

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

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ДУК

CXS 332R-2018

Принят в 2018 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на дук, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей обработки и соответствующий описанию, приведенному в Разделе 2 настоящего стандарта. Настоящий стандарт применяется вместе с положениями "Стандарта на ферментированное молоко" (CXS 243-2003).

2. ОПИСАНИЕ

Дук представляет собой "напиток на основе ферментированного молока", соответствующего определению, приведенному в разделе 2.4 "Стандарта на ферментированное молоко", приготавливаемый из смеси йогурта, соответствующего определению, приведенному в разделах 2.1 и 3.3 того же стандарта, и питьевой воды с добавлением, при необходимости, пищевой поваренной соли, или из смеси молока, питьевой воды и пищевой поваренной соли с последующей тепловой обработкой и ферментацией, обеспечивающими придание конечному продукту физических, химических и органолептических характеристик, сходных с характеристиками продукта, соответствующего положениям настоящего стандарта. При приготовлении дук из смеси молока и питьевой воды добавление пищевой поваренной соли допускается как до, так и после ферментации.

Молоко, используемое для приготовления дук, может производиться из полученных из молока продуктов в соответствии с описанием, приведенным в Разделе 2.1 "Стандарта на ферментированное молоко", как с изменением, так и без изменения его состава с учетом ограничений, предусмотренных Разделом 3.3 настоящего стандарта.

При приготовлении дук помимо питьевой воды допускается использование других немолочных ингредиентов, а также различных молочных ингредиентов / молочных продуктов в соответствии с положениями разделов 3 и 4.

При приготовлении дук в качестве заквасочных микроорганизмов используются традиционные йогуртные бактерии *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* подвида *bulgaricus*. Помимо специфических заквасочных культур допускается добавление других микроорганизмов. В случае тепловой обработки продукта после ферментации требования к наличию живых микроорганизмов не применяются. Тепловая обработка после ферментации не применяется в отношении "пробиотического" дук (дук, содержащего микроорганизмы-пробиотики).

Дук без добавления вкусоароматических добавок называется "дук без добавок". Дук с добавлением ароматических эссенций или экстрактов (например, ментола, зизифоры или дикорастущего тимьяна, болотной мяты и огурца) или различных натуральных вкусовых добавок, таких как ароматные травы, специи и приправы, называется "дук ароматизированный". Термины "стаурированный/несатурированный" и "подвергнутый / не подвергавшийся тепловой обработке" используются для обозначения дук, соответственно, насыщенного углекислым газом/не содержащего углекислого газа и подвергавшегося / не подвергавшегося тепловой обработке после ферментации. Дук может изготавливаться в виде сухого порошка (сухой дук), предназначенного для специального применения или потребностей.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. Сырье

- Йогурт (для смешения йогурта с питьевой водой) или молоко (для смешения молока с питьевой водой). Йогурт должен соответствовать положениям "Стандарта на ферментированное молоко".
- Питьевая вода для разбавления йогурта или молока и/или для разбавления концентрата или восстановления (в случае если молоко приготавливается путем разбавления концентрата или восстановления сухого молока).

3.2. Разрешенные ингредиенты

- Закваска на основе безвредных микроорганизмов, включая типичные виды закваски для дук, в соответствии с положениями Раздела 2 настоящего стандарта.
- Другие безвредные и подходящие микроорганизмы (бактерии, дрожжи), включая пробиотики, используемые в качестве закваски или в иных целях, таких как подкисление, ароматизация, сатурация, улучшение текстуры, придание полезных для здоровья качеств, и улучшение других функциональных аспектов продукта.
- хлористый натрий в соответствии со "Стандартом на пищевую соль" (CODEX STAN 150-1985).
- Натуральные вкусовые добавки, такие как мелкие частицы ароматических овощей и трав, а также пряностей в соответствии с Разделом 2.3 "Стандарта на ферментированное молоко".

- Нутрицевтики, такие как растительная клетчатка.
- Молочные ингредиенты или продукты, полученные из молока, такие как молочный белок, сухое молоко (в соответствии со "Стандартом на молоко сухое и сливки сухие" (CXS 207-1999), молочный жир (жир масла или сливок), (в соответствии со "Стандартом на молочно-жировую продукцию" (CXS 280-1973) и Разделом 2.1 "Стандарта на сливки и сливки, прошедшие обработку" (CXS 288-1976)) пахту и сыворотку.

Частичное или полное замещение молочного жира или молочного белка другими источниками немолочного жира или немолочного белка не допускается.

3.3. Состав

рН	Макс: 4,5
Титруемая кислотность, в % молочной кислоты (в весовом отношении)	Мин: 0,3
нежировые сухие вещества молока	не менее 3,0
молочный белок ^(а) (% , по массе)	не менее: 1,08%
хлористый натрий (% , по массе)	-
Общее количество микроорганизмов закваски в соответствии с Разделом 2 (КОЕ/г, суммарная численность) ^(b)	не менее: 10 ⁷
указанные на этикетке микроорганизмы ^(с) (КОЕ/г, по каждому штамму)	не менее: 10 ⁷

(а) Содержание белка равно 6,38, умноженное на общее содержание азота по Кьельдалю.

(b) Настоящее требование не применяется к продуктам, "прошедшим тепловую обработку после ферментации".

(с) Применимо в случае добавления в продукт микроорганизмов с заявленными свойствами (в соответствии с Разделом 2 настоящего стандарта). Главным образом речь идет о пробиотиках.

Продукт сохраняет заявленные микробиологические критерии до истечения "минимального срока годности" при соблюдении указанных на маркировке условий хранения.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ¹

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Молоко, используемое при изготовлении продукта, на который распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое при изготовлении продукта, на который распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям о максимально допустимом уровне остаточного содержания пестицидов и ветеринарных препаратов, утвержденным 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" (CXS 1-1969), "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (CXS 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 руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

¹ Подлежат дальнейшему обсуждению Региональным координационным комитетом по странам Ближнего Востока и утверждению Комитетом Кодекса по пищевым добавкам.

7. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт упаковывается в тару, обеспечивающую сохранение его гигиенических и других качеств.

Дук (после ферментации) должен храниться в соответствующих условиях (например, охлажденным).

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование пищевого продукта

8.1.1 Наименование продукта должно состоять из слова "дук".

8.1.2 Слово "дук" в названии продукта может дополняться описательными характеристиками "сатурированный/несатурированный" и/или "подвергнутый / не подвергавшийся тепловой обработке". Для сатурированного дук в названии продукта указываются термины "ферментированием" или "инъекцией" для обозначения источника сатурации.

8.1.3 В случае добавления ароматизаторов в качестве названия продукта используются слова "ароматизированный дук".

8.1.4 В случае добавления в дук микроорганизмов-пробиотиков на маркировке указывается слово "пробиотик".

8.1.5 Для порошкового дук в качестве наименования при маркировке указываются слова "порошковый дук" или "сухой дук".

8.2 Указание содержания жира

Во избежание введения потребителя в заблуждение путём упоминания, содержание молочного белка указывается таким образом, как это принято в стране продажи конечному потребителю либо i) как массовая доля в %, либо ii) в граммах на одну порцию, количество которых обозначается на этикетке, при условии указания количества порций. Маркировка производится в соответствии с положениями "Методических указаний об использовании заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья" (CAC/GL 23-1997).

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация, предусмотренная Разделом 5.1 настоящего стандарта и разделами 4.1 – 4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов", и, при необходимости, инструкции по хранению, приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, при этом на транспортной таре обязательно указываются название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера. Обозначение партии, а также наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, предусмотренные документом "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999) и применимые к положениям настоящего стандарта.