

СТАНДАРТ НА СВИНУЮ ЛОПАТКУ ВАРЕНО-КОПЧЕНУЮ
CODEX STAN 97-1981

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на продукты называемые «свиная лопатка вареная», упакованная в тару из любого подходящего материала, как указано ниже в подразделах 6.4 и 6.5. Стандарт не распространяется на свиные лопатки вареные с характеристиками состава, отличающимися от указанных в данном стандарте. Эти продукты должны иметь такое название, чтобы оно описывало их действительную сущность, не вводя в заблуждение потребителя и обеспечивая четкое их различение от продуктов, на которые распространяется этот стандарт.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Продукт изготавливается из мяса передней ноги свиньи. Должны быть удалены все кости, отделенные хрящи, связки, сухожилия. Кожа и жир могут как присутствовать, так и быть удалены.

Мясо должно быть обработано посолом и может быть копченым, приправленным специями и (или) ароматизированным.

Термообработка, которой подвергается продукт, и способ посола и упаковывания должны быть такими, чтобы обеспечить безопасность для здоровья и сохранение доброкачественности в условиях хранения, транспортирования, продажи, как указано в подразделах 6.4 и 6.5.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- необработанная посолом лопатка;
- рассол, состоящий из воды, пищевой соли и нитрита натрия или калия.

3.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, глюкозный сироп (включая кукурузный сироп), мед;
- специи, приправы, пряности;
- водорастворимый гидролизат белка (ароматизатор);
- пищевой желатин.

3.3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.3.1. Сырье – ингредиенты, используемые для приготовления продукта, должны быть пригодны для употребления в пищу человеку и не иметь посторонних запахов и привкусов.

3.3.2. Готовый продукт – должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо должно быть равномерно и полностью обработано посолом; должна быть возможность нарезать охлажденный готовый продукт ломтиками.

3.4. СОДЕРЖАНИЕ МЯСА

среднее процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе	≥ 17,5%
минимальное процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе	= 16,0%
	абсолютный минимум

(Для консервированных продуктов процент мясного белка считается по отношению к полному содержанию емкости банки; если добавлен желатин, расчет корректируется по подразделу 8.4)

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**Максимальное внесенное количество****4.1 Консерванты**

4.1.1 Нитрит, соли калия и/или натрия 200 мг/кг всех нитритов в пересчете на нитрит натрия

Максимальное количество, рассчитанное по отношению к массе готового продукта

4.1.2 Нитрит, соли калия и/или натрия 125 мг/кг всех нитритов в пересчете на нитрит натрия

4.1.3 Хлорид калия определено НПП

4.2 Антиоксиданты

4.2.1 Аскорбиновая кислота и ее натриевая соль } 500 мг/кг (в пересчете на аскорбиновую кислоту отдельно или в смеси)

4.2.2 Изоаскорбиновая кислота и ее натриевая соль } 500 мг/кг (в пересчете на аскорбиновую кислоту отдельно или в смеси)

4.3 Вкусовые добавки

4.3.1 Натуральные и идентичные натуральным вкусовые добавки } определено НПП
определенные в «Кодексе Алиментариус» }

4.3.2 Коптильный ароматизатор согласно оценки ОКЭПД } определено НПП
}

4.4 Усилители вкуса

4.4.1 5'-гуанилат натрия, двузамещенный } определено НПП

4.4.2 5'-инозинат натрия, двузамещенный } определено НПП

4.4.3 Глутамат натрия } определено НПП

4.5 Регуляторы кислотности

4.5.1 Натрий лимноокислый (цитрат натрия) определено НПП

4.6 Влагоудерживающие вещества

- | | | |
|--------|---|---|
| 4.6.1 | Фосфаты (содержащиеся в самом продукте и добавленные) ¹ | 8000 мг/кг в пересчете на P ₂ O ₅ |
| 4.6.2. | Внесенные фосфаты (моно-, ди-, поли-отдельно или в смеси фосфаты, соли натрия и калия) ² | 3000 мг/кг в пересчете на P ₂ O ₅ |

4.7 Загустители

- | | | |
|-------|------------------------------------|------------------|
| 4.7.1 | Агар | } определено НПП |
| 4.7.2 | Каррагинан | } определено НПП |
| 4.7.3 | Альгинаты, соли натрия и/или калия | 10 мг/кг |

4.8 Внесение

Должен применяться Раздел 4.1 «Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995).

5. КОНТАМИНАНТЫ**Максимальное количество**

- | | | |
|------------|---|------------------------|
| 5.1 | Свинец (Pb) | 0.5 мг/кг ³ |
| 5.2 | Олово (Sn) | |
| 5.2.1 | Олово (Sn): для продуктов в жестяных банках | 200 мг/кг ² |
| 5.2.2 | Олово (Sn): для продуктов в другой таре | 50 мг/кг ² |

6. ГИГИЕНА

6.1 Следует применять «Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила для готовых продуктов из мяса и птицы (CAC/RCP 13-1976, Rev. 1, 1985)», «Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила для свежего мяса (CAC/RCP 11-1976)», «Рекомендуемые международные нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2, 1985)» и, при необходимости «Рекомендуемые международные нормы и правила обработки малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1, 1989)».

