

# 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)

---

**ХАРИССА (паста из перца красного острого)**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 308R-2011**

**Принят в 2011 г. Подлежит ратификации Комитетом Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL), Комитетом Кодекса по пищевым добавкам (CCFA) и Комитетом Кодекса по методам анализа и отбора проб (CCMAS).**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на хариссу (пасту из перца красного острого) промышленного производства (см. определение в п. 2), предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Стандарт не распространяется на другие виды хариссы, приготовленные традиционными способами.

## 2. ОПИСАНИЕ

«Харисса» — название концентрированного продукта, изготовленного из мякоти свежего красного острого перца вида *Capsicum annuum* (перец стручковый однолетний), с составом, указанным в п. 3, и консервированного исключительно методом тепловой обработки.

## 3. ИНГРЕДИЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Ингредиенты

- Перец острый красный вида *Capsicum annuum* свежий
- Чеснок свежий
- Кориандр
- Тмин
- Соль

### 3.2 Показатели качества

#### 3.2.1 Ингредиенты

Перцы, используемые для приготовления хариссы, должны быть достаточно спелыми, здоровыми, темно-красного цвета, без порчи, гнили, загрязнений и насекомых.

#### 3.2.2 Конечный продукт

##### 3.2.2.1 Органолептические показатели

- Естественный однородный красный цвет с минимальным значением координат цвета по шкале Хантера ( $a/b$ ) не менее 1/4, без черных включений.
- Свойственный продукту вкус, пряный (острый). Не допускаются горечь, пригорелый вкус или любой другой посторонний привкус.
- Свойственный продукту запах. Не допускаются посторонние запахи.

##### 3.2.2.2 Консистенция/текстура

В конечном продукте не должно быть кожуры или семян (пропускание через сито с ячейками 2 мм).

##### 3.2.2.3 Кислотность

Общая кислотность в пересчете на лимонную кислоту не должна превышать 3,6% от сухого остатка.

##### 3.2.2.4 Сухой экстракт

Сухой экстракт должен составлять не менее 14% растворимого твердого остатка (за вычетом соли).

##### 3.2.2.5 Внесение соли

Процентное содержание внесенной соли не должно превышать 1,5% от сухой массы.

##### 3.2.2.6 Зола, нерастворимая в кислоте

Процентное содержание золы, нерастворимой в кислоте, не должно превышать 0,15% от общей массы сухого экстракта.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

При изготовлении хариссы применение пищевых добавок не допускается.

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (CXS 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «*Общие принципы гигиены пищевых продуктов*» (СХС 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «*Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*» (СХГ 21-1997).

## 7. МЕРЫ И ВЕСА

### 7.1 Заполнение тары

#### Минимальная степень заполнения

- (а) Тара должна быть заполнена продуктом достаточно плотно, не менее чем на 90% от своей вместимости по воде (за вычетом необходимого свободного пространства, обусловленного технологией производства). Вместимость тары по воде — это объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает герметично закупоренная тара при полном заполнении.
- (б) Мягкая тара заполняется настолько, насколько это целесообразно с коммерческой точки зрения.

## 8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, подлежит маркировке в соответствии с последней редакцией общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985). Помимо этого применяются следующие особые положения:

Наименование продукта — «харисса».

## 9. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Хариссу упаковывают в подходящую чистую тару и плотно закупоривают. Все материалы, вступающие в контакт с продуктом, должны быть разрешены к применению в упаковке пищевых продуктов.

## 10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

В разработке.