

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

СТАНДАРТ НА МЯСО ДЛЯ ЗАВТРАКА

CXS 89-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1991, 2014, 2015 годах. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт, называемый "мясо для завтрака"¹, упакованный в тару из любого подходящего материала.

2. ОПИСАНИЕ

Продукт изготавливается из измельченного мяса, мяса птицы или их смеси, в соответствии с приведенными ниже определениями, которое должно быть обработано посолом и может быть подвергнуто копчению.

В продукт могут добавляться связующие вещества.

Термообработка, которой подвергается продукт, а также способ посола и упаковывания должны быть такими, чтобы обеспечить безопасность для здоровья и сохранение доброкачественности в условиях хранения, транспортирования и продажи.

2.1 Дополнительные определения

Для целей данного стандарта используются следующие определения:

- **пищевые субпродукты** – субпродукты, признанные пригодными для потребления человеком, включая легкие (кроме случаев, когда животное, у которого взяты легкие, было ошпарено погружением в горячую воду), но исключая уши, мясо голов в шкуре, носы (включая губы и свиные пятаки), слизистые оболочки, сухожилия, репродуктивные органы, вымя крупного рогатого скота и молочные железы других видов убойных животных, кишки и мочевые пузыри. Пищевые субпродукты включают также кожу птицы;
- **мясо** – съедобные части, включая пищевые субпродукты, любого млекопитающего, забитого на скотобойне;
- **упакованный** – уложенный в тару, изготовленную из материалов, которые защищают от загрязнений при нормальных условиях обращения;
- **мясо птицы** – съедобные части любых сельскохозяйственных птиц, включая кур, индюшек, уток, гусей, цесарок и голубей, забитых на бойне.

3. СОСТАВ КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

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

3.2 Дополнительные ингредиенты

- пищевые субпродукты, жир как таковой, обработанная и необработанная посолом свиная шкурка как таковая;
- связующие вещества углеводной и белковой природы, такие как:
 - мука любого помола или крахмал, изготовленные из зерна, картофеля или батата;
 - хлеб, сухари или хлебобулочные изделия;
 - цельное сухое молоко, обезжиренное сухое молоко, сухая пахта, казеинат, сыворотка сухая, яичный белок, продукты из высушенной крови, продукты из растительного белка;
- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, патока (в том числе кукурузная);
- пряности, приправы, заправки;
- водорастворимый ароматический гидролизированный белок.

¹ Вне зависимости от языка используется только английское название.

3.3 Состав

	Продукт со связующими веществами	Продукт без связующих веществ и пищевых субпродуктов (но может включать сердце, язык или головное мясо млекопитающих)
Минимальное содержание мяса в исходном продукте	80% ²	90%
Максимальное содержание жира	35%	30%

3.4 Основные показатели качества

3.4.1 Сырье

Используемые для приготовления продукта ингредиенты должны быть пригодны для употребления в пищу человеком и не иметь посторонних запахов и привкусов.

3.4.2 Готовый продукт

Продукт должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо и мясо птицы должны быть равномерно и полностью обработаны посолом, готовый продукт должен подходить для нарезки ломтиками.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование консервантов, увлажняющих веществ и красителей в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 08.3.2 "Измельченные продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку" и исходных категорий пищевых продуктов к ней. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из таблицы 3 (см. указания в таблице 3).

Применение ароматизаторов должно соответствовать положениям Руководства по использованию ароматизаторов (CXG 66-2008).

Также применяется Раздел 4.1 Общего стандарта на пищевые добавки (CXS 192-1995), касающийся требований к переходу пищевых добавок из ингредиентов и сырья в пищевые продукты.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах (CXS 193-1995).

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных остаточных количествах пестицидов и/или ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CXS 1-1969), Норм и правил гигиены мяса (CXS 58-2005), Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов (CXS 23-1979), Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля бактерии листерия моноцитогенес (*Listeria monocytogenes*) в пищевых продуктах (CXG 61-2007) и других соответствующих документов Кодекса, включая кодексы гигиенических правил и норм и кодексы практики.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов (CXG 21-1997).

² Содержание мясных веществ, включает мясо, пищевые субпродукты и мясо птицы.

7. МАРКИРОВКА

Применяются положения Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985):

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано наименование "мясо для завтрака".

В непосредственной близости указываются связующие вещества, пищевые субпродукты, вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь, если отсутствие этой информации может ввести потребителей в заблуждение.

7.2 Перечень ингредиентов

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

7.3 Указание срока годности и условий хранения

Для продуктов длительного хранения срок годности обозначается годом.

В случае если продукты не подлежат длительному хранению, то есть срок их годности в нормальных условиях хранения и продажи не превышает 18 месяцев, и упакованы в потребительскую тару или тару, предназначенную системы общественного питания, срок годности указывается в виде "день/месяц/год".

Для продуктов, не подлежащих длительному хранению и упакованных в потребительскую тару или тару, предназначенную для системы общественного питания, необходимо указывать условия хранения и распространения.

7.4 Маркировка транспортной тары

Информация, необходимая для маркировки потребительской тары, должна быть указана в установленном порядке либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах; при этом на транспортной таре в обязательном порядке указывается наименование продукта, срок годности и условия хранения, номер партии, а также наименование и адрес изготовителя или упаковщика.

Номер партии, а также наименование и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком 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.