

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 КАКАО-МАССУ (КАКАО ТЕРТОЕ) И КАКАО-ЖМЫХ CXS 141-1983

Принят в 1983 году. Пересмотрен в 2001 году. С изменениями 2014, 2016 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 измененной редакции
3	6.2 Маркировка транспортной тары	Информация, требуемая в разделе 6.1 настоящего стандарта и в разделе 4 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов", приводится либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названий и адресов изготовителя, упаковщика, поставщика и/или импортера, которые должны быть указаны непосредственно на таре. Номер партии, а также названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак однозначно идентифицируется с помощью сопроводительных документов.	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 какао-массу (какао тертое) и какао-жмых, как они определяются ниже, используемые при производстве какао и шоколадных продуктов. Эти продукты могут продаваться потребителям и непосредственно.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Какао-масса (какао тертое)

Какао-масса, или какао тертое, представляет собой продукт, получаемый из ядер какао-бобов, полученных из какао-бобов коммерческого качества, очищенных и освобожденных от шелухи настолько тщательно, насколько это технически возможно, с обжариванием или без него, с удалением или добавлением каких-либо ингредиентов, либо без удаления или добавления таковых.

2.2 Какао-жмых

Какао-жмых представляет собой продукт, получаемый частичным или полным удалением жира из ядер какао-бобов или какао-массы.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Какао-масса (какао тертое)

шелуха и зародыши какао

- массовая доля в пересчете на сухое обезжиренное вещество не более 5%

или

- не более 1,75% в пересчете на бесщелочной основе (только для шелухи)

какао-масло

- массовая доля 47- 60%

3.2 Какао-жмых

шелуха и зародыши какао

- массовая доля в пересчете на сухое обезжиренное вещество не более 5%

или

- не более 4,5% в пересчете на бесщелочной основе (только для шелухи)

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Регуляторы кислотности и эмульгаторы

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности и эмульгаторов, применяемых в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) в пищевых продуктах категории 05.1.1 (смеси какао (порошок) и какао-масса/жмых) и родственных категорий. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из таблицы 3 (см. указания в таблице 3).

4.2 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать "Руководству по использованию ароматизаторов" (CXG/GL 66-2008). В соответствии с НПП допускается использование лишь тех ароматизаторов, которые не воспроизводят запах шоколада или молока.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.

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

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие требования:

6.1 Наименование продукта

Наименование, используемое для описания продукта, определяемого в разделе 2.1 и соответствующего положениям раздела 3.1 настоящего стандарта включает "какао-массу", "какао тертое", "какао-пасту", "неподслащенный шоколад" и "горький шоколад".

В том случае, если продукты продаются на международных рынках, наименование продукта должно быть приемлемо для импортирующих его организаций.

Наименование продукта, определяемого в разделе 2.2 и соответствующего положениям раздела 3.2 настоящего стандарта: "какао-жмых"

6.2 Маркировка транспортной тары

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

7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

7.1 Определение содержания шелухи

Согласно AOAC 968.10 и 970.23.

7.2 Определение содержания жира

В соответствии с AOAC 963.15 или IOCCC 14 (1972).

7.3 Определение содержания свинца

Согласно AOAC 934.07.