

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 СЕН-ПОЛЕН

CXS 271-1968

Ранее CODEX STAN C-13-1968. Принят в 1968 году. Пересмотрен в 2007 году.

С изменениями 2008, 2010, 2013 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Сен-Полен представляет собой зрелый полутвердый сыр, характеристики которого соответствуют *Общему стандарту на сыр* (СХС 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти белого или слоновой кости до светло-желтого или желтого, плотную (при нажатии пальцем), но пластичную консистенцию. Глазки практически отсутствуют; допускаются немногочисленные пустоты и щели. Сыр производится и продается с сухой или слегка влажной, твердой, но эластичной при нажатии пальцем с коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без корки¹.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Сен-Полен, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от одной недели при температуре 10–17°С в зависимости от требующейся степени зрелости. Допускаются альтернативные условия созревания (включая добавление ускоряющих созревание сыра ферментов) при условии, что сыр демонстрирует физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Сен-Полен, 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 созревания;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений *Общего стандарта на сыр* (СХС 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, только для поверхностной обработки разрезанного, нарезанного ломтиками или стружкой продукта, 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* (СХС 283-1978).

3.3 Состав

Составные части молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Нормативный уровень (массовая доля)
Молочный жир в сухом веществе:	40%	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)	
	40% или выше, но ниже 60%:	44%	
	60% или выше:	54%	

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 указанным 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 тёртого сыра.

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

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

Номер INS	Наименование 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 Не должен определяться на глубине 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 (целлюлозный гель)	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	

* Определение "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, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CXS 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 примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CXS 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 распространяется настоящий стандарт, и обращении с ним рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CXS 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (CXS 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая 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* (CXG 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Сен-Полен" можно использовать в соответствии с разделом 4.1 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 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 название не используется для сыра, отвечающего требованиям настоящего стандарта, применяются положения о наименовании *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978).

Наименование продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы нормативного диапазона, 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* (CXS 283-1978), или заявленную пищевую ценность в соответствии с *Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья* (CXG 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

Подлежит указанию страна происхождения (то есть та страна, где произведен продукт, а не та, откуда происходит его название). 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 для страны 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 фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), вместо информации о минимальном сроке годности продукта может указываться дата его выработки при условии, что данный продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

7.5 Маркировка транспортной 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), и, 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 идентификационным знаком (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 стандарте *Рекомендуемые методы 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 соответствующего продукта.

1. Характеристики внешнего вида

1.1 Форма: маленький плоский цилиндр с немного выпуклыми сторонами. Возможны другие формы.

1.2 Размеры и вес:

а) обычный вариант: диаметр – примерно 20 см, минимальный вес – 1,3 кг;

б) "Сен-Полен малый": диаметр – 8-13 см, минимальный вес – 150 г;

в) "Сен-Полен мини": минимальный вес – 20 г.

2. Технология производства

2.1 Процедура ферментации: образование кислоты микробиологическим путем.

2.2 Другие характеристики: сыр солится в рассоле.

3. Уточняющие обозначения

Названия "Сен-Полен малый" и "Сен-Полен мини" используются в случаях, когда сыр отвечает соответствующим характеристикам из п. 1.2 выше.