

# 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)

---

**ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ,**

**ВКЛЮЧАЯ СВЕЖИЕ СЫРЫ**

**CXS 221-2001**

**Принят в 2001 году. С изменениями 2008, 2010, 2013 и 2018 годов.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыры без созревания, включая свежие сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки и соответствующие описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта. Настоящим стандартом предусматривается, что стандарты Кодекса на отдельные сорта сыра или группы сортов сыра могут содержать положения, конкретизирующие положения настоящего стандарта, и в таких случаях применяются соответствующие конкретные положения.

## 2. ОПИСАНИЕ

Сыры без созревания, включая свежие сыры, представляют собой продукты, соответствующие требованиям *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978), готовые к употреблению непосредственно после изготовления.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Молоко и/или продукты, получаемые из молока.

### 3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- поваренная соль;
- питьевая вода;
- желатин и крахмал: независимо от положений *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и стабилизаторы, при условии, что они добавляются только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования стабилизаторов/загустителей, указанных в разделе 4;
- уксус;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, исключительно для поверхностной обработки разрезанного, нарезанного ломтиками или стружкой сыра при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается применение только тех пищевых добавок, которые перечислены ниже, и только в указанных количествах. Добавки, не указанные ниже, но предусмотренные положениями отдельных стандартов Кодекса на различные сорта сыров без созревания, также допускается использовать для схожих сыров в количествах, указанных в данных стандартах.

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170	Карбонаты кальция	Ограничен НПП
260	Уксусная кислота ледяная	Ограничен НПП
270	Молочная кислота (L-, D- и DL-)	Ограничен НПП
296	Яблочная кислота (DL-)	Ограничен НПП
330	Лимонная кислота	Ограничен НПП
338	Фосфорная кислота	880 мг/кг в пересчете на фосфор

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
500	Карбонаты натрия	Ограничен НПП
501	Карбонаты калия	Ограничен НПП
507	Соляная кислота	Ограничен НПП
575	Глюконо-дельта-лактон	Ограничен НПП
<b>Стабилизаторы/загустители</b>		
Стабилизаторы и загустители, включая модифицированные крахмалы, допускается использовать в соответствии с определением молочных продуктов и только в технологически необходимых количествах с учетом использования желатина и крахмала, предусмотренного разделом 3.2.		
331	Цитраты натрия	Ограничен НПП
332	Цитраты калия	
333	Цитраты кальция	
339	Фосфаты натрия	1540 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор
340	Фосфаты калия	
341	Фосфаты кальция	
450(i)	Пирофосфат динатриевый	
450(ii)	Пирофосфат тринатриевый	
400	Альгиновая кислота	Ограничен НПП
401	Альгинат натрия	
402	Альгинат калия	
403	Альгинат аммония	
404	Альгинат кальция	
405	Пропиленгликольальгинат	5 г/кг
406	Агар	Ограничен НПП
407	Каррагинан	
410	Камедь рожкового дерева	
412	Гуаровая камедь	
413	Трагакантовая камедь	
415	Ксантановая камедь	
416	Камедь карайи	
417	Камедь тары	Ограничен НПП
440	Пектины	
460	Целлюлоза	
466	Карбоксиметилцеллюлоза натрия (целлюлозная камедь)	
576	Глюконат натрия	
<i>Следующие модифицированные крахмалы:</i>		
1400	Декстрины белые и желтые	Ограничен НПП
1401	Крахмал, обработанный кислотой	

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
1402	Крахмал, обработанный щелочью	
1403	Отбеленный крахмал	
1404	Окисленный крахмал	
1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами	
1410	Монокрахмалфосфат	
1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора	
1413	Дикрахмалфосфат фосфатированный	
1414	Дикрахмалфосфат ацелированный	
1420	Ацелированный крахмал (с ацетангидридом)	
1422	Дикрахмаладипат ацелированный	
1440	Крахмал окипропилированный	
1442	Дикрахмалфосфат окипропилированный	
<b>Красители</b>		
100	Куркумины ( <i>для съедобной сырной корки</i> )	Ограничен НПП
101	Рибофлавины	Ограничен НПП
140	Хлорофилл	Ограничен НПП
141	Хлорофилла медные комплексы	15 мг/кг, отдельно или в сочетании
160a(i)	Бета-каротин синтетический	25 мг/кг
160a(ii)	Бета-каротины растительные	600 мг/кг
160b(ii)	Экстракты аннато (на основе норбиксина)	25 мг/кг
160c	Маслосмолы паприки	Ограничен НПП
160e	Бета-апо-8'-каротиновый альдегид	35 мг/кг
160f	Этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	35 мг/кг
162	Свекольный красный	Ограничен НПП
171	Двуокись титана	Ограничен НПП
<b>Консерванты</b>		
200	Сорбиновая кислота	1000 мг/кг сыра, отдельно или в сочетании, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
234	Низин	12,5 мг/кг
280	Пропионовая кислота	Ограничен НПП

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
283	Пропионат калия	
<i>Только для обработки поверхности/корки:</i>		
235	Натамицин (Пимарицин)	2 мг/дм <sup>2</sup> поверхности. Не должен определяться на глубине 5 мм.
<b>Пенообразователи (только для взбитых продуктов)</b>		
290	Диоксид углерода	Ограничен НПП
941	Азот	Ограничен НПП
<b>Ингибиторы комкования (только для обработки поверхности разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов)</b>		
460	Целлюлоза	Ограничен НПП
551	Двуокись кремния аморфная	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании. Силикаты нормируются в пересчете на диоксид кремния.
552	Силикат кальция	
553	Силикаты магния	
560	Силикат калия	
<b>Консерванты (только для обработки поверхности разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов)</b>		
200	Сорбиновая кислота	1000 мг/кг сыра, отдельно или в сочетании, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
280	Пропионовая кислота	Ограничен НПП
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
283	Пропионат калия	
235	Натамицин (Пимарицин)	20 мг/кг для обработки поверхности при вымешивании и растягивании сырной массы.

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование пищевого продукта состоит из слов "сыр без созревания". Слова "сыр без созревания" могут отсутствовать в наименованиях некоторых сортов сыра, если это предусмотрено соответствующими стандартами Кодекса на отдельные виды сыра или национальным законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие слов "сыр без созревания" в названии не вводит потребителя в заблуждение относительно сущности продукта.

Если продукт имеет наименование "сыр без созревания" без указания альтернативного наименования или сорта, то такое наименование может сопровождаться описательным термином, регламентируемым разделом 7.1.1 *Общего стандарта на сыр* (СХС 283-1978).

Сыр без созревания также допускается обозначать как "свежий сыр" при условии, что данное наименование не вводит в заблуждение потребителя в стране продажи.

### 7.2 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране продажи продукта конечному потребителю: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

<b>Высокожирный</b>	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 60% и более)
<b>Жирный</b>	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 45% и более, но менее 60%);
<b>Полужирный</b>	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 25% и более, но менее 45%)
<b>Низкожирный</b>	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 10% и более, но менее 25%)
<b>Нежирный</b>	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет менее 10%)

### 7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985), и, при необходимости, условия хранения, указываются либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) 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 стандарте *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб* (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.