

# 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)

---

## РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ТЕМПЕ

**CODEX STAN 313R-2013**

Принят в 2013 году. Пересмотрен в 2015, 2017 году.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на темпе, соответствующий определению, приведенному в разделе 2 ниже, и предназначенный для употребления в пищу. Он не распространяется на темпе, который подвергся дополнительной обработке за исключением заморозки.

## 2. ОПИСАНИЕ

Темпе представляет собой прессованный в форме брусков продукт белого цвета, приготовленный из очищенных вареных соевых бобов, подвергнутых твердофазной ферментации с использованием *Rhizopus spp.*

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Состав

Продукт, на который распространяется данный стандарт, должен иметь следующий состав:

- a) соевые бобы (любая разновидность);
- b) смесь *Rhizopus spp.* (*R. oligosporus*, *R. oryzae* и/или *R. stolonifer*) с вареной рисовой мукой, порошкообразными рисовыми отрубями и/или мукой из пшеничных отрубей в качестве закваски.

### 3.2. Показатели качества

#### 3.2.1 Органолептические свойства

- a) Консистенция: плотная, трудно разрезаемая ножом.
- b) Цвет: белый цвет, обусловленный развитием мицелия *Rhizopus spp.*
- c) Вкус: характерный для темпе с ореховым, мясным и грибным привкусом.
- d) Запах: характерный для свежего темпе, без запаха аммиака.

#### 3.2.2 Посторонние примеси

Темпе не должен содержать посторонних примесей (например, других бобов, мелких твердых частиц, шелухи и т.д.).

#### 3.2.3 Аналитические требования

- a) Массовая доля влаги не более 65%.
- b) Массовая доля белка не менее 15%.
- c) Массовая доля липидов не менее 7%.
- d) Массовая доля сырой клетчатки не более 2,5%.

### 3.3 Виды недостатков

Единица продукции, не соответствующая требованиям качества в Разделе 3.2, считается имеющей недостатки.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Не допускаются.

4.2 Технологические вспомогательные средства.

При приготовлении настоящего продукта могут использоваться технологические вспомогательные средства для регулирования кислотности при замачивании бобов.

Применение технологических вспомогательных средств в продукте, соответствующем настоящему стандарту, регламентируется *Руководством по использованию некоторых веществ в качестве технологических вспомогательных средств* (CAC/GL 75-2010).

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным *Общим стандартом Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CODEX STAN 193-1995).

- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях (МДУ) остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## **6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- 6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

## **7. МАРКИРОВКА**

- 7.1. Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985).

### **7.2 Наименование продукта**

В качестве наименования продукта на этикетке указывается "темпе".

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CODEX STAN 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.