

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

СТАНДАРТ НА СОЛОНИНУ

CODEX STAN 88-1981

Установлен в 1981 году. Пересматривался в 1991, 2014 и 2015 годах.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированные продукты из говядины, называемые "солонина" и продаваемые в герметично закрытой таре, термически обработанной после герметизации для длительного хранения.

Стандарт не распространяется на мясные продукты типа "солонина" с характеристиками состава, отличающимися от установленных данным стандартом. Такие продукты должны называться с уточняющей оговоркой, которая описывает их истинные свойства таким образом, чтобы не вводить в заблуждение потребителя и обеспечивать их четкое отличие от продуктов, на которые распространяется данный стандарт.

2. ОПИСАНИЕ

Под солониной понимается рубленое обработанное посолом бескостное мясо крупного рогатого скота, которое может включать мясо головы, сердце и диафрагму.

Продукт готовится из прошедшего предварительную тепловую обработку крупно нарезанного мяса или из смеси такого прошедшего предварительную тепловую обработку мяса с сырым мясом, добавленным в количестве не более 5%; в обоих случаях мясо обрабатывается посолом до или после укладки в тару.

Термическая обработка применяется после герметизации тары и должна быть достаточной для обеспечения стойкости продукта в хранении и его безопасности для здоровья потребителей.

2.1 Дополнительные определения

Под герметичной тарой понимается тара, которая полностью герметично укупорена и непроницаема и изготовлена из любого материала, подходящего для продукта, на который распространяется данный стандарт.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные ингредиенты

- не обработанная посолом говядина;
- посолочная смесь, состоящая из поваренной пищевой соли и нитрита натрия или нитрита калия.

3.2 Дополнительные ингредиенты

- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, глюкозный сироп (включая кукурузный сироп).

3.3 Состав

Общее содержание белка в готовом продукте должно составлять не менее 21%.

3.4 Основные показатели качества

3.4.1 Сырье

Мясо, использованное для приготовления продукта, должно быть пригодно для употребления в пищу человеком и не иметь неприятных запахов и привкусов.

3.4.2 Готовый продукт

Готовый продукт должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо должно быть равномерно и полностью обработано посолом; охлажденный продукт должен резаться на ломтики, не распадаясь.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется действие данного стандарта, пригодны консерванты, используемые в соответствии с Таблицами 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995) в категории 08.3.2 "Измельченные продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку" и исходных категорий продуктов к ней. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из Таблицы 3 (см. указания в Таблице 3).

Применяется также раздел 4.1 Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995), касающийся условий, применяемых к внесению пищевых добавок из ингредиентов и сырья в пищевые продукты.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (CODEX STAN 193-1995).

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов и/или ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. ГИГИЕНА

При приготовлении и обработке продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется соблюдать положения соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969), Норм и правил гигиены мяса (CAC/RCP 58-2004), Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов (CAC/RCP 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как своды санитарно-гигиенических правил и норм и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Применяются положения Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985), за исключением положений подраздела 5.2 (Продукты питания, обработанные проникающим излучением).

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано наименование "солонина".

7.2 Указание срока годности и условий хранения

Для консервированной солонины, являющейся продуктом длительного хранения, срок годности обозначается годом.

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, необходимая для маркировки тары для продажи продукта в розничной торговле, указывается в установленном порядке на транспортной таре, не предназначенной для продажи продукта в розничной торговле, или в сопроводительных документах. Наименование продукта питания, дата изготовления, условия хранения, обозначение партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика обязательно указываются на таре, не предназначенной для розничной торговли.

При этом обозначение партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что по такому знаку однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

См. CODEX STAN 234-1999.