

**СТАНДАРТ НА ВАРЕНО-КОПЧЕНОЕ РУБЛЕННОЕ МЯСО  
CODEX STAN 98-1981**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на продукты называемые «Рубленое мясо»<sup>1</sup>, упакованные с использованием любого подходящего материала.

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Продукт изготавливается из мяса, мяса птицы или их смеси, как определено ниже, обработанной посолом и, возможно, копченой. Как минимум 50% используемого мяса должно быть в виде грубо нарезанных кусочков диаметром более 8 мм. Размер кусочков по любой оси не должен превышать 15 мм.

Связующие вещества в продукте могут, как присутствовать, так и отсутствовать.

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

### **Дополнительные определения**

Для целей данного стандарта:

**Съедобные субпродукты** – внутренние органы, признанные съедобными для человека, включая легкие (кроме тех случаев, когда животное, у которого изымают легкие, было ошпарено при погружении в горячую воду) исключая уши, мясо голов (но включая губы), слизистые оболочки, сухожилия, репродуктивную систему, вымя, кишки и мочевой пузырь. Съедобные внутренности не включают кожу птицы.

**Мясо** – съедобные части, включая съедобные субпродукты, любого млекопитающего, забитого на скотобойне.

**Расфасованный** – уложенный в тару, произведенную из материалов, которые защищают от загрязнения при нормальных условиях обращения.

**Мясо птицы** – съедобные части любых домашних (сельскохозяйственных) птиц, включая цыплят, индеек, уток, гусей, цесарок, голубей, забитых на бойне.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Основные ингредиенты

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

<sup>1</sup> Слово «мясо» может быть заменено словом, описывающим вид используемого мяса.

### 3.2. Дополнительные ингредиенты

- съедобные субпродукты, жир как таковой (per se), посоленная и не посоленная свиная шкурка как таковая (per se) мясо птицы;
- углеводистые и белковые связующие вещества, 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, порошок сыворотки, яичный белок, продукты из сушеной крови, продукты из растительного белка;
- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, глюкозный сироп (включая кукурузный сироп);
- специи, приправы, пряности;
- водорастворимый белковый гидролизат (ароматизатор).

### 3.3. Состав

Содержание мяса	Продукт со связующим веществом	Продукт без связующих и съедобных субпродуктов (могут использоваться сердце, язык или мозги млекопитающих)
Минимально содержание мяса	80% <sup>1</sup>	90%
Максимальное содержание жира	30%	25%

### 3.4. Основные показатели качества

3.4.1 Сырье – ингредиенты, используемые для приготовления продукта, должны быть пригодны для использования в пищу человеку и не иметь неприятных запахов и привкусов.

3.4.2. Готовый продукт – должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо и мясо птицы должно быть равномерно и полностью обработано; должна быть возможность нарезать продукт ломтиками.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### Максимальное количество в готовом продукте

#### 4.1 Консерванты

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

### Максимальное количество, рассчитанное по отношению к весу готового продукта

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

4.1.3 Potassium chloride Определено НПП

<sup>1</sup> Под «мясом» понимается мясо, пригодные в пищу субпродукты и мясо птицы.

**4.2 Антиоксиданты**

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

**4.3 Вкусовые добавки**

- 4.3.1 Натуральные и идентичные натуральным вкусовые добавки определенные в Кодекс Алименариус } определено НПП

**4.4 Усилители вкуса**

- 4.4.1 Двунатриевый 5'-гуанилат } определено НПП
- 4.4.2 Двунатриевый 5'-инозинат } определено НПП
- 4.4.3 Глутамат натрия } определено НПП

**4.5 Регуляторы кислотности**

- 4.5.1 Глюкозо-дельта-лактон } 3000 мг/кг
- 4.5.2 Цитрат натрия } определено НПП

**4.6 Влагоудерживающие вещества**

- 4.6.1 Фосфаты (естественно присутствующие и добавленные)<sup>1</sup> } 8000 мг/кг (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)
- 4.6.2. Внесенные фосфаты (моно-, ди-, поли-, соли натрия и калия)<sup>2</sup> } 3000 мг/кг (в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) отдельно или в смеси

**4.7 Красители**

- 4.7.1. Эритрозин (CI 45430) } 15 мг/кг  
для восстановления цвета (только для продуктов со связующими веществами)

**4.8 Внесение**

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

<sup>1</sup> Натуральные фосфаты (м/кг P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) рассчитываются умножением процентного содержания белка на 250.

<sup>2</sup> Имеющие номера 339, 340, 450, 451 и 452.