6.2 Мясо, использованное в производстве варено-копченых свиных лопаток, должно быть подвергнуто осмотру в соответствии с «Гигиеническими нормами и правилами для свежего мяса» и «Нормами и правилами об осмотре убойных животных ante-mortem и post-mortem и об экспертизе убойных животных и мяса ante-mortem и post-mortem (CAC/RCP 41-1993)». Мясо должно быть признано инспектором пригодным для употребления в пищу человеком. После того, как мясо было подвергнуто осмотру не допускается, его загрязнять, каким-либо образом обрабатывать или вводить в его состав вредные вещества, вследствие воздействия которых мясо становится непригодным для употребления в пищу человеком.

¹ Природные фосфаты (mg/kg P₂O₅) рассчитываются умножением %-го содержания белка на 250.

² Имеющие номера 339, 340, 450, 451 и 452.

³ Принято временно.

6.3. Обращение, хранение или транспортирование сырого или наполовину готового мяса и варено-копченых свиных лопаток, в пределах предприятия необходимо производить так, чтобы предохранить мясо и приготовленные варено-копченые свиные лопатки от загрязнения или ухудшения качества.

6.4. Приготовленные варено-копченые свиные лопатки должны быть упакованы в герметично укупоренную тару в соответствии с подразделом 7.4 «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов».

6.5. Если варено-копченые свиные лопатки термически обрабатываются перед упаковкой, их нужно упаковывать так, чтобы минимизировать загрязнение. Продукт должен быть устойчив к порче и должен не представлять угрозы здоровью населения в условиях обращения, хранения, транспортировки и продажи, указанных на этикетке. Сама тара не должна представлять угрозу здоровью населения или позволять загрязнение продукта в нормальных условиях обращения с ним. Тара должна быть чистой и, где возможно, наглядно свидетельствовать о сохранении вакуума.

6.6. Варено-копченые свиные лопатки должны быть термически обработаны в соответствии с подразделами 7.5 и параграфами 7.6.1–7.6.7 включительно «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов».

6.7. Охлаждение термически обработанной заполненной и укупоренной тары проводится в соответствии с параграфом 4.6.8 «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов».

6.8. После термической обработки с продуктом в укупоренной таре следует обращаться в соответствии с подразделом 7.7 «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов».

7. МАРКИРОВКА

Следует применять положения «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)».

7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1. На этикетке должно быть указано наименование «вареная свиная лопатка».

7.1.2. В названии должны при необходимости содержаться слова

- «в шкуре»;
- «в собственном соку»;
- «с добавлением...» для (желатина, агара, альгинатов, каррагинана);
- «копченый»;
- «с добавлением коптильного агента».

7.1.3. Текст, точно описывающий метод подготовки сырья, технологический процесс, дающий представление о товаре, должен быть видимым одновременно с названием, должен быть нанесен в непосредственной близости от наименования, если его отсутствие может ввести покупателя в заблуждение.

7.2. УКАЗАНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ

7.2.1. Для продуктов длительного хранения срок годности обозначается годом.

7.2.2. Для варено-копченых свиных лопаток, не являющихся продуктами длительного хранения, т.е. которые нельзя хранить хотя бы 18 месяцев в нормальных условиях хранения и продажи, и которые упакованы в тару, поставляемую потребителю непосредственно или в систему общественного питания, срок годности должен быть указан в виде «день/месяц/год».

7.2.3. Для продуктов, не являющихся продуктами длительного хранения, упакованных в тару, не поставляемую потребителю непосредственно или в систему общественного питания, должны быть указаны условия хранения и распространения.

7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Информация, необходимая для маркировки тары, предназначенной для продажи продукта в розницу, должна быть указана либо на транспортной таре, не предназначенной для розничной торговли, либо в сопроводительных документах. Наименование продукта, обозначение срока годности, условий хранения, наименование и адрес производителя или упаковщика и обозначение партии должны быть указаны на таре, не предназначенной для розничной торговли, в обязательном порядке.

Однако номер и обозначение партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, если по такому знаку однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

См. Соответствующие документы Кодекса по методам анализа.

8.1. БЕЛОК

«Определение содержания азота в мясе и мясных продуктах», ISO Рекомендация R 1443.

8.2. ЖИР

Рекомендованный метод: «Определение общего содержания жира в мясе и мясных продуктах», ISO Рекомендация R 1443.

8.3. НИТРИТЫ

Рекомендованный метод: ISO/DIS 2918.

8.4. ПОПРАВКА ПРИ ДОБАВКЕ ЖЕЛАТИНА

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

8.5. СВИНЕЦ

В соответствии методом AOAC (1990, 15-е издание): «Определение содержания свинца общим методом Dithrzone», 934.07.

8.6. ОЛОВО

В соответствии с AOAC (1990, 15-е издание): «Определение содержания олова в консервированных пищевых продуктах спектрофотометрическим методом атомной абсорбции», 985.16.