

CXS 160-1987

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 ЧАТНИ ИЗ МАНГО

CXS 160-1987

Принят в 1987 г. С изменениями 2019 г.

CXS 160-1987

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

1. ОПИСАНИЕ

1.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Чатни из манго – продукт, полученный из вымытых, чистых, доброкачественных плодов манго (*Mangifera indica* L.), которые были очищены от кожуры, нарезаны дольками, нарублены или измельчены, затем для предотвращения порчи подвергнуты термической обработке вместе с основными ингредиентами до или после укладки в тару и ее закрытия.

1.2 СОРТА

Допускается использовать любые подходящие сорта *Mangifera indica* L.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 МИНИМАЛЬНАЯ МАССОВАЯ ДОЛЯ ФРУКТОВ

Массовая доля плодов манго в конечном продукте должна составлять не менее 40%.

2.2 ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Пищевые подсластители, мед, другие фрукты и овощи, соль (хлорид натрия), специи и пряности (такие как уксус, лук, чеснок и имбирь) и другие подходящие ингредиенты.

2.3 МИНИМАЛЬНОЕ ПРОЦЕНТНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАСТВОРИМЫХ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

Содержание растворимых сухих веществ должно быть не менее 50% всего в готовом конечном продукте.

2.4 КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.4.1 Цвет: Продукт должен обладать нормальными цветовыми характеристиками, свойственными чатни из манго.

2.4.2 Вкус и запах: Продукт должен обладать хорошими вкусом и запахом, свойственными чатни из манго, и не содержать посторонних привкусов и запахов.

2.4.3 Консистенция: продукт должен обладать хорошей консистенцией и в должен содержать минимальное количество волокнистых частей. Ткани кусочков фруктов должны быть достаточно нежными.

2.4.4 Зола: Общее содержание золы и содержание нерастворимой в соляной кислоте золы не должно превышать 5 и 0,5% соответственно.

2.4.5 Дефекты: Количество, размер и присутствие таких дефектов, как семена или их частицы, а также кожуры или других посторонних включений не должны серьезно влиять на внешний вид или вкусовые и питательные свойства продукта.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

3.1 Регуляторы кислотности**Максимальное содержание в готовом продукте**

- | | | |
|--|--------|--|
| 3.1.1 Лимонная кислота
3.1.2 Уксусная кислота |)
) | Для поддержания pH на уровне не выше 4,6, если продукт пастеризован, или в соответствии с НПП, если продукт подвергнут тепловой стерилизации |
|--|--------|--|

3.2 Консерванты

- | | | |
|--|--------|---|
| 3.2.1 Метабисульфит натрия
3.2.2 Метрабисульфит калия |)
) | 100 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на SO ₂ |
| 3.2.3 Бензоат натрия и калия
3.2.4 Метил-, этил-, и пропил пара-окси- бензойной кислоты
Метилловый, этиловый и пропиловый эфир |)
) | 250 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на кислоту |
| 3.2.5 Сорбиновая кислота | | 1000 мг/кг |

4. КОНТАМИНАНТЫ

Свинец (Pb)	1 мг/кг
Олово (Sn)	250 мг/кг в пересчете на Sn

5. ГИГИЕНА

- 5.1** Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продукта, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к нему разделами «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (СХС1-1969) и другими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту.
- 5.2** Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, возможных в рамках норм надлежащей производственной практики (НПП).
- 5.3** При исследовании соответствующими методами пробы, отобранной в соответствии с правилами отбора проб продукт:
- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
 - не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
 - не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАРКИРОВАНИЕ

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

6.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

¹ Здесь и далее обозначается как Общий стандарт

Продукт должен иметь указанное на этикетке наименование «чатни из манго».

6.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

В соответствии с Общим стандартом

6.2.1 Количественное указание ингредиентов

В соответствии с Общим стандартом.

6.2.2 Продукты излучением (облученные продукты)

В соответствии с Общим стандартом.

6.3 ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

В соответствии с Общим стандартом.

6.4 МАРКИРОВАНИЕ ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

6.4.1 Информация на этикетке, рассмотренная выше, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре.

6.4.2 Обозначение партии, а также местонахождение производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко идентифицируется с сопроводительными документами.

6.4.3 Наружная тара, в которой упакованный продукт содержится в мелкой фасовке (см. Общий стандарт), должна маркироваться в полном объеме.

7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе *«Рекомендуемые методы анализа и отбора проб»* (CXS 234-1999).