<b>5. КОНТАМИНАНТЫ</b>		<b>Максимальный уровень</b>
<b>5.1</b>	Свинец (Pb)	0.5 мг/кг <sup>1</sup>
<b>5.2</b>	Олово (Sn)	
5.2.1	Олово (Sn): Для продуктов, упакованных в контейнеры из олова	200 мг/кг <sup>3</sup>
5.2.2	Олово (Sn): Для продуктов, упакованных в другие контейнеры	50 мг/кг <sup>3</sup>

## **6. HYGIENE**

**6.1** Рекомендовано применять «Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила для переработанного мяса и продуктов из мяса птицы» (CAC/RCP 13-1976), «Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила для свежего мяса (CAC/RCP 11-1976)», «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2, 1985)», и в соответствующих случаях, «Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных продуктов (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1, 1989)»

**6.2** Все мясо<sup>2</sup>, использованное в производстве варено-копченого рубленого мяса должно быть подвергнуто контролю предписанному «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)». Контроль проводится соответствующим экспертом в целях определения пригодности для потребления человеком. После того, как мясо было подвергнуто контролю, его нельзя загрязнять или подвергать воздействию вредного вещества, делающего мясо непригодным в пищу.

**6.3** Обращение с сырым или наполовину приготовленным мясом и варено-копченым рубленым мясом, их хранение или транспортирование в пределах организации необходимо производить так, чтобы предохранить мясо и варено-копченое рубленое мясо от загрязнения или ухудшения качества.

**6.4** Варено-копченое рубленое мясо должно быть упаковано в герметичную тару в соответствии с подразделом 7.4 «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислых и подкисленных малоокислых консервированных продуктов».

**6.5** Если приготовленное варено-копченое рубленое мясо термически обрабатывается перед упаковкой, его нужно упаковывать так, чтобы минимизировать загрязнение. Продукт должен быть устойчив к порче и не должен представлять угрозы здоровью населения в условиях обращения, хранения, транспортирования и продажи, указанных на этикетке. Тара не должна создавать угрозу здоровью населения или создавать загрязнение в нормальных условиях использования. Тара должна быть чистой, и где возможно, наглядно свидетельствовать о сохранении вакуума.

**6.6** Варено-копченое рубленое мясо должно быть термически обработано в соответствии с подразделом 7.5 и параграфы 7.6.1–7.6.7 включительно «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислых и подкисленных малоокислых консервированных продуктов».

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

<sup>1</sup> Принято временно.

<sup>2</sup> В рамках данного раздела понятие «мясо» включает в себя мясо, съедобные внутренности и мясо птицы.

**6.8** После термической обработки с заполненной герметически укупоренной тарой следует обращаться в соответствии с подразделом 7.7 «Рекомендуемых международных гигиенических норм и правил для малоокислых и подкисленных малоокислых консервированных продуктов».

## **7. МАРКИРОВКА**

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

### **7.1. Наименование продукта**

На этикетке должно быть указано «Рубленое мясо», слово «мясо» может быть заменено на слово, указывающее вид мяса, или, если было использовано более одного вида, наименования в порядке убывания количества, например «Рубленая свинина», «Рубленая свинина и говядина».

Указывается наличие связующих веществ, съедобных субпродуктов, вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь, если отсутствие этой информации может ввести потребителя в заблуждение.

### **7.2. Список ингредиентов**

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

### **7.3. Обозначение срока годности и условий хранения**

7.3.1. Для продуктов длительного хранения срок годности обозначается годом.

7.3.2. Для продуктов, не являющихся продуктами длительного хранения, т.е. которые нельзя хранить хотя бы 18 месяцев в нормальных условиях хранения и продажи, и которые запакованы в тару, поставляемую потребителю непосредственно или в общественное питание, срок годности должен быть указан в виде «день/месяц/год».

7.3.3. Для продуктов, не являющихся продуктами длительного хранения, упакованных в тару, не поставляемую потребителю непосредственно или в общественное питание, должны быть указаны условия хранения и распространения.

### **7.4. Маркировка транспортной тары, не предназначенной для розничной торговли**

Информация, необходимая для маркировки тары, предназначенной для продажи товара в розницу, должна быть указана на таре, не предназначенной для розничной торговли, либо в сопровождающих документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на таре, не предназначенной для розничной торговли, в обязательном порядке.

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

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.

### **8.1. Жир**

«Определение общего содержания жира в мясе и мясных продуктах», Рекомендации ISO R 1443.

### **8.2. Нитриты**

Рекомендованный метод: ISO/DIS 2918.

### **8.3. Свинец**

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

### **8.4. Олово**

В соответствии с AOAC (1990, 15-е издание), «Определение содержания олова в консервированных продуктах с использованием спектрофотометрического метода атомной абсорбции», 985.16.