

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 СВИНУЮ ЛОПАТКУ СОЛЕНО-ВАРЕНУЮ

CXS 97-1981

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт, называемый "свиная лопатка варёная", упакованный в тару из любого подходящего материала.

Он не распространяется на свиные лопатки вареные, параметры состава которых отличаются от указанного в данном стандарте. Подобные продукты должны иметь название, описывающее их действительную сущность, не допускающее введение потребителя в заблуждение, а также обеспечивающее их четкое различение от продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт.

2. ОПИСАНИЕ

Продукт изготавливается из мяса передней ноги свиньи. Все кости, отдельные хрящи, связки и сухожилия должны быть удалены. Кожа и жир могут как присутствовать, так и быть удалены.

Мясо должно быть обработано посолом и может быть копченым, приправленным пряностями и/или ароматизированным.

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

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

- необработанное посолом свиное плечо;
- рассол, состоящий из воды, пищевой соли и нитрита натрия или нитрита калия.

3.2 Дополнительные ингредиенты

- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, патока (в том числе кукурузная), мед;
- пряности, приправы и заправки;
- водорастворимый ароматический гидролизированный белок;
- пищевой желатин.

3.3 Основные показатели качества

3.3.1 Сырье

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

3.3.2 Готовый продукт

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

3.4 Содержание мяса

- Среднее процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе > 17,5%
- Минимальное процентное содержание мясного белка в обезжиренном веществе \equiv 16,0%
(абсолютный минимум)

(Для консервированных продуктов процент мясного белка рассчитывается для полного содержимого банки; при добавлении желатина делается поправка (см. подраздел 8.1).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование консервантов и увлажняющих веществ в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 08.2.2 "Цельнокусковые и нарезанные 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 (СХГ 66-2008).

Также применяется Раздел 4.1 Общего стандарта на пищевые добавки (СХС 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 (СХС 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 (СХС 1-1969), Норм и правил гигиены мяса (СХС 58-2005), Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов (СХС 23-1979), Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля бактерии листерия моноцитогенес (*Listeria monocytogenes*) в пищевых продуктах (СХГ 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 (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Следует применять положения Общего стандарта Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985):

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано наименование "свиная лопатка вареная".

В названии при необходимости следует также указывать:

- "со шкуркой"
- "в собственном соку"
- "с добавлением ...", в случае добавления желатина, агара, альгинатов или каррагена
- "копченая"
- "с добавлением коптильного агента".

В непосредственной близости указывается точное описание метода приготовления, технологического процесса или информация, дающая представление о товаре, в случае если их отсутствие может ввести покупателя в заблуждение.

7.2 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 для 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.

7.3. 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 (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

8.1 Поправка при добавлении желатина

Для продуктов с неизвестной массовой долей желатина из значения белка должно вычитаться 0,5% массовой доли в пересчете на обезжиренное вещество.