

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 "LUNCHEON MEAT"

CODEX STAN 89-1981

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты, называемые "Luncheon Meat"¹, упакованные в тару из любого подходящего материала.

2. ОПИСАНИЕ

Продукт изготавливается из мяса, мяса птицы или их смеси, как определено ниже, измельченных и обработанных посолом. Возможно предварительное копчение.

Продукт может содержать или не содержать связующие вещества.

Термообработка, которой подвергается продукт, а также способ посола и упаковывания должны быть такими, чтобы обеспечить безопасность для здоровья и сохранение доброкачественности в условиях хранения, транспортирования и продажи.

2.1 Дополнительные определения

Для целей данного стандарта используются следующие определения:

- **Пищевые субпродукты** – субпродукты, признанные пригодными для потребления человеком, включая легкие (кроме случаев, когда животное, у которого взяты легкие, было ошпарено погружением в горячую воду), но исключая уши, мясо голов в шкуре, носы (включая губы и свиные пятаки), слизистые оболочки, сухожилия, репродуктивные органы, вымя крупного рогатого скота и молочные железы других видов убойных животных, кишки и мочевые пузыри. Пищевые субпродукты включают также кожу птицы.
- **Мясо** – съедобные части, включая пищевые субпродукты, любого млекопитающего, забитого на скотобойне.
- **Упакованный** – уложенный в тару, изготовленную из материалов, которые защищают от загрязнений при нормальных условиях обращения.
- **Мясо птицы** – съедобные части любых сельскохозяйственных птиц, включая кур, индюшек, уток, гусей, цесарок, забитых на бойне.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные ингредиенты

- мясо или мясо птицы либо их смесь, исключая пищевые субпродукты;
- вода;
- посолочные ингредиенты, состоящие из поваренной пищевой соли и нитрита натрия или нитрита калия.

3.2 Дополнительные ингредиенты

- пищевые субпродукты, жир как таковой, обработанная и необработанная посолом свиная шкурка как таковая;
- связующие вещества углеводной и белковой природы, такие как:
 - мука любого помола или крахмал, изготовленные из зерна, картофеля или батата;
 - хлеб, сухое печенье или хлебобулочные изделия;
 - цельное сухое молоко, обезжиренное сухое молоко, сухая пахта, казеинат, сыворотка сухая, яичный белок, продукты из высушенной крови, продукты из растительного белка;
- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, глюкозный сироп (включая кукурузный сироп);
- специи, приправы, пряности;
- водорастворимый белковый гидролизат (ароматизатор).

¹ Вне зависимости от языка используется только английское название.

3.3 Состав

	Продукт со связующими веществами	Продукт без связующих веществ и пищевых субпродуктов (но может включать сердце, язык или головное мясо млекопитающих)
Минимальное содержание мяса в исходном продукте	80% ²	90%
Максимальное содержание жира	35%	30%

3.4 Основные показатели качества

3.4.1 Сырье

Ингредиенты, использованные для приготовления продукта, должны быть пригодны для употребления в пищу человеком и не иметь посторонних запахов и привкусов.

3.4.2 Готовый продукт

Готовый продукт должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо и мясо птицы должны быть равномерно и полностью обработаны посолом; продукт должен резаться на ломтики, не распадаясь.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется действие данного стандарта, пригодны консерванты, влагоудерживающие вещества и красители, 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).

Использование вкусовых добавок должно соответствовать положениям Руководства по использованию вкусовых добавок (CAC/GL 66-2008).

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), Руководства по применению общих принципов гигиены питания для контроля *Listeria monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах (CAC/GL 61-2007) 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).

² Содержание мясных веществ, включает мясо, пищевые субпродукты и мясо птицы.

7. МАРКИРОВКА

Применяются положения Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985):

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано "Luncheon Meat".

Рядом с наименованием должно указываться наличие связующих веществ, пищевых субпродуктов, вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь, если отсутствие этой информации может ввести потребителей в заблуждение.

7.2 Перечень ингредиентов

В перечне ингредиентов должен быть указан вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь.

7.3 Указание срока годности и условий хранения

Для продуктов длительного хранения минимальный срок годности обозначается годом.

Для продуктов, не являющихся продуктами длительного хранения, т. е. тех, для которых не ожидается хранение по меньшей мере 18 месяцев в нормальных условиях хранения и продажи, и которые упакованы в тару, поставляемую потребителю непосредственно или предприятиям общественного питания, срок годности должен быть указан в виде "день/месяц/год".

Для продуктов, не являющихся продуктами длительного хранения, упакованных в контейнеры, не поставляемые потребителю непосредственно или предприятиям общественного питания, должны быть указаны надлежащие условия хранения и распространения.

7.4 Маркировка транспортной тары, не предназначенной для розничной торговли

Информация, необходимая для маркировки тары для продажи продукта в розницу, указывается на таре, не предназначенной для розничной торговли либо в сопроводительных документах. Помимо этого, наименование продукта, указание срока годности и условий хранения, номер партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика должны быть указаны на таре, не предназначенной для розничной торговли.

При этом номер 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.