

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

ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

CXS 208-1999

Принят в 1999 году. С изменениями 2001, 2010 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на рассольные сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующие описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта. Настоящим групповым стандартом предусматривается, что стандарты Кодекса на отдельные виды рассольных сыров могут содержать положения, конкретизирующие положения настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

Рассольные сыры представляют собой полутвердые или мягкие зрелые сыры, характеристики которых соответствуют *Общему стандарту на сыр* (СХС 283-1978). Тесто имеет цвет от белого до желтоватого и плотную консистенцию, подходящую для нарезания ломтиками; механические пустоты отсутствуют либо имеются в незначительном количестве. Сыры фактически не имеют корки, они созревают и хранятся в рассоле до фасования или доставки конечному потребителю. Отдельные разновидности рассольных сыров содержат в составе травы и пряности, обуславливающие характерные свойства продукта.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Молоко и/или продукты, получаемые из молока.

3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- безопасные и подходящие ферменты;
- хлористый натрий;
- питьевая вода;
- травы и пряности, если они обуславливают характерные свойства рассольного сыра.

3.3 Состав

	Мягкие	Полутвердые
Минимальное содержание жира в сухом веществе, %	40	40
Минимальное содержание сухого вещества, %	40	52

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается применение только тех пищевых добавок, которые перечислены ниже, и только в указанных количествах.

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
Регуляторы кислотности		
270	Молочная кислота, L-, D- и DL-	Ограничен НПП
575	Глюконо-дельта-лактон	Ограничен НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование продукта состоит из слов "рассольный сыр". Слова "рассольный сыр" могут отсутствовать в наименованиях некоторых сортов рассольного сыра, если это предусмотрено соответствующими стандартами Кодекса на отдельные виды рассольного сыра или национальным законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие слов "рассольный сыр" в названии не вводит потребителя в заблуждение относительно сущности продукта.

7.2 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране продажи конечному потребителю: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

Кроме того, могут использоваться следующие термины:

высокожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 60% и более)
жирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 45% и более, но менее 60%)
полужирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 25% и более, но менее 45%)
низкожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 10% и более, но менее 25%)
нежирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет менее 10%)

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985), и, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре. Номер партии, а также название и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

8.1 Отбор проб

Специальные требования для рассольных сыров: репрезентативный образец сыра помещается на ткань или лист фильтровальной бумаги на 5–10 мин. Отрезается кусок толщиной 2–3 см и направляется на анализ в лабораторию в изолированном запечатанном контейнере.