

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ПАСТУ ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ СОЕВЫХ БОБОВ (АЗИЯ¹)

CXS 298R-2009

Принят в 2009 году. С изменениями 2012, 2013 и 2020 годов.

¹ Члены Комиссии "Кодекс Алиментариус" от Азиатского региона указаны на веб-сайте Кодекса по адресу: http://www.codexalimentarius.net/web/members_area.jsp?lang=EN.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукцию, соответствующую определению раздела 2 ниже и предназначенную для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на продукцию, предназначенную для последующей переработки и соответствующим образом обозначенную.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Паста из ферментированных соевых бобов – это ферментированный пищевой продукт, основным ингредиентом которого являются соевые бобы. Продукт является разновидностью пасты, которая обладает различными физическими качествами, такими как полутвердая и частично сохраняющая форму масса сои, и которая изготавливается из ингредиентов, перечисленных в разделах 3.1.1 и 3.1.2, с помощью следующих процессов:

вареные или прошедшие паровую обработку соевые бобы (или смесь из вареных или прошедших паровую обработку соевых бобов и зерновых) подвергаются ферментации с помощью встречающихся в природе или культивированных микроорганизмов;

смешиваются с солью или соляным раствором и пр.;

смесь или твердая часть смеси выдерживается в течение определенного периода времени до достижения продуктом соответствия требованиям, предусмотренным в разделе 3.2 "Показатели качества"; и

проходит тепловую или другую надлежащую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Соевые бобы

Соль

Вода питьевая

Встречающиеся в природе или культивированные микроорганизмы (*Bacillus spp.* и/или *Aspergillus spp.*, которые не патогенны и не вырабатывают токсины)

3.1.2 Дополнительные ингредиенты

Зерно и/или мука (пшеница, рис, ячмень и т.д.)

Дрожжи и/или дрожжевые экстракты

Lactobacillus и/или *Lactococcus*

Дистиллированный этиловый спирт, полученный из сельскохозяйственных продуктов (тапиока, сахарный тростник, батат и т.д.)

Сахара

Крахмальная патока

Сырье для натуральных вкусовых добавок (порошок или экстракт из сушеной рыбы или водорослей, специи и травы и т.д.)

3.2 Показатели качества

	Паста из ферментированных соевых бобов, изготовленная исключительно из соевых бобов	Паста из ферментированных соевых бобов, изготовленная из соевых бобов и зерновых
Общее содержание азота (массовая доля) ²	не менее 1,6 %	не менее 0,6 %
Аминный азот (массовая доля)	не менее 0,3 %	не менее 0,12 %
Влага (массовая доля)	не более 60 %	

Продукт должен иметь характерные вкус, запах, цвет и консистенцию.

3.3 Определение дефектной продукции

Любая упаковочная единица, которая не соответствует применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь регуляторы кислотности, антиокислители, красители, усилители вкуса, консерванты, стабилизаторы и подсластители, перечисленные в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
334	L(+)-винная кислота	1000 мг/кг (в пересчете на винную кислоту)
335(ii)	L(+)-тарترات натрия	
337	L(+)-тарترات калия-натрия	

4.2 Антиокислитель

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
539	тиосульфат натрия	30 мг/кг в пересчете на диоксид серы

4.3 Краситель

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
101(i)	рибофлавин синтетический	10 мг/кг

² Следует использовать коэффициент пересчета азота 5,71.

4.4 Консерванты

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
200	сорбиновая кислота	1000 мг/кг
202	сорбат калия	в пересчете на сорбиновую кислоту, отдельно или в сочетании
203	сорбат кальция	
210	бензойная кислота	1000 мг/кг
211	бензоат натрия	в пересчете на бензойную кислоту, отдельно или в сочетании
212	бензоат калия	

4.5 Подсластители

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
950	ацесульфам калия	350 мг/кг
954(iv)	сахаринат натрия	200 мг/кг

4.6 Технологические добавки

Номер INS	Наименование технологической добавки
	протеаза
	гемицеллюлаза
	липаза
472с	эфирь глицерина, лимонной и жирных кислот
270	молочная кислота
452(i)	полифосфаты натрия стеклообразные
452(ii)	полифосфаты калия

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1** Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.
- 6.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

7. ВЕСА И МЕРЫ**7.1 Минимальное заполнение**

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом, который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой)

водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает герметично закупоренная тара при полном заполнении. Учитывая различные особенности продуктов, требование о минимальном заполнении может быть неприменимо по отношению к некоторым видам продуктов.

7.2 Определение дефектной продукции

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям раздела 7.1, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 7.2, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб.

8. МАРКИРОВКА

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985).

8.1 Наименование продукта

Продукт должен иметь наименование "Паста из ферментированных соевых бобов". Допускается использование других наименований, если это разрешено национальным законодательством страны потребления продукта. Наименование продукта может включать название ингредиента, который служит отличительным признаком продукта.

8.2 Отметка "Halal"

Отметка "Halal" ставится на пасте из ферментированных соевых бобов, как это предусмотрено в соответствующем разделе «Общих методических указаний в отношении использования арабского термина "Halal" ("разрешено")» (CXG 24-1997).

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Определение общего содержания азота

В соответствии с AOAC 984.13.

9.2 Определение содержания аминного азота

В соответствии с AOAC 920.154 В (метод Соренсена) при соблюдении следующих условий:

Подготовка пробных образцов

Отвесить 2 г образца в химический стакан объемом 250 мл и смешать образец со 100 мл холодной (15°C) воды, не содержащей аммиака, потом перемешивать смесь в течение 60 мин. Затем слить смесь через беззольный фильтр и собрать фильтрат в мерную колбу объемом 100 мл.

Конечный результат

Для определения конечного результата вместо зрительной проверки цветов следует использовать прибор для измерения pH.

9.3 Определение содержания влаги

В соответствии с AOAC 934.01 при температуре высушивания 70°C или ниже.