

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 - www.codexalimentarius.org

Стандарт на кимчи

CXS 223-2001

Принят в 2001 году. С изменениями 2017 и 2022 годов.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	8.2 Маркировка транспортно й тары	Информация, необходимая для транспортной тары, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя или упаковщика, а также инструкций по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также местонахождение производителя, упаковщика или поставщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт под названием кимчи в соответствии с определением раздела 2, приготовленный в основном из китайской капусты, а также других овощей, которые были подрезаны, нарезаны, посолены и обработаны специями и приправами перед ферментацией.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Кимчи – продукт, который:

- a) приготовлен из китайской капусты *Brassica pekinensis* Rupr.; китайская капуста должна быть без значительных дефектов, обрезана для удаления несъедобных частей, посолена, вымыта чистой водой и высушена для удаления избытка воды; допускается нарезать капусту на части соответствующего размера;
- b) смешан со смесью пряностей и приправ, в основном состоящих из красного перца (*Capsicum annuum* L.) в порошкообразном виде, чеснока, имбиря, съедобных видов *Allium* кроме чеснока, а также редиски. Эти ингредиенты могут быть порублены, нарезаны или разломаны на части; и
- c) подвергнут ферментации до или после упаковывания в соответствующую тару для обеспечения надлежащего процесса сквашивания и сохранности продукта в результате образования молочной кислоты при низких температурах.

2.2 Формы представления

Продукт должен быть представлен в одной из следующих форм:

- a) **целиком** – китайская капуста целиком;
- b) **половинки** – китайская капуста, разделенная пополам вдоль;
- c) **четвертинки** – китайская капуста, разделенная на четвертинки; и
- d) **полоски или кусочки** – листья китайской капусты, разрезанные на кусочки шириной и длиной 1–6 см.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

- a) китайская капуста и приправы и специи в соответствии с описаниями раздела 2;
- b) соль (хлорид натрия).

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

- a) фрукты;
- b) рисовая паста;
- c) орехи;
- d) засоленные и ферментированные морепродукты;
- e) кунжут;
- f) сахара (подсластители углеводной природы);
- g) овощи помимо описанных в разделе 2;
- h) паста из пшеничной муки.

3.1.3 Остальные ингредиенты состава

a) Минеральные примеси	не более 0,03%
b) Содержание соли (хлорида натрия)	1,0 ~ 4,0%
c) Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту)	не более 1,0%

3.2 Критерии качества

Продукт должен иметь нормальные цвет, вкус и запах, а также обладать характерной для него консистенцией.

3.2.1 Другие критерии качества

- a) **Цвет** – продукт должен быть окрашен в красный цвет в результате добавления красного перца.
- b) **Вкус** – продукт должен иметь острый соленый вкус. Допускается также кислый вкус.
- c) **Консистенция** – продукт должен быть достаточно твердым, хрустящим и долго жеваться.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
269	Уксусная кислота	Ограничивается НПП
270	Молочная кислота	
330	Лимонная кислота	

4.2 Усилители вкуса и аромата

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
621	Глутамат натрия 1-замещенный	Ограничивается НПП
627	5'-гуанилат натрия 2-замещенный	
631	5'-инозинат натрия 2-замещенный	

4.3 Ароматизаторы

Натуральные и синтетические ароматизаторы	Ограничивается НПП
---	--------------------

4.4 Текстуранты

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
420	Сорбит	Ограничивается НПП

4.5 Загустители и стабилизаторы

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
407	Каррагинан (включая фурселларан)	Ограничивается НПП
415	Ксантановая камедь	

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

5.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХС 21-1997).

7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальный сухой вес

Вес плотной фазы готового продукта должен составлять не менее 80% массы в пересчете на вес дистиллированной воды при 20°C, которую может вместить закрытая тара. Вес плотной фазы готового продукта, выраженный в процентах от нетто массы продукта, должен составлять не менее 80%.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта

Наименование продукта – "кимчи". Форма представления должна указываться в непосредственной близости от наименования продукта.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021).

9. 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.