

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

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА МЯСО СУШЕНОЕ CXS 350R-2022

Принят в 2022 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на мясо говядины, свинины, верблюжатины, баранины, козлятины, птицы, осятины, конины и дичиⁱ сушеное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки.

2. ОПИСАНИЕ

Продукты из сушеного мяса представляют собой разнообразные виды сушеного, просоленного и/или копченого мяса без поверхностного жира, костей, хрящей и сухожилий. Они обычно приготавливаются из сырого мяса, разделанного на крупные или мелкие куски или полоски, которые могут обрабатываться солью или пряностями, а затем высушиваются. Сушеное мясо должно приготавливаться при соблюдении гигиенических требований и быть равномерно просоленным, высушенным, вареным и/или копченым, при этом конечный продукт должен соответствовать требованиям настоящего стандарта. Настоящее описание не распространяется на пищевые субпродукты.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Основные ингредиенты

3.3.1 Сырое мясо

Используемое для переработки сырое мясо должно быть из одного животного источника (один тип мяса) и иметь характерный для такого мяса вкус. Сырье, из которого приготавливается продукт, должно быть безопасным для потребления человеком.

Сырое мясо, используемое для переработки, должно быть получено от животных, прошедших осмотр компетентным органом до забоя и после забоя.

3.2 Необязательные ингредиенты

К необязательным ингредиентам относятся посолочные компоненты, такие как поваренная соль, специи и приправы и пищевое масло.

3.3 Основные показатели качества

Ингредиенты должны соответствовать требованиям качества и быть пригодными для потребления человеком, а также отвечать положениям применимых стандартов Кодекса.

3.3.1 Критерии качества

Сушеное мясо должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1: Требования к физическим и химическим показателям

Параметр	Требование	
	мин.	макс.
Массовая доля влаги, %, не более	-	35
Активность воды (Aw), не более	-	0,85
Массовая доля сырого жира, %, не более	-	25
Массовая доля сырого белка, %, не более	20	-
Поваренная соль	Надлежащая производственная практика	Надлежащая производственная практика
Массовая доля золы, %, не более	-	8

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование антиоксидантов и консервантов в соответствии с требованиями "Общего стандарта на

ⁱ В соответствии с действующим национальным законодательством в разных юрисдикциях.

пищевые добавки" (CXS 192-1995)¹ для категории пищевых продуктов 08.2 "Цельнокусковые и нарезанные продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку".

Применение ароматизирующих веществ должно соответствовать положениям Руководящих указаний для использования вкусовых и ароматических добавок (CXG/GL 66-2008)².

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)³, а также установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" требованиям о максимально допустимых уровнях содержания остатков пестицидов и/или ветеринарных лекарственных препаратов.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969)⁴. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997)⁵, "Нормами и правилами гигиены мяса" (CXC 58-2005)⁶, "Принципами и методическими указаниями по управлению риском микробиологического загрязнения" (CXG 63-2007)⁷ и "Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015)⁸.

6.2 Забой животных рекомендуется производить в соответствии с "Методическими указаниями по валидации мер контроля для обеспечения безопасности пищевых продуктов" (CXG 69-2008)⁹; "Методическими указаниями по контролю кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы" (CXG 78-2011)¹⁰; "Методическими указаниями по контролю небрюшнотифозных сальмонелл в говядине и свинине" (CXG 87-2016)¹¹ и, кроме того, соответствующие положения этих документов должны соблюдаться в ходе сушки.

7. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

7.1 Маркировка

7.1.1 Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)¹². Кроме того, применяются следующие специальные положения:

- a) в наименовании продукта указывается тип мяса, использованный при его приготовлении, а также местное/общепринятое наименованиеⁱⁱ;
- b) перечень ингредиентов – в перечне ингредиентов указывается тип использованного при приготовлении продукта мяса; и
- c) срок хранения.

Любые дополнительные требования к маркировке, в частности, относящиеся к ингредиентам, указываются согласно требованиям соответствующих норм и стандартов.

7.1.2 Транспортная тара

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)¹³.

7.2 Упаковка

Продукт должен быть упакован в чистую, гигиеническую, влагонепроницаемую и герметичную пищевую тару, изготовленную из отвечающих этим требованиям материалов, которые не ухудшают свойства продукта. Продукт может упаковываться в вакуумной среде.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ⁱⁱ Некоторые примеры местных названий вяленого мяса: алия (Кения); хлии (Марокко); килиши (Нигерия, Камерун, Буркина-Фасо); одка (Сомали); кванта (Эфиопия); сегвапа (Зимбабве, Ботсвана, Лесото, Намибия и Южная Африка), куна (Ботсвана); мукало (Уганда).

8.1 Методы анализаⁱⁱⁱ

Положение	Метод	Принципы	Категория
Массовая доля влаги	АОАС 950.46В	гравиметрия	I
Общее содержание жира	ИСО 1443	гравиметрия	I
Азот	ИСО 937	титриметрия	II
Хлорид в виде хлорида натрия (≥ 1,0%)	ИСО 1841-1	метод Фольгарда	III
Хлорид в виде хлорида натрия (≥ 0,25%)	ИСО 1841-2	потенциометрия	II
Зола	ИСО 936	гравиметрия	I
активность воды	ИСО 18787	электрометрия	II
* коэффициент пересчета содержания азота в содержание белка = 6,25			

8.2 Отбор проб

Отбор проб производится в соответствии с положениями "Общего руководства по отбору проб" (СХГ 50-2004)¹⁴.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 2008. *Руководство по использованию ароматизаторов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 66-2008. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 2005. *Нормы и правила гигиены мяса*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 58-2005. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁷ ФАО и ВОЗ. 2007. *Принципы и методические указания по управлению микробиологическим риском*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 63-2007. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁸ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁹ ФАО и ВОЗ. 2008. *Методические указания по валидации мер контроля для обеспечения безопасности пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 69-2008. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹⁰ ФАО и ВОЗ. 2011. *Методические указания по контролю кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 78-2011. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹¹ ФАО и ВОЗ. 2016. *Методические указания по контролю небрюшнотифозных сальмонелл в говядине и свинине*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 87-2016. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹² ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹³ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹⁴ ФАО и ВОЗ. 2004. *Общее руководство по отбору проб*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 50 2004. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

ⁱⁱⁱ После принятия таблица с изложением методов анализа будет изъята и в соответствии с требованиями Руководства по процедуре заменена следующим текстом: "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".