

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА СЫР СЕН-ПОЛЕН

CXS 271-1968

Ранее CODEX STAN C-13-1968. Принят в 1968 году. Пересмотрен в 2007 году.

С изменениями 2008, 2010, 2013, 2018 и 2019 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыр Сен-Полен, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Сен-Полен представляет собой зрелый полутвердый сыр, характеристики которого соответствуют "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти белого или слоновой кости до светло-желтого или желтого, плотную (при нажатии пальцем), но пластичную консистенцию. Глазки практически отсутствуют; допускаются немногочисленные пустоты и щели. Сыр производится и продается с сухой или слегка влажной, твердой, но эластичной при нажатии пальцем коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без корки¹.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Сен-Полен, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от одной недели при температуре 10–17°C в зависимости от требующейся степени зрелости. Допускаются альтернативные условия созревания (включая добавление ускоряющих созревание сыра ферментов) при условии, что сыр демонстрирует физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Сен-Полен, предназначенного для дальнейшей переработки, такая же степень зрелости не обязательна, если это обосновано техническими и/или торговыми потребностями.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Сырье

Коровье или буйволиное молоко или их смеси, а также продукты, получаемые из этих видов молока.

3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- сычужный фермент или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- натрий хлористый и калий хлористый в качестве заменителя соли поваренной пищевой;
- вода питьевая;
- безопасные и подходящие ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, только для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками или стружкой продукта при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

¹ Отсутствие корки не означает, что она была удалена перед продажей, а указывает на то, что сыр созрел и/или выдерживался в условиях, не предусматривающих образования корки ("бескорковый сыр"). При производстве бескоркового сыра используется пленка для созревания, которая может также служить защитным покрытием для сыра. См. также "бескорковые сыры" в Приложении к "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978).

3.3 Состав

Составные части молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Нормативный уровень (массовая доля)
Молочный жир в сухом веществе:	40%	Без ограничений	От 40% до 50%
Сухое вещество:	В зависимости от содержания жира в сухом веществе, в соответствии с приведенной ниже таблицей		
	Содержание жира в сухом веществе (массовая доля)	Соответствующее минимальное содержание сухого вещества (массовая доля)	
	40% или выше, но ниже 60%:	44%	
	60% или выше:	54%	

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для молочного жира и сухого вещества, расцениваются как не соответствующие положениям раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для означенных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным. Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь ингибиторы комкования, красители и консерванты, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.2.1 (Зрелый сыр, включая корку), а также некоторые регуляторы кислотности и ингибиторы комкования, указанные в таблице 3.

Функциональный класс добавки:	Обоснованное применение	
	Сырная масса	Обработка поверхности/корки
Красители:	X ^(a)	–
Отбеливатели:	–	–
Регуляторы кислотности:	X	–
Стабилизаторы:	–	–
Загустители:	–	–
Эмульгаторы:	–	–
Антиокислители:	–	–
Консерванты:	X	X
Пенообразователи:	–	–
Ингибиторы комкования:	–	X ^(b)

^(a) Исключительно для получения цветовых характеристик в соответствии с описанием в разделе 2.

^(b) Исключительно для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками, стружкой или тертого сыра. X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

– Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально

допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Свода гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Сен-Полен" может использоваться в соответствии с разделом 4.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) при условии, что продукт соответствует данному стандарту. В странах розничной продажи допускается использование традиционного для них написания наименования данного продукта.

Применение данного наименования возможно только в том случае, если сыр отвечает требованиям настоящего стандарта. Если данное наименование не используется для сыра, отвечающего требованиям настоящего стандарта, применяются положения о наименовании "Общего стандарта на сыр" (СХС 283-1978).

Обозначение продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы нормативного диапазона, приведенного в разделе 3.3 настоящего стандарта, сопровождается надлежащим уточняющим указанием изменения содержания жира (выраженным как содержание жира в сухом веществе или как массовая доля в процентах, в зависимости от того, какой формат принят в стране розничной продажи). Такое уточнение является частью наименования либо размещается на видном месте рядом с наименованием. В качестве применимых уточняющих обозначений можно использовать характеризующие термины, приведенные в разделе 7.2 "Общего стандарта на сыр" (СХС 283-1978), или заявленную пищевую ценность в соответствии с "Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (СХГ 23-1997)².

Указанное наименование продукта можно также использовать для разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов, изготовленных из сыра, который отвечает требованиям настоящего стандарта.

7.2 Страна происхождения

В маркировке указывается страна происхождения, под которой понимается страна – производитель продукта, а не страна происхождения его названия. Если продукт подвергается существенному видоизменению³ в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

7.3 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом для страны розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

7.4 Маркировка даты

Без ущерба положениям раздела 4.7.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) вместо информации о минимальном сроке годности продукта может

² Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 40%.

³ Переупаковка, разрезание, нарезка ломтиками, стружкой, изготовление тертого сыра и проч. существенным видоизменением не считаются.

указываться дата его изготовления при условии, что данный продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

7.5 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи в соответствии с требованиями раздела 7 настоящего стандарта и разделами 4.1–4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название производителя или упаковщика. Номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приведенная ниже дополнительная информация не отменяет положений предшествующих разделов, поскольку именно они определяют идентичность, использование наименования и безопасность соответствующего продукта.

1. Характеристики внешнего вида

1.1 Форма: маленький плоский цилиндр с немного выпуклыми сторонами. Возможны другие формы.

1.2 Размеры и вес:

а) обычный вариант: диаметр – примерно 20 см, минимальный вес – 1,3 кг;

б) "Сен-Полен малый": диаметр – 8-13 см, минимальный вес – 150 г;

с) "Сен-Полен мини": минимальный вес – 20 г.

2. Технология производства

2.1 Процедура ферментации: образование кислоты микробиологическим путем.

2.2 Другие характеристики: сыр солится в рассоле.

3. Уточняющие обозначения

Названия "Сен-Полен малый" и "Сен-Полен мини" используются в случаях, когда сыр отвечает соответствующим характеристикам из п. 1.2 выше.