговыми потребностями.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Коровье или буйволиное молоко или их смеси, а также продукты, получаемые из этих видов молока.

3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной соли;
- питьевая вода;
- безопасные и подходящие ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, только для обработки поверхности разрезанных, нарезанных ломтиками и стружкой продуктов при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

¹ Отсутствие корки не означает, что она была удалена перед продажей, а указывает на то, что сыр созрел и/или выдерживался в условиях, не предусматривающих образования корки ("бескорковый сыр"). При производстве бескоркового сыра используется пленка для созревания, которая может также служить защитным покрытием для сыра. См. также "бескорковые сыры" в Приложении к *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978).

3.3 Состав

Составные части молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Эталонный уровень (массовая доля)
Молочный жир в сухом веществе:	30%	Без ограничений	От 40% до 50%
Сухое вещество:	В зависимости от содержания жира в сухом веществе, в соответствии с приведенной ниже таблицей		
	Содержание жира в сухом веществе (массовая доля)	Соответствующее минимальное содержание сухого вещества (массовая доля)	
	30% или выше, но ниже 40%:	47%	
	40% или выше, но ниже 45%:	51%	
	45% или выше, но ниже 50%:	55%	
	50% или выше, но ниже 60%:	57%	
	60% или выше:	62%	

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для молочного жира и сухого вещества, расцениваются как не соответствующие положениям раздела 4.3.3 *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CXS 206-1999)*.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для означенных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным. В рамках каждого класса добавок (если в таблице указано, что их применение разрешено) могут использоваться только перечисленные ниже пищевые добавки, исключительно в соответствии с указанными функциональным назначением и ограничениями.

Функциональный класс добавки	Обоснованное применение	
	Сырная масса	Обработка поверхности/корки
Красители:	X ^(a)	–
Отбеливатели:	–	–
Регуляторы кислотности:	X	–
Стабилизаторы:	–	–
Загустители:	–	–
Эмульгаторы:	–	–
Антиокислители:	–	–
Консерванты:	X	X
Пенообразователи:	–	–
Ингибиторы комкования:	–	X ^(b)

^(a) Исключительно для получения цветовых характеристик в соответствии с описанием в разделе 2.

^(b) Исключительно для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками, стружкой или тертого сыра.

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

– Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
Красители		
160a(i)	Бета-каротин синтетический	35 мг/кг, отдельно или в сочетании
160a(iii)	Бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	Этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160a(ii)	Бета-каротины растительные	600 мг/кг
160b(ii)	Экстракты аннато на основе норбиксина	25 мг/кг
Консерванты		
1105	Лизоцим	Ограничен НПП
200	Сорбиновая кислота	1000 мг/кг в пересчете на сорбиновую кислоту. Только для поверхностной обработки*
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
234	Низин	12,5 мг/кг
235	Натамицин (Пимарицин)	2 мг/дм ² в слое на глубину до 5 мм. Только для поверхностной обработки*
251	Нитрат натрия	35 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на нитрат-ион)
252	Нитрат калия	
280	Пропионовая кислота	3000 мг/кг Только для поверхностной обработки*
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
Регуляторы кислотности		
170(i)	Карбонат кальция	Ограничен НПП
504(i)	Карбонат магния	Ограничен НПП
575	Глюконо-дельта-лактон	Ограничен НПП
Ингибиторы комкования		
460(i)	Целлюлоза микрокристаллическая	Ограничен НПП
460(ii)	Целлюлоза в порошке	Ограничен НПП
551	Диоксид кремния аморфный	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании. Силикаты в пересчете на диоксид кремния.
552	Силикат кальция	
553(i)	Силикат магния синтетический	
553(iii)	Тальк	

* Определения "поверхности сыра" и "сырной корки" см. в Приложении к *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в *Общем стандарте на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (СХС 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (СХС 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ним рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименования "Эдам", "Эдамер" или "Эдаммер" могут использоваться в соответствии с разделом 4.1 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) при условии, что продукт соответствует данному стандарту. В странах розничной продажи допускается использование традиционного для них написания наименования данного продукта.

Применение данного наименования возможно только в том случае, если сыр отвечает требованиям настоящего стандарта. Если данное наименование не используется для сыра, отвечающего требованиям настоящего стандарта, применяются положения о наименовании *Общего стандарта на сыр* (СХС 283-1978).

Обозначение продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы минимального и максимального эталонного уровня, но выше допустимого абсолютного минимума, приведенного в разделе 3.3 настоящего стандарта, сопровождается надлежащим уточняющим указанием изменения содержания жира (выраженным как содержание жира в сухом веществе или как массовая доля в процентах, в зависимости от того, какой формат принят в стране розничной продажи). Такое уточнение является частью наименования, либо размещается на видном месте рядом с наименованием. В качестве применимых уточняющих обозначений можно использовать характеризующие термины, приведенные в разделе 7.2 *Общего стандарта на сыр* (СХС 283-1978), или заявленную пищевую ценность в соответствии с *Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья* (СХС 23-1997)².

Указанное наименование продукта можно также использовать для разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов, изготовленных из сыра, который отвечает требованиям настоящего стандарта.

7.2 Страна происхождения

В маркировке указывается страна происхождения, под которой понимается страна-производитель продукта, а не страна происхождения его названия. Если продукт подвергается существенному видоизменению³ в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

² Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 40%.

³ Переупаковка, разрезание, нарезка ломтиками, стружкой, изготовление тертого сыра и проч. существенным видоизменением не считаются.

7.3 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

7.4 Маркировка даты

Без ущерба положениям раздела 4.7.1 *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985) вместо информации о минимальном сроке годности продукта может указываться дата его изготовления при условии, что данный продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

7.5 Маркировка оптовой тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес изготовителя могут быть заменены идентификационной отметкой (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приведенная ниже дополнительная информация не отменяет положений предшествующих разделов, поскольку именно они определяют идентичность, использование наименования и безопасность данного продукта.

1. Характеристики внешнего вида

Масса головок сыра Эдам, выпускаемого в форме шара, обычно составляет от 1,5 до 2,5 кг.

2. Технология производства

Метод посолки: выдерживание в растворе поваренной соли.