

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 СВЕРХТВЕРДЫЙ ТЕРОЧНЫЙ СЫР

CXS 278-1978

Ранее CODEX STAN C-35-1978. Принят в 1978 году. С изменениями 2018 года.

1. НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА

Сверхтвердый терочный

2. СТРАНА – ИНИЦИАТОР РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТА

Соединенные Штаты Америки

3. СЫРЬЕ

3.1 Вид молока: коровье, козье или овечье молоко и смеси этих видов молока.

3.2 Разрешенные компоненты

3.2.1 Функционально необходимые компоненты:

- культуры безвредных молочнокислых бактерий (закваска);
- сычужный или другие подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий.

3.2.2 Вспомогательные компоненты:

- хлористый кальций, не более 200 мг в пересчете на сухое вещество на 1 кг используемого молока;
- безвредные ароматообразующие бактерии;
- безвредные ферменты для формирования вкусоароматических свойств (масса сухого препарата не должна превышать 0,1% от массы используемого молока);
- хлорофилл, в том числе медный комплекс хлорофилла, не более 15 мг на 1 кг сыра;
- сорбиновая кислота либо ее натриевые или калиевые соли, не более 1 г/кг в пересчете на сорбиновую кислоту в конечном продукте.

4. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРА, ГОТОВОГО К УПОТРЕБЛЕНИЮ

4.1 Тип

4.1.1 Консистенция: сверхтвердая, подходящая для измельчения на терке.

4.1.2 Краткое описание: сверхтвердый, сухой, слегка ломкий, подходящий для измельчения на терке. Период созревания – не менее 6 месяцев.

4.2 Форма: различная.

4.3 Размеры и масса: различные.

4.4 Корка (при ее наличии)

4.4.1 Консистенция: сверхтвердая.

4.4.2 Внешний вид: сухая, может быть покрыта растительным маслом, пищевым воском или полимерными материалами.

4.4.3 Цвет: янтарный.

4.5 Тесто

4.5.1 Структура: зернистая, слегка ломкая.

4.5.2 Цвет: от естественно-молочного до светло-кремового.

4.6 Глазки (если глазки являются типичной характеристикой сорта)

4.6.1 Количество: незначительное.

4.6.2 Форма: мелкие, круглые.

4.6.3 Размер: приблизительно 1–2 мм.

4.6.4 Внешний вид: характерные для процесса газообразования.

4.7 Минимальное содержание жира в сухом веществе: 32%

4.8 Максимальное содержание влаги: 36%

5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- 5.1 Коагуляция:** сычужный или другие подходящие молокосвертывающие ферменты; возможно добавление молочнокислой закваски.
- 5.2 Тепловая обработка:** молоко может быть сырым или пастеризованным. В случае пастеризации молоко нагревается до температуры не ниже 72 °C (161 °F) на 15 секунд.
- 5.3 Ферментация:** ферментация с применением молочнокислых бактерий или других ароматообразующих культур и ферментов.
- 5.4 Созревание:** после того как сырная масса, которая может быть немного подсоленной, раскладывается в формы, сыр можно повторно посолить в рассоле, сухой солью или обоими способами; сыр выдерживается в прохладном и хорошо проветриваемом или термостатируемом помещении не менее 6 месяцев.

6. 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.

7. МАРКИРОВКА

- 7.1** Наименование "сверхтвердый терочный сыр" или другое сортовое наименование, признанное в стране потребления, может иметь только сыр, отвечающий требованиям настоящего стандарта. Допускается использование придуманного или фантазийного наименования, при условии что оно не вводит потребителя в заблуждение и дополняется словами "сверхтвердый терочный сыр".
- 7.2** Маркировка осуществляется согласно соответствующим разделам *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978).