

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 варено-копченое рубленое мясо

CXS 98-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1991, 2014 и 2015 годах. С изменениями 2019 и 2022 годов.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", состоявшейся в декабре 2022 года, в текст стандарта было внесено следующее изменение.

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	Раздел 7.4 Маркировка транспортной тары	<p>Информация, необходимая для маркировки потребительской тары, должна быть указана в установленном порядке либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах; при этом на транспортной таре в обязательном порядке указывается наименование продукта, срок годности и условия хранения, номер партии, а также наименование и адрес изготовителя или упаковщика.</p> <p>Однако вместо номера партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика можно указать идентификационный знак при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.</p>	<p>Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).</p>

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт, называемый "рубленое мясо"¹, упакованный в тару из любого подходящего материала.

2. ОПИСАНИЕ

Продукт изготавливается из мяса, мяса птицы или их смеси, в соответствии с приведенными ниже описаниями, которое должно быть обработано посолом и может быть подвергнуто копчению. По меньшей мере 50% используемого мяса должно быть в виде грубо нарезанных кусочков диаметром не менее 8 мм. Размер кусочков по любой оси не должен превышать 15 мм.

В продукт могут добавляться связующие вещества.

Термообработка, которой подвергается продукт, а также способ посола и упаковки должны быть такими, чтобы обеспечить безопасность для здоровья и сохранение доброкачественности в условиях хранения, транспортирования и продажи.

2.1 Прочие определения

Для целей данного стандарта используются следующие определения:

- **пищевые субпродукты** – субпродукты, признанные пригодными для потребления человеком, исключая легкие, уши, мясо голов в шкуре, носы (включая губы и свиные пятаки), слизистые оболочки, сухожилия, репродуктивные органы, вымя, кишки и мочевого пузыря. Пищевые субпродукты не включают кожу птицы;
- **мясо** – съедобные части, включая пищевые субпродукты, любого млекопитающего, забитого на скотобойне;
- **упакованный** – уложенный в тару, изготовленную из материалов, которые защищают от загрязнений при нормальных условиях обращения;
- **мясо птицы** – съедобные части любых сельскохозяйственных птиц, включая кур, индюшек, уток, гусей, цесарок и голубей, забитых на бойне.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

- мясо или мясо птицы либо их смесь, исключая пищевые субпродукты;
- вода;
- посолочные ингредиенты, состоящие из поваренной пищевой соли и нитрита натрия или нитрита калия.

3.2 Необязательные ингредиенты

- пищевые субпродукты, жир как таковой, обработанная и необработанная посолом свиная шкурка как таковая, мясо птицы;
- связующие вещества углеводной и белковой природы, такие как:
 - мука любого помола или крахмал, изготовленные из зерна, картофеля или батата;
 - хлеб, сухари или хлебобулочные изделия;
 - цельное сухое молоко, обезжиренное сухое молоко, сухая пахта, казеинат, сыворотка сухая, яичный белок, продукты из высушенной крови, продукты из растительного белка;
- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, патока (в том числе кукурузная);
- пряности, приправы и заправки;
- водорастворимый ароматический гидролизированный белок.

¹ Слово "мясо" может быть заменено словом, описывающим вид (виды) используемого мяса.

3.3 Состав

	Продукт со связующими веществами	Продукт без связующих веществ и пищевых субпродуктов (могут использоваться сердце, язык или головное мясо млекопитающих)
Минимальное содержание мяса в исходном продукте	80% ²	90%
Содержание жира, не более	35%	25%

3.4 Основные показатели качества

3.4.1 Сырье

Используемые для приготовления продукта ингредиенты должны быть пригодны для употребления в пищу человеком и не иметь посторонних запахов и привкусов.

3.4.2 Готовый продукт

Продукт должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо и мясо птицы должны быть равномерно и полностью обработаны посолом; готовый продукт должен подходить для нарезки ломтиками.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование консервантов, увлажняющих веществ и красителей в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 08.3.2 "Измельченные продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку" и исходных категорий пищевых продуктов к ней. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из таблицы 3 (см. указания в таблице 3).

Применение ароматизаторов должно соответствовать положениям "Руководства по использованию ароматизаторов" (СХГ 66-2008).

Также применяется раздел 4.1 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995), касающийся требований к переходу пищевых добавок из ингредиентов и сырья в пищевые продукты.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных "Общим стандартом" на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (СХС 193-1995).

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных остаточных количествах пестицидов и/или ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении и обработке продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется придерживаться положений соответствующих разделов "Общих принципов гигиены питания" (СХС 1-1969), "Норм и правил гигиены мяса" (СХС 58-2005), "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979), "Руководящих указаний по применению общих принципов гигиены питания для контроля моноцитогенов *Listeria*" (СХГ 61-2007) и других соответствующих документов Кодекса, включая кодексы гигиенических правил и норм и кодексы практики.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ/GL 21-1997).

² Содержание мясных веществ, включает мясо, пищевые субпродукты и мясо птицы.

7. МАРКИРОВКА

В соответствии с положениями "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

7.1 Наименование продукта

На этикетке указывается наименование "рубленое мясо"; слово "мясо" может быть заменено на слово, указывающее вид мяса или, если было использовано более одного вида, наименования в порядке убывания количества, например "рубленая свинина", "рубленая свинина и говядина".

В непосредственной близости указываются связующие вещества, пищевые субпродукты, вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь, если отсутствие этой информации может ввести потребителей в заблуждение.

7.2 Перечень ингредиентов

В перечне ингредиентов указывается вид животного, от которого получено мясо, мясо птицы или их смесь.

7.3 Указание срока годности и условий хранения

Для продуктов длительного хранения срок годности обозначается годом.

В случае если продукты не подлежат длительному хранению, то есть срок их годности в нормальных условиях хранения и продажи не превышает 18 месяцев, и упакованы в потребительскую тару или тару, предназначенную системы общественного питания, срок годности указывается в виде "день/месяц/год".

Для продуктов, не подлежащих длительному хранению и упакованных в потребительскую тару или тару, предназначенную для системы общественного питания, необходимо указывать условия хранения и распространения.

7.4 Маркировка транспортной тары

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

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

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