

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 ЖИДКИЕ ПРОДУКТЫ ИЗ КОКОСОВЫХ ОРЕХОВ – кокосовое молоко и кокосовые сливки –

CXS 240-2003

Принят в 2003 году. С изменениями 2019 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 новой редакции
6	8.2 Маркировка транспортной тары		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 упакованные жидкие продукты – кокосовое молоко и кокосовые сливки, соответствующие определениям раздела 2 и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на продукцию, предназначенную для дальнейшей переработки и соответствующим образом обозначенную, а также на подслащенные и/или ароматизированные кокосовое молоко и кокосовые сливки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Кокосовое молоко и кокосовые сливки – продукты, которые:

- (a) получены путем:
 - (i) использования значительного количества свежего отделенного эндосперма ореха кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.) целиком, измельченного, размоченного или тертого и извлеченного с кокосовой водой или без нее и/или с дополнительной водой, причем большая часть волокон и примесей удаляется; или
 - (ii) восстановления сухих кокосовых сливок питьевой водой; или
 - (iii) гомогенизации мелкоизмельченного высушенного эндосперма кокосовых орехов в питьевой воде; или
 - (iv) совместного применения способов i) и iii), описанных выше;
- (b) прошли надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

2.2 Формы представления

2.2.1 Нежирное кокосовое молоко

Нежирное кокосовое молоко – продукт, полученный либо из нижней фракции центрифугированного кокосового молока, либо в результате разбавления кокосового молока и соответствующий требованиям раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.2 Кокосовое молоко

Кокосовое молоко – разбавленная эмульсия измельченного эндосперма кокосовых орехов в воде с распределенными в эмульсии растворенными сухими веществами и суспендированными твердыми частицами, соответствующая требованиям раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.3 Кокосовые сливки

Кокосовые сливки – эмульсия, экстрагированная из эндосперма созревших кокосовых орехов с добавлением кокосовой воды / простой воды или без них, соответствующая требованиям раздела 3 настоящего стандарта.

2.2.4 Концентрат кокосовых сливок

Концентрат кокосовых сливок – продукт, полученный в результате частичного удаления влаги из кокосовых сливок и соответствующий требованиям раздела 3 настоящего стандарта.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

- a) Сухие кокосовые сливки;
- b) эндосперм плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.);
- c) вода.

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

- a) Кокосовая вода;
- b) мальтодекстрин;
- c) казеинат натрия.

3.1.3 Состав – прочие показатели

Продукт	Массовая доля сухих веществ, %	Сухой обезжиренный остаток, %	Жир, %	Влага, %	pH
	В пределах	Не менее	Не менее	Не более	Не менее
a) Нежирное кокосовое молоко	6,6 – 12,6	1,6	5,0	93,4	5,9
b) Кокосовое молоко	12,7 – 25,3	2,7	10,0	87,3	5,9
c) Кокосовые сливки	25,4 – 37,3	5,4	20,0	74,6	5,9
d) Концентрат кокосовых сливок	Не менее 37,4	8,4	29,0	62,6	5,9

3.2 Критерии качества

Кокосовое молоко и кокосовые сливки должны иметь нормальные цвет, вкус и запах, свойственные этим продуктам.

3.3 Определение дефектной продукции

Единица продукции, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в разделах 3.1.3 и 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделах 3.1.3 и 3.2, если количество дефектных единиц, определенных согласно разделу 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**4.1 Отбеливатели**

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
223	Пиросульфит (метабисульфит) натрия	30 мг/кг
224	Пиросульфит (метабисульфит) калия	

4.2 Эмульгаторы

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	1000 мг/кг
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
473	Эфиры сахарозы и жирных кислот	1500 мг/кг

4.3 Консерванты

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
211	Бензоат натрия	1000 мг/кг только для пастеризованного кокосового молока

4.4 Стабилизаторы/загустители

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
412	Гуаровая камедь	Ограничивается НПП
415	Ксантановая камедь	
418	Геллановая камедь	
466	Натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы	

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Тяжелые металлы

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней тяжелых металлов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

5.2 Остатки пестицидов

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

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" (СХС 1-1969), "Норм и правил по гигиене асептически обработанных и упакованных слабокислотных продуктов" (СХС 40-1993), "Гигиенических норм и правил для мало-кислотных и подкисленных мало-кислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как 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 для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

7.1.1.1 Герметичная тара должна быть плотно заполнена продуктом, причем продукт должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

7.1.1.2 Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2 Определение дефектной тары

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям, приведенным в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц, определенных согласно разделу 7.1.2, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Продукт имеет следующее наименование:

- a) Нежирное кокосовое молоко
- b) Кокосовое молоко
- c) Кокосовые сливки
- d) Концентрат кокосовых сливок

в соответствии с описанием продуктов
и состава в разделах 2 и 3

8.1.2 В маркировке кокосового молока и кокосовых сливок, полученных восстановлением сухих кокосовых сливок или мелкоизмельченного высушенного эндосперма кокосовых орехов, указывается, что данные продукты являются восстановленными.

8.1.3 Надлежащее описание проведенной термической обработки приводится либо как часть наименования, либо на видном месте в непосредственной близости от него.

8.2 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

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

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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