

# 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 РЫБНЫЙ СОУС

CXS 302-2011

Принят в 2011 году. С изменениями 2012, 2013 и 2018 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на рыбный соус, произведенный путем ферментации при смешивании рыбы и соли, который может включать другие ингредиенты, добавляемые для стимулирования процесса ферментации. Продукт предназначен для непосредственного употребления в качестве приправы, заправки или ингредиента пищевых продуктов. Настоящий стандарт не распространяется на рыбный соус, произведенный путем кислотного гидролиза.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Рыбный соус представляет собой жидкий полупрозрачный и не содержащий взвешенных частиц продукт с солоновато-рыбным вкусом и запахом, получаемый при ферментации смеси рыбы и соли.

### 2.2 Описание процесса

Продукт изготавливают путем смешивания рыбы и соли, которые затем подвергаются ферментации в закрытой емкости или баке. Как правило, процесс ферментации занимает не менее 6 месяцев.

Повторная экстракция производится путем добавления рассола для стимулирования процесса ферментации и извлечения оставшегося белка, рыбного вкуса и запаха. Для стимулирования процесса ферментации могут добавляться другие ингредиенты.

### 2.3 Внешний вид

Допускаются любые варианты внешнего вида продукта при условии, что он удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта и надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

#### 3.1.1 Рыба

Рыбный соус изготавливают из здоровой и доброкачественной рыбы или частей рыбы, которая по своим показателям может быть реализована в сыром виде для употребления в пищу.

#### 3.1.2 Соль

Используется пищевая соль, характеристики которой соответствуют *Стандарту на пищевую соль* (СХС 150-1985).

#### 3.1.3 Вода

Для приготовления рассола используется питьевая вода.

### 3.2 Другие ингредиенты

Все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

### 3.3 Критерии качества

#### 3.3.1 Органолептические показатели (внешний вид, запах и вкус) должны отвечать следующим критериям:

##### Внешний вид

Рыбный соус должен быть полупрозрачным, без взвешенных частиц и осадка, за исключением кристаллов соли.

##### Запах и вкус

Рыбный соус должен иметь запах и вкус, характерные для данного продукта.

#### 3.3.2 Посторонние примеси

Наличие посторонних примесей в продукте не допускается.

### 3.4 Химические характеристики

- Общее содержание азота: не менее 10 г/л. Национальными компетентными органами может устанавливаться более низкий уровень общего содержания азота в соответствии с действующими требованиями.
- Содержание аминокислотного азота: не менее 40% от общего содержания азота.

- Уровень pH: от 5,0 до 6,5 – для продукта, произведенного традиционным способом; не ниже 4,5 – для продукта, произведенного с использованием ингредиентов, стимулирующих ферментацию.
- Содержание соли: не менее 200 г/л в пересчете на хлористый натрий.

### 3.5 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 11, удовлетворяют положениям раздела 10. Продукт исследуют с использованием методов, предусмотренных в разделе 9. Наличие дефектов, нарушающих целостность упаковки готового продукта, таких как трещины, протечки или непрочные закрепленные части упаковки, не допускается.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, красителей, консервантов и подсластителей, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 12.6.4 (Соусы прозрачные (например, рыбный соус)) и для родственных категорий, а также некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, усилителей вкуса и аромата и стабилизаторов, указанных в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995).

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995).
- 5.2 Рыба, используемая в качестве сырья для рыбного соуса, не должна содержать морские биотоксины (например, сигуатоксин, тетродотоксин и паралитические (PSP) токсины) в количествах, которые могут представлять риск для здоровья человека.
- 5.3 Продукт, произведенный из рыбы искусственного разведения, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

- 6.1 Наличие в готовом продукте посторонних примесей, представляющих угрозу здоровью человека, не допускается.
- 6.2 При изготовлении продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Рыба и рыбные продукты. Свод норм и правил* (СХС 52-2003) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.
- 6.3 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).
- 6.4 Ни в одном исследуемом образце продукта содержание гистамина не должно превышать 40 мг на 100 г рыбного соуса.

## 7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

### 7.1 Заполнение тары

#### 7.1.1 Минимальное заполнение

- (a) Тара должна быть заполнена рыбным соусом не менее, чем на 90% от водовместимого объема тары (за вычетом необходимого свободного объема в соответствии с надлежащей производственной практикой). Водовместимый объем тары – это объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.
- (b) Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

### 7.1.2 Дефектная тара

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

### 7.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям раздела 7.1.1, если количество единиц тары, признанных дефектными в соответствии с разделом 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана выборочного контроля с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5. Кроме того, среднее значение массы нетто или объема нетто должно быть не ниже заявленной массы нетто или объема нетто.

## 8. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХS 1-1985) применяются следующие конкретные положения:

### 8.1 Наименование продукта

Наименование продукта состоит из слов "рыбный соус"; допускается использование других наименований в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, при условии, что они не вводят потребителя в заблуждение. Перед наименованием продукта или после него может указываться общеупотребительное название рыбы, из которой произведен продукт.

### 8.2 Маркировка транспортной тары

Приведенная выше информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя или упаковщика, а также условий хранения, которые указываются непосредственно на таре. Номер партии, а также название и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

### 8.3 Указание содержания азота

По требованию компетентных органов на маркировке рыбного соуса может указываться общее содержание азота в г/л (см. раздел 3.4). Общее содержание азота, указываемое по требованию компетентных органов, может дополняться описательной характеристикой, служащей показателем качества рыбного соуса.

## 9. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

9.1 Отбор проб для исследования готового продукта производится в соответствии с *Общим руководством по отбору проб* (СХG 50-2004). Единицей пробы считается продукт в индивидуальной таре (бутылка) или порция нерасфасованного продукта объемом 1 л.

9.2 Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, оцениваются квалифицированными специалистами в соответствии с *Руководством по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях* (СХG 31-1999) следующим образом:

- полный наружный осмотр упаковки для выявления дефектов, нарушающих ее целостность, в частности трещин, протечек или непрочности закрепленных частей упаковки;
- исследование продукта на прозрачность и наличие посторонних примесей;
- оценка запаха и вкуса.

9.3 Методы анализа химических характеристик

9.3.1 Определение общего содержания азота: АОАС 940.25.

9.3.2 Определение аминокислотного азота методом формольного титрования (АОАС 2.066) за вычетом аммиачного азота (АОАС 2.065).

9.3.3 Определение уровня pH: АОАС 981.12 (общий метод Кодекса). Уровень pH измеряется с помощью pH-метра в пробе рыбного соуса, разбавленной водой в соотношении 1:10. Необходимость разбавления рыбного соуса обусловлена его высокой ионной силой в неразбавленном состоянии.

9.3.4 Определение содержания хлористого натрия: ФАО. 1981. Технический документ № 219 (только на английском языке); АОАС 937.13 или 976.18 или 976.19.

9.3.5 Определение содержания гистамина: см. АОАС 977.13.

## 10. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

Образец считается дефектным при наличии у него любого из перечисленных ниже свойств.

### 10.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными соли и рыбы, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, и указывают на нарушение норм производства и санитарных правил.

### 10.2 Внешний вид

Наличие осадка (за исключением кристаллов хлористого натрия) и/или взвешенных частиц.

### 10.3 Запах

Наличие у образца выраженного порочащего запаха (тухлого, гнилостного, прогорклого, несвежего, резкого и т.п.).

### 10.4 Вкус

Наличие у образца выраженного порочащего вкуса (горького или кислого, или металлического привкуса и т.п.).

## 11. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия считается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- (i) общее количество образцов, имеющих дефекты, перечисленные в разделе 10, не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана выборочного контроля с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5;
- (ii) продукт соответствует требованиям разделов 3, 4, 5, 6 и 8, касающихся основного состава и показателей качества, пищевых добавок, загрязняющих веществ, санитарно-гигиенических требований, правил обращения и маркировки.