

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 сушеный или обезвоженный чеснок

CXS 347-2019

Принят в 2019 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на чеснок в сушеном или обезвоженном виде, используемый в качестве специи или пряности, соответствующий описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначенный для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для промышленной переработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Сушеный/обезвоженный чеснок – готовый продукт, получаемый в результате сушки зубков и/или луковицы чеснока (*Allium sativum* L.).

2.2 Внешний вид

2.2.1 Сушеные корни, корневища и луковицы могут иметь следующий вид:

- целые, т.е. очищенный, сушеный/обезвоженный однозубковый чеснок и/или целые зубки;
- дробленые / разделенные на части;
- молотые/порошкообразные; и
- иной внешний вид, отличный от перечисленных выше вариантов, при условии наличия соответствующей маркировки.

2.2.2 Размер частиц продукта в дробленном и молотом/порошкообразном виде оговаривается в соглашении, заключаемом между покупателем и продавцом.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Продукт соответствует описанию, приведенному в разделе 2.1, и отвечает требованиям, содержащимся в приложениях I и II (химические и физические характеристики сушеного или обезвоженного чеснока). Допускается использование общего наименования, если продукт представляет собой смесь различных сортов, к которым применимо общее наименование данного товара. При использовании конкретного наименования сорт, к которому применимо такое конкретное наименование, должен составлять не менее 80 процентов продукта.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Продукт имеет характерные для него аромат, цвет и вкус, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий/сорта, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, цвета и вкуса, особенно признаков плесневения.

3.2.2 Химические и физические характеристики

Продукт с общим наименованием отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (Химические характеристики) и Приложении II (Физические характеристики). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке. Наличие каких-либо посторонних примесей не допускается.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продукте в порошкообразной форме допускается использование ингибиторов комкования в соответствии с таблицей 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны 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" (CXS 1-1969), "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXS 75-2015), "Свода норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXS 78-2017) и других соответствующих документов Кодекса, включая 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, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

7. ВЕСА И МЕРЫ

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

8. МАРКИРОВКА

- 8.1** Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). В частности, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

- 8.2.1** Наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.
- 8.2.2** Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.
- 8.2.3** На этикетке может быть указано название вида, сорта или культивара.

8.3 Страна происхождения и страна урожая

- 8.3.1** Указывается страна происхождения.
- 8.3.2** Страна урожая (необязательно)
- 8.3.3** Регион урожая и год урожая (необязательно)

8.4 Торговое обозначение

- класс/сорт, если это применимо
- калибр (необязательно)

8.5 Маркировка транспортной тары

Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Методы анализа¹

Параметр	Метод	Принцип	Тип ²
Содержание влаги	ISO 939	Дистилляция	I
	AOAC 2001.12	Титрование	II
	AOAC 986.21	Дистилляция	I
	ASTA 2.0	Дистилляция	I
Общее содержание	ISO 928	Гравиметрия	I

¹ Следует использовать последнее издание или редакцию документа с описанием одобренного метода.

² В соответствии с определением "типов методов анализа", приведенным в разделе II Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус".

зола	AOAC 941.12	Гравиметрия	I
	ASTA 3.0	Гравиметрия	I
Содержание не растворимой в кислоте зола	ISO 930	Гравиметрия	I
	AOAC 941.12	Гравиметрия	I
	ASTA 4.0	Гравиметрия	I
Примеси	ISO 927	Визуальный осмотр с последующим гравиметрическим анализом	I
	ASTA 14.1	Визуальный осмотр с последующим гравиметрическим анализом	I
Посторонние вещества	ISO 927	Визуальный осмотр с последующим гравиметрическим анализом	I
	AOAC 960.51	Ситовой анализ с последующим гравиметрическим анализом	I
Насекомые / фрагменты насекомых	Метод, соответствующий конкретной специи из подраздела 14 раздела 16 AOAC	Визуальный осмотр	IV
Живые насекомые	ISO 927	Визуальный осмотр	IV
	AOAC 960.51	Визуальный осмотр	IV
Продукты жизнедеятельности млекопитающих	Macroanalytical Procedure Manual, USFDA, Technical Bulletin V.39 B (для цельного продукта)	Визуальный осмотр	IV
	AOAC 993.27 (для молотого продукта)	Ферментный метод обнаружения	IV
Растворимый в холодной воде экстракт	ISO 941	Экстракция с последующим гравиметрическим анализом	I
Содержание летучих сероорганических соединений	ISO 5567	Дистилляция с последующим титрометрическим анализом	IV
Повреждение плесенью	Метод V-8 Специи, приправы, ароматизаторы и лекарственное сырье (Macroanalytical Procedure Manual, FDA Technical Bulletin Number 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Визуальный осмотр (для цельного продукта)	IV

9.2 ПЛАН ОТБОРА ПРОБ

Будет разработан позднее.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

А. Химические характеристики сушеного или обезвоженного чеснока	
Параметры	Требования
Массовая доля влаги, %, не более	
i) продукт в порошкообразном виде	7,0
ii) продукт в ином виде	8,0
Массовая доля золы в расчете на сухую массу, %, не более	6,0
Массовая доля не растворимой в кислоте золы в расчете на сухую массу, %, не более	0,5
Массовая доля летучих сероорганических соединений в расчете на сухую массу, %, не менее	0,3
Массовая доля растворимых в холодной воде экстрактов в расчете на сухую массу, %, не менее	70
не более	90

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В. Физические характеристики сушеного или обезвоженного чеснока	
Параметры	Требования ³
Массовая доля примесей, %, не более ¹	0,5
Массовая доля посторонних веществ ² , %, не более	0,5
Видимая невооруженным глазом плесень, %, не более	1,0
Живые насекомые, количество на 100 г, не более	0
Массовая доля мертвых насекомых, их фрагментов, вызванных грызунами загрязнения, %, не более	0,5
Продукты жизнедеятельности млекопитающих, мг/кг, не более	1,0

Примечание:

1. Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.
2. Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт; например ветки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т. д.

³ Данные требования применимы к продукту в любом виде.