

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 ОКОРОК ВАРЕНО-СОЛЕННЫЙ

CODEX STAN 96-1981

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты, называемые "окорок вареный", упакованные в тару из любого подходящего материала.

Он не распространяется на окорока вареные с характеристиками состава, отличающимися от указанных в данном стандарте. 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

Продукт изготавливается из мяса задней ноги свиньи, отделенной от полутуши в поперечном направлении в точке не далее окончания тазовой кости по линии, проходящей спереди от конца бедренной кости. Все кости и отделенные хрящи, сухожилия и связки должны быть удалены. Кожа и жир могут как присутствовать, так и быть удалены.

Мясо обрабатывается посолом и может быть копченым, приправленным специями и/или ароматизированным.

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.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные ингредиенты

- не обработанный посолом окорок;
- рассол, состоящий из воды и 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), мед;
- специи, приправы, пряности;
- водорастворимый ароматизированный гидролизованный белок;
- пищевой желатин.

3.3 Основные показатели качества

3.3.1 Сырье

Используемые для приготовления продукта ингредиенты должны быть пригодны для употребления в пищу человеком и не иметь посторонних запахов и привкусов.

3.3.2 Готовый продукт

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

3.4 Содержание мяса

- среднее процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе > 18,0%
- минимальное процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе = 16,5%

(абсолютный минимум)

(Для консервированных продуктов процентное содержание мясного белка рассчитывается для полного содержимого банки; при добавлении желатина делается поправка (см. раздел 8.1).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется действие данного стандарта, пригодны консерванты и влагоудерживающие вещества, используемые в соответствии с Таблицами 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995) в категории 08.2.2 "Цельнокусковые продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку" и исходных категорий продуктов к ней. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие данного

стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из Таблицы 3 (см. указания в Таблице 3).

Использование вкусовых веществ 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, утвержденных 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 следующие положения Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985):

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано наименование продукта "окорок вареный".

Название продукта должно, при необходимости, включать обозначение:

- "со шкуркой"
- "в собственном соку"
- "с добавлением ..." в случае добавления желатина, агара, альгинатов или каррагинана
- "копченый"
- "с добавлением коптильного агента".

В непосредственной близости от наименования продукта указывается точное описание метода приготовления, технологического процесса или информация, дающая представление о товаре, в случае если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение.

7.2 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.

7.3 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.

8.1 Поправка при добавлении желатина

Для продуктов с неизвестной массовой долей желатина из значения белка должно вычитаться 0,5% массовой доли, в пересчете на обезжиренное вещество.