

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**СТАНДАРТ НА КИМЧИ**

**CODEX STAN 223-2001**

**Принят в 2001 году. С изменениями 2017 года.**

## 1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт под названием кимчи в соответствии с определением Раздела 2, приготовленный в основном из китайской капусты, а также других овощей, которые были подрезаны, нарезаны, посолены и обработаны специями и приправами перед ферментацией.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1. Определение продукта

Кимчи – продукт, который:

- (a) приготовлен из китайской капусты, *Brassica pekinensis* Rupr.; китайская капуста должна быть без значительных дефектов, обрезана для удаления несъедобных частей, посолена, вымыта чистой водой и высушена для удаления избытка воды; допускается нарезать капусту на части соответствующего размера;
- (b) смешан со смесью пряностей и приправ, в основном состоящих из красного перца (*Capsicum annuum* L.) в порошкообразном виде, чеснока, имбиря, съедобных видов *Allium* кроме чеснока, а также редиски. Эти ингредиенты могут быть порублены, нарезаны или разломаны на части; и
- (c) подвергнут ферментации до или после упаковывания в соответствующую тару для обеспечения надлежащего процесса сквашивания и сохранности продукта в результате образования молочной кислоты при низких температурах.

### 2.2. Формы представления

Продукт должен быть представлен в одной из следующих форм:

- (a) *Целиком* – китайская капуста целиком;
- (b) *Половинки* – китайская капуста, разделенная пополам вдоль;
- (c) *Четвертинки* – китайская капуста, разделенная на четвертинки; и
- (d) *Полоски или кусочки* – листья китайской капусты, разрезанные на кусочки шириной и длиной 1–6 см.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Состав

#### 3.1.1. Основные ингредиенты

- (a) китайская капуста и приправы и специи в соответствии с описаниями Раздела 2;
- (b) соль (хлорид натрия).

#### 3.1.2. Другие разрешенные ингредиенты

- (a) фрукты;
- (b) рисовая паста;
- (c) орехи;
- (d) засоленные и ферментированные морепродукты;

- (e) кунжут;
- (f) сахара (подсластители углеводной природы);
- (g) овощи помимо описанных в Разделе 2;
- (h) паста из пшеничной муки.

### 3.1.3 *Остальные ингредиенты состава*

(a) Минеральные примеси	Не более 0.03%
(b) Содержание соли (хлорида натрия)	1.0 ~ 4.0%
(c) Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту)	Не более 1.0% m/m

## 3.2. Критерии качества

Продукт должен иметь свойственные цвет, вкус и запах, а также обладать соответствующей ему консистенцией.

### 3.2.1. *Другие критерии качества*

- (a) **Цвет** - продукт должен быть окрашен в красный цвет в результате добавления красного перца.
- (b) **Вкус** – продукт должен иметь острый соленый вкус. Допускается также кислый вкус.
- (c) **Консистенция** – Продукт должен быть достаточно твердым, хрустящим и долго жеваться.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### 4.1. РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ

№.	Название добавки	Максимальное содержание
269	Уксусная кислота	Ограничивается по НПП
270	Молочная кислота	
330	Лимонная кислота	

### 4.2. УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА

№.	Название добавки	Максимальное содержание
621	Глутамат натрия 1 - защищенный	Ограничивается по НПП
627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный	
631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный	

### 4.3. АРОМАТИЗАТОРЫ

Натуральные и синтетические ароматизаторы	Ограничивается по НПП
---	-----------------------

#### 4.4 ТЕКСТУРАТОР

№.	Название добавки	Максимальное содержание
420	Сорбитол	Ограничивается по НПП

#### 4.5 ЗАГУСТИТЕЛИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ

№.	Название добавки	Максимальное содержание
407	Каррагинан (включая фулцелларан)	Ограничивается по НПП
415	Ксантановая камедь	

### 5 КОНТАМИНАНТЫ

5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных допустимых уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 6. ГИГИЕНА

6.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продукта, на который распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к нему разделами «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) и другими относящимися к данному продукту документами Кодекса, например гигиеническими нормами и правилами.

6.2. Продукт должен соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

### 7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

#### 7.1. Заполнение тары

##### 7.1.1. Минимальный сухой вес

Вес плотной фазы готового продукта должен составлять не менее 80% массы в пересчете на вес дистиллированной воды при 20°С, которую может вместить закрытая тара. Вес плотной фазы готового продукта, выраженный в процентах от нетто массы продукта должен составлять не менее 80%.

### 8. МАРКИРОВАНИЕ

Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен быть маркирован в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

#### 8.1. Наименование продукта

Продукт должен иметь наименование «кимчи». Форма представления о товаре должна быть указана в непосредственной близости от наименования продукта.

## 8.2. Маркирование транспортной тары

Информация, необходимая для транспортной тары, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя или упаковщика, а также инструкций по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также местонахождение производителя, упаковщика или поставщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## 9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в «Рекомендуемых методах анализа и отбора проб» (CODEX STAN 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.