

# 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 ГАРИ

CXS 151-1989

Принят в 1989 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2013 и 2019 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на гари – продукт, приготавливаемый из клубней маниока (*Manihot esculenta* Crantz) и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Гари – готовый продукт, получаемый в результате кустарной или промышленной обработки клубней маниока (*Manihot esculenta* Crantz). Обработка включает мойку, очистку от кожуры, измельчение с последующей ферментацией, прессованием, дроблением, гранулированием, сушкой (при необходимости), просеиванием и соответствующей термической обработкой<sup>1</sup>. Гари представляет собой неоднородную по размеру частиц крупу.

## 3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СОСТАВА И КАЧЕСТВА

### 3.1 Общие показатели качества

3.1.1 Гари должен быть безопасен и пригоден в пищу.

3.1.2 Гари не должен иметь посторонних запахов и привкусов; в нем не должно быть живых насекомых.

3.1.3 Гари не должен содержать вредных примесей (примеси животного происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 **Влажность** – не более 12,0% по массовой доле.

При отгрузке в некоторые регионы может потребоваться установить более низкие предельные значения по влажности с учетом климата, продолжительности транспортировки и условий хранения.

### 3.3 Посторонние примеси

В соответствии с надлежащей производственной практикой в гари не допускается присутствие посторонних примесей.

## 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

### 4.1 Загрязняющие вещества

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

### 4.2 Остаточное количество пестицидов

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 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) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

5.2 Продукт должен быть свободен от нежелательных примесей в той степени, насколько это возможно при соблюдении норм надлежащей производственной практики.

5.3 При исследовании с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и

---

<sup>1</sup> Под термической обработкой подразумеваются высушивание на открытом огне или гриле или любой другой способ приготовления, обеспечивающий получение необходимых органолептических характеристик. При термической обработке происходит частичное желирование крахмального клейстера и обезвоживание крупы гари.

- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **6. УПАКОВКА**

- 6.1** Гари упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.
- 6.2** Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из надлежащих материалов, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна переносить в продукт токсические вещества или придавать ему посторонний запах или привкус.
- 6.3** При упаковке продукта в мешки эти мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

## **7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### **7.1 Наименование продукта**

Наименование продукта на маркировке указывается следующим образом: "гари".

### **7.2 Маркировка транспортной тары**

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также названия и адреса 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**

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и порядка отбора проб.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.

Показатель	Предельное значение	Метод анализа
<b>ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ</b>	Не менее 0,6% в пересчете на молочную кислоту – и – не более 1% в пересчете на молочную кислоту	Метод AOAC 1975 14.064 – 14.065 – или – ISO/DP 7305
<b>СЫРАЯ КЛЕТЧАТКА</b>	Не более 2%	ISO 5498:1981
<b>ЗОЛА</b>	Не более 2,75%	ISO 2171 (1980) – Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение содержания золы (метод типа I)
<b>ОБОГАЩЕНИЕ</b> ■ витамины ■ белки ■ другие питательные вещества	В соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	Не установлен.
<b>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>	В соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	Не установлен.
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ</b> ■ пищевые жиры или масла ■ соль	В соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	Не установлен.
<b>КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		ISO 2591-1973, анализ с использованием испытательных сит AFNOR с квадратными ячейками
■ Гари экстра тонкого помола	Проход через сито с размером ячеек 0,50 мм составляет не менее 100% – и – проход через сито с размером ячеек 0,25 мм составляет не менее 40%	
■ Гари тонкого помола	Проход через сито с размером ячеек 1,00 мм составляет не менее 100% – и – проход через сито с размером ячеек 0,5 мм составляет не более 40%	
■ Гари среднего помола	Проход через сито с размером ячеек 1,25 мм составляет не менее 100% – и – проход через сито с размером ячеек 1,00 мм составляет не более 40%	

- 
- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| ■ Гари грубого помола          | Проход через сито с размером ячеек 2,00 мм составляет не менее 100%<br>– и –<br>проход через сито с размером ячеек 1,25 мм составляет не более 40% |
| ■ Без указания тонкости помола | В соответствии с предпочтением покупателя  |
-