

СТАНДАРТ НА ЧАТНИ ИЗ МАНГО**CODEX STAN 160-1987****1. ОПИСАНИЕ****1.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Чатни из манго – продукт, полученный из вымытых, чистых, доброкачественных плодов манго (*Mangifera indica* L.), которые были очищены от кожуры, нарезаны дольками, нарублены или измельчены, затем для предотвращения порчи подвергнуты термической обработке вместе с основными ингредиентами до или после укладки в тару и ее закрытия.

1.2. СОРТА

Допускается использовать любые подходящие сорта *Mangifera indica* L.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**2.1. МИНИМАЛЬНАЯ МАССОВАЯ ДОЛЯ ФРУКТОВ**

Массовая доля плодов манго в конечном продукте должна составлять не менее 40%.

2.2. ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Пищевые подсластители, мед, другие фрукты и овощи, соль (хлорид натрия), специи и пряности (такие как уксус, лук, чеснок и имбирь) и другие подходящие ингредиенты.

2.3. МИНИМАЛЬНОЕ ПРОЦЕНТНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАСТВОРИМЫХ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

Содержание растворимых сухих веществ должно быть не менее 50% всего в готовом конечном продукте.

2.4. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.4.1. Цвет: Продукт должен обладать нормальными цветовыми характеристиками, свойственными чатни из манго.

2.4.2. Вкус и запах: Продукт должен обладать хорошими вкусом и запахом, свойственными чатни из манго, и не содержать посторонних привкусов и запахов.

2.4.3. Консистенция: продукт должен обладать хорошей консистенцией и в должен содержать минимальное количество волокнистых частей. Ткани кусочков фруктов должны быть достаточно нежными.

2.4.4. Зола: Общее содержание золы и содержание нерастворимой в соляной кислоте золы не должно превышать 5 и 0,5% соответственно.

2.4.5. Дефекты: Количество, размер и присутствие таких дефектов, как семена или их частицы, а также кожуры или других посторонних включений не должны серьезно влиять на внешний вид или вкусовые и питательные свойства продукта.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

3.1 Регуляторы кислотности

Максимальное содержание в готовом продукте

- 3.1.1. Лимонная кислота)
3.1.2. Уксусная кислота)
- Для поддержания pH на уровне не выше 4,6, если продукт пастеризован, или в соответствии с НПП, если продукт подвергнут тепловой стерилизации

3.2 Консерванты

- 3.2.1. Метабисульфит натрия)
3.2.2. Метрабисульфит калия)
- 100 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на SO₂
- 3.2.3. Бензоат натрия и калия)
3.2.4. Метил-, этил-, и пропил пара-окси- бензойной кислоты)
Метиловый, этиловый и пропиловый эфир
- 250 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на кислоту
- 3.2.5. Сорбиновая кислота 1000 мг/кг

4. КОНТАМИНАНТЫ

- Свинец (Pb) 1 мг/кг
Олово (Sn) 250 мг/кг в пересчете на Sn

5. ГИГИЕНА

5.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продукта, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к нему разделами «Рекомендованных международных норм и правил – Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969) и другими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту.

5.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, возможных в рамках норм надлежащей производственной практики (НПП).

5.3. При исследовании соответствующими методами пробы, отобранной в соответствии с правилами отбора проб продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. **МАРКИРОВАНИЕ**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985)¹ применяются следующие специальные положения:

6.1. **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Продукт должен иметь указанное на этикетке наименование «чатни из манго».

6.2. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

В соответствии с Общим стандартом

6.2.1. **Количественное указание ингредиентов**

В соответствии с Общим стандартом.

6.2.2. **Продукты излучением (облученные продуктов)**

В соответствии с Общим стандартом.

6.3. **ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ**

В соответствии с Общим стандартом.

6.4. **МАРКИРОВАНИЕ ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие специальные положения:

6.4.1. Информация на этикетке, рассмотренная выше, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре.

6.4.2. Обозначение партии, а также местонахождение производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко идентифицируется с сопроводительными документами.

6.4.3. Наружная тара, в которой упакованный продукт содержится в мелкой фасовке (см. Общий стандарт), должна маркироваться в полном объеме.

7. **МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.

¹ Здесь и далее обозначается как Общий стандарт