

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ**

**CXS 39-1981**

**Принят в 1981 году. С изменениями 2022 года.**

**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
5	6.2 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 сушеные грибы (включая грибы сублимационной сушки) всех съедобных видов, целые или нарезанные на пластинки, после подготовки и упаковки<sup>1</sup>.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продуктов

**2.1.1 Целые сушеные грибы** – продукт, полученный из очищенных и высушенных съедобных грибов. Ножки могут быть укорочены.

### 2.1.2 Целые шляпки без ножек

**2.1.3 Нарезанные сушеные грибы** – продукт, полученный из целых съедобных грибов, нарезанных на пластинки толщиной 1–4 мм и высушенных.

### 2.1.4 Другие товарные формы

Разрешается любая другая форма представления продукта при условии, что она:

- a) в достаточной степени отличается от других форм представления, установленных в настоящем стандарте;
- b) отвечает всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допускам по дефектам и массе продукта без заливки, и любые другие требования настоящего стандарта, касающиеся товарной формы, наиболее близкой к форме или формам представления продукта, предназначенного соответствовать этому положению;
- c) надлежащим образом описана на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

### 2.2 Описание дефектов

**2.2.1 Поврежденные грибы** – целые грибы, у которых отсутствует более четверти шляпки, или нарезанные грибы, у которых отсутствует более одной трети общей поверхности пластинки.

**2.2.2 Горелые грибы** – целые или нарезанные сушеные грибы, имеющие на поверхности следы обугливания.

**2.2.3 Поврежденные личинками грибы** – грибы с отверстиями от личинок.

**2.2.4 Серьезно поврежденные личинками грибы** – грибы с четырьмя и более отверстиями от личинок.

**2.2.5 Раздавленные грибы** – части грибов, проходящие через сито с размером ячеек 5 x 5 мм.

**2.2.6 Отвалившиеся ножки** – ножки, отделенные от шляпок.

**2.2.7 Органические примеси растительного происхождения** – примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья, сосновая хвоя и др.

**2.2.8 Минеральные примеси** – вещества, которые после озоления остаются в соляной кислоте в виде нерастворимого осадка.

### 2.3 Основные виды

Все съедобные грибы, разрешенные к продаже уполномоченными органами в стране потребления.

## 3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Сырье, используемое для производства сушеных съедобных грибов, должно соответствовать общим требованиям, установленным "Общим стандартом на съедобные грибы и продукты из них" (СХС 38-1981).

### 3.2 Конечный продукт

**3.2.1** Сушеные съедобные грибы должны быть здоровыми, т.е. не подверженными порче; иметь цвет, запах и вкус, присущие данному виду; быть чистыми, т.е. не содержать органических и минеральных примесей; не содержать, насколько это возможно, повреждений от личинок и насекомых; быть неповрежденными.

---

<sup>1</sup> Настоящий стандарт также распространяется на сушеные грибы шиитакэ.

**3.2.2** Сушеные съедобные грибы должны быть надлежащим образом высушены и соответствовать следующим критериям:

<b>Продукт</b>	<b>Массовая доля влаги (не более)</b>
Грибы сублимационной сушки	6%
Сушеные грибы (кроме грибов сублимационной сушки)	12%
Сушеные грибы шиитаке	13%

### **3.3 Допуски по дефектам**

**3.3.1** Количество грибов, не соответствующих приведенным в пункте 3.2.1 требованиям к конечному продукту, не должно превышать 25% по массовой доле.

**3.3.2** В пределах допусков, регламентируемых пунктом 3.2.1, применяются следующие индивидуальные допуски:

<b>Дефект</b>	<b>Допуск</b>
массовая доля минеральных примесей	не более 2%
массовая доля органических примесей растительного происхождения	не более 0,02% за исключением грибов шиитаке, для которых максимальный уровень составляет 1%
массовая доля поврежденных личинками грибов дикорастущие грибы	не более 20% общих повреждений, включая серьезные повреждения
культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений
раздавленные грибы	не более 6%
горелые грибы	не более 2%
поврежденные грибы	не более 20%

Число отвалившихся ножек должно соответствовать числу шляпок в соотношении 1:1.

## **4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**4.1** 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) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

**4.2** Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

**4.3** По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **5. УПАКОВКА И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ТОВАРА**

### **5.1 Однородность**

Упаковки (ящики, полиэтиленовые мешки, коробки) в каждой партии должны содержать грибы одного коммерческого вида и иметь одинаковую массу нетто.

### **5.2 Упаковка**

Ящики, мешки и коробки должны в надлежащей степени предохранять продукт от влажности во время транспортировки и хранения. Бумага или любой иной материал в упаковке должен быть новым, водонепроницаемым и безвредным для человека. Грибы не должны соприкасаться с напечатанными на упаковке инструкциями.

**5.3** Грибы должны быть свободно упакованы в единицы упаковки.

## **6. МАРКИРОВКА**

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

### **6.1 Наименование продукта**

Обозначение продуктов, соответствующих определениям и другим требованиям настоящего стандарта, должно включать:

**6.1.1** общепринятое и научное название используемого вида грибов, при этом термины "гриб" и "грибы" могут быть заменены на термины, которые обычно используются в стране продажи для обозначения рода или вида конкретного гриба, например "шампиньон (шампиньоны)" для рода *Agaricus*;

**6.1.2** тип продукта: "сушеные грибы" или "грибы сублимационной сушки";

**6.1.3** товарная форма: "целые", "шляпки" или "нарезанные пластинками".

**6.1.4** Если продукт произведен в соответствии с положением о других товарных формах (подраздел 2.1.4), на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта приводятся поясняющие дополнительные слова или словосочетания, с тем чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

### **6.2 Маркировка транспортной тары**

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

## **7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и отбора проб.