

# 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 БУЛЬОНЫ И КОНСОМЕ

(CODEX STAN 117-1981)

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 2001 и 2015 годах.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на бульоны, консоме (из мяса и птицы) и аналогичные продукты с соответствующими кулинарными наименованиями, предназначенные для непосредственного потребления и представленные в готовой к употреблению либо в обезвоженной, сгущенной, замороженной или концентрированной форме.

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

### 2.1 Определение продукта

#### 2.1.1 Бульоны и консоме

Бульоны и консоме – легкоподвижные прозрачные жидкости, получаемые в результате варки с водой подходящих богатых белками веществ либо их экстрактов и/или гидролизатов, с добавлением или без добавления специй и/или вкусовых добавок, пищевых жиров, хлорида натрия (поваренная соль), пряностей и их натуральных экстрактов либо дистиллятов или других пищевых продуктов, улучшающих вкус, и таких добавок, если они разрешены разделом 4; или восстановлением до первоначальной плотности равноценной смеси обезвоженных ингредиентов в соответствии с инструкцией по употреблению.

#### 2.1.2 Говядина

Мясо с говяжьих туш, с удаленными грубыми связками и крупными вкраплениями жира, с видимым средним содержанием нежирного мяса 70%. 10-12 г сырого мяса такого качества обеспечивают содержание креатинина в говяжьем бульоне 35 мг/л. Количество сырого мяса, используемого для приготовления продукта, зависит от содержания креатинина в говядине и должно меняться в соответствии с изменением содержания креатинина.

#### 2.1.3 Говяжий экстракт

Говяжий экстракт – концентрат водорастворимых компонентов сырой говядины; он не содержит коагулирующий альбумин, желатин и жир.

Требования к говяжьему экстракту, указанные в пунктах 3.2.1.1 и 3.2.1.2, рассчитаны на основе говяжьего экстракта с содержанием сухих веществ 60%, исключая добавленную соль.

Минимальное содержание креатинина (в пересчете на сухое вещество, исключая добавленную соль) – 8,5% по эталонному методу АИВР.

Изменение содержания сухого вещества соответственно меняет долю креатинина в соотношении и необходимое количество используемого говяжьего экстракта.

#### 2.1.4 Мясо птицы

Мясо птицы может содержать мясо птицы, птичий жир, сырые потрошенные птичьи тушки или мясные экстракты из птицы. Название может относиться к курам, уткам, гусям, индейкам и другим птицам, например эму, страусам, охотничье-промысловым птицам, а также их птенцам.

### 2.2 Формы представления

Готовые к употреблению бульоны и консоме – продукты, предназначенные для употребления в представленном виде с нагреванием или без нагревания.

Сгущенные и концентрированные бульоны и консоме – жидкие, полужидкие или пастообразные продукты, из которых после добавления воды согласно инструкции по употреблению получают продукты питания, соответствующие продуктам, которым дается определение в параграфе 2.1.1 настоящего стандарта.

Обезвоженные бульоны и консоме – сухие продукты, из которых после добавления воды согласно инструкции по употреблению и нагревания или без нагревания получают продукты питания, соответствующие продуктам, которым дается определение в параграфе 2.1.1 настоящего стандарта.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Требования, предъявляемые к чистоте

Все ингредиенты должны быть чистыми, доброкачественными и пригодными в пищу человеку. Они должны соответствовать требованиям последнего издания Гигиенических норм и правил Кодекса для соответствующих ингредиентов. Вода должна быть питьевой в соответствии с требованиями

последнего издания Рекомендаций ВОЗ по качеству питьевой воды.

### 3.2 Требования к составу

Следующие требования применяются к продукту, который подготовлен к употреблению в пищу согласно инструкции.

**3.2.1** Мясной бульон и консоме из мяса должны быть приготовлены из говядины и/или говяжьих экстрактов с добавлением или без добавления других видов мяса или мясных экстрактов, изготовленных на иной, нежели говядина, основе.

3.2.1.1 Мясной бульон должен содержать в 1 литре:

говядина, в пересчете на сырое мясо	не менее 10 г
или	
говяжий экстракт	не менее 0,67 г
хлорид натрия	не более 12,5 г

3.2.1.2 Консоме из мяса должно содержать в 1 литре:

говядина, в пересчете на сырое мясо	не менее 15 г
или	
говяжий экстракт	не менее 1 г
хлорид натрия	не более 12,5 г

**3.2.2** Бульон из птицы должен содержать в 1 литре:

общий азот	не менее 100 мг
хлорид натрия	не более 12,5 г

**3.2.3** Другие бульоны должны содержать в 1 литре:

общий азот	не менее 50 мг
хлорид натрия	не более 12,5 г

### 3.3 Особые требования

Добавление непосредственно креатинина в продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, не допускается.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Регуляторы кислотности, добавки, препятствующие слеживанию и комкованию (только для обезвоженных продуктов), противовспенивающие вещества, антиоксиданты, красители, эмульгаторы, усилители вкуса и аромата, влагоудерживающие агенты, газы для упаковки, консерванты, стабилизаторы, подсластители и загустители, использованные в соответствии с таблицами 1, 2 и 3 *Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995) в категории пищевых продуктов 12.5 (Супы и бульоны), категории, к которой она относится, и ее подкатегориях, допустимы для использования в пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту.

Ароматические добавки, используемые в продуктах, подпадающих под данный стандарт, должны соответствовать *Руководству по использованию ароматических добавок* (CAC/GL 66-2008).

## 5. ГИГИЕНА

Рекомендуется производить продукты, требования к которым устанавливает настоящий стандарт, и обращаться с ними согласно соответствующим разделам *Общих принципов пищевой гигиены* (CAC/RCP 1-1969) и других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил Кодекса.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

## 6. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985), должны соблюдаться следующие требования:

### 6.1 Наименование продукта

Продукт должен иметь название:

Мясной бульон – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.1 и пункте 3.2.1.1.

Говяжий бульон – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.1 и пункте 3.2.1.1, и общее содержание креатинина получено из говядины.

Консоме из мяса – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.1 и пункте 3.2.1.2.

Консоме из говядины – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.1 и пункте 3.2.1.2, и общее содержание креатинина получено из говядины.

Бульон из птицы – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.2.

Бульон – если продукт соответствует требованиям, указанным в параграфе 3.2.3. В название продукта может быть включено определяющее прилагательное или название наиболее важных ингредиентов.

### 6.2 Дополнительные положения

Если указывается количество порций, указание должно соответствовать следующим стандартам по порциям:

Тарелка	не менее 250 мл
Чашка	не менее 150 мл
Маленькая чашка	не менее 100 мл
Бутылка	не менее 40 мл

## 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

### Метод отбора проб

Пробы отбирают в соответствии с *Общими методическими указаниями по проведению выборочного контроля* (CAC/GL 50-2004).

### Определение креатинина

По методу 2/5 ВЭЖХ, ред. 2000 г., Официальный сборник методов анализа АИВР (2001 год).

### Определение общего азота

По методу 2/6, Официальный сборник методов анализа АИВР (февраль 1978 года).

По методу 928.08 АОАС. Сухие или обезвоженные продукты перед анализом следует разбавить водой до исходной концентрации.

### Определение аминного азота

По методу 2/7, Официальный сборник методов анализа АИВР (сентябрь 1985 года).

### Определение хлорида натрия

По методу 2/4, Официальный сборник методов анализа АИВР, ред. 1998 года.

По методу 971.27 АОАС (основному методу Кодекса), основанному на потенциометрическом методе определения.