

# 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 КАКАО-МАССУ (КАКАО ТЕРТОЕ) И КАКАО-ЖМЫХ CODEX STAN 141-1983

Принят в 1983 году. Пересмотрен в 2001 году. С изменениями 2014 и 2016 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на какао-массу (какао тертое) и какао-жмых, как они определяются ниже, используемым при производстве какао и шоколадных продуктов. Эти продукты могут продаваться потребителям и непосредственно.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1. КАКАО-МАССА (КАКАО ТЕРТОЕ) И КАКАО-ЖМЫХ

Какао-масса или какао тертое представляет собой продукт, получаемый из ядер какао-бобов, полученных из какао-бобов коммерческого качества, очищенных и освобожденных от шелухи настолько тщательно, насколько это технически возможно, с обжариванием или без него, с удалением или добавлением каких-либо ингредиентов, либо без удаления или добавления таковых.

### 2.2. Какао-жмых

Какао-жмых представляет собой продукт, получаемый частичным или полным удалением жира из ядер какао-бобов или какао-массы.

## 3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### Раздел 3.1. Какао-масса (какао тертое)

шелуха и зародыши какао	- массовая доля в пересчете на сухое обезжиренное вещество не более 5%
	или
	- не более 1,75% в пересчете на бесщелочной основе (только для шелухи)
какао-масло	- массовая доля 47- 60%

### 3.2. Какао-жмых

шелуха и зародыши какао	- массовая доля в пересчете на сухое обезжиренное вещество не более 5%
	или
	- не более 4,5% в пересчете на бесщелочной основе (только для шелухи)

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Разрешается применять только те пищевые добавки, которые перечислены ниже, и только в установленном количестве.

### 4.1. Регуляторы кислотности и эмульгаторы

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности и эмульгаторов, применяемых в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CODEX STAN 192-1995) в пищевых продуктах категории 05.1.1 (смеси какао (порошок) и какао-масса/жмых) и родственных категорий. В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование только некоторых пищевых добавок из таблицы 3 (см. таблицу 3).

#### 4.2 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, подпадающих под действие настоящего стандарта, должны соответствовать "Руководству по использованию ароматических добавок" (CAC/GL 66-2008). В соответствии с НПП допускается использование лишь тех ароматизаторов, которые не воспроизводят запах шоколада или молока.

### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CAC/RCP 11969), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CAC/GL 21-1997).

### 6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие требования:

#### 6.1 Наименование продукта

Наименование, используемое для описания продукта, определяемого в Разделе 2.1 и соответствующего положениям Раздела 3.1 настоящего Стандарта включает "какао-массу", "какао тертое", "какао-пасту", "неподслащенный шоколад" и "горький шоколад".

В том случае, если продукты продаются на международных рынках, наименование продукта должно быть приемлемо для импортирующих его организаций.

Наименование продукта, определяемого в Разделе 2.1 и соответствующего положениям Раздела 3.1 настоящего Стандарта: "какао-жмых".

#### 6.2 Маркировка транспортной тары

Информация, требуемая в Разделе 6.1 настоящего стандарта и в Разделе 4 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов", приводится либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названий и адресов изготовителя, упаковщика, поставщика и/или импортера, которые должны быть указаны непосредственно на таре.

Однако, номер партии, а также названия и адреса изготовителя упаковщика, поставщика и/или импортера могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

### 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

#### 7.1 Определение содержания шелухи

Согласно AOAC 968.10 и 970.23.

#### 7.2 Определение содержания жира

Согласно AOAC 963.15 или IOCCC 14 (1972).

#### 7.3 Определение содержания свинца

Согласно AOAC 934.07.