

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЙ ТИМЬЯН

CXS 328-2017

Принят в 2017 году. С изменениями 2021 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеный тимьян, предназначенный для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на сушеный тимьян, предназначенный для промышленной переработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Сушеный тимьян представляет собой продукт, приготовленный из листьев/соцветий *Thymus* spp. семейства *Lamiaceae*, достигших необходимого развития для обработки соответствующим образом, т.е. для прохождения таких операций как очистка, сушка, измельчение и помол.

2.2 Внешний вид

Сушеный тимьян может иметь следующий вид:

- а) цельный;
- б) измельченный: т.е. состоящий из частичек различного размера от крупного до мелкого;
- с) молотый: измельченный до порошкообразного состояния.

2.3 Сортовые разновидности

Все пригодные для переработки дикие виды и разновидности или культурные сорта и гибриды, относящиеся к роду *Thymus*.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в Разделе 2.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Влажность

Содержание влаги в тимьяне не должно превышать 12 %.

3.2.2 Аромат, вкус и цвет

Сушеный тимьян должен иметь характерный запах и аромат в соответствии с химическими компонентами летучего эфирного масла (такими как тимол, карвакрол и линалоол), которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий. Наличие у сушеного тимьяна посторонних запахов и привкусов, в том числе заплесневелости, не допускается. Сушеный тимьян должен иметь характерный цвет, варьирующийся от пепельно-зеленого до коричневатого-серого.

3.2.3 Физические показатели

Сушеный тимьян должен соответствовать физическим требованиям, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1. Физические требования к сушеному тимьяну (допуски на дефекты)

Параметр	Требование
Массовая доля посторонних примесей растительного происхождения ¹ , %, не более	0,5
Массовая доля посторонних примесей ² , %, не более	0,5
Наличие видимой невооруженным глазом плесени, %, не более	1,0
Наличие поврежденных насекомыми листьев/соцветий, %, не более	1,0
Наличие мертвых насекомых, фрагментов насекомых и загрязнений от грызунов, %, не более	1,0
Живые насекомые	0
Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	1,0

¹ Все части растения, из которого приготавливается 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.

3.2.4 Химические показатели

Сушеный тимьян должен соответствовать химическим требованиям, приведенным в Таблице 2.

Таблица 2. Химические требования к сушеному тимьяну

Параметр	Требование
Массовая доля общей золы, % (сухой массы), не более	12,0
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, % (сухой массы), не более	3,5
Эфирные летучие масла, мл/100 г (сухой массы), не менее	1,0

3.3 Классификация дефектной продукции

Если единица выборки не отвечает одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в Разделе 3.2 (за исключением средневзвешенных значений), то она считается "дефектной".

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в Разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям Раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб. При оценке по средневзвешенным значениям партия считается удовлетворяющей требованиям, если среднее значение соответствует установленным допустимым значениям и ни в одном из образцов не зафиксировано чрезмерного превышения допустимых значений.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В порошкообразном тимьяне допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблицах 1 и 2 категории пищевых продуктов 12.2.1 (Травы и специи) "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

5.2 Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), Приложение III о пряностях и сушеных ароматических травах "Свода гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015) и другими соответствующими документами 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" (СХГ 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 Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в

соответствии с "Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Название продукта указывается следующим образом: "сушеный тимьян" или "тимьян" при условии, что опущение слова "сушеный" не будет вводить потребителя в заблуждение.

8.2.2 Наименование продукта может включать информацию о биологическом виде, сорте и внешнем виде в соответствии с разделом 2.2. В случае если продукт состоит из смеси различных видов *Thymus*, они могут указываться после наименования продукта в порядке убывания их количества в таком продукте.

8.2.3 Страна сбора/происхождения (необязательно)

8.2.4 Контрольная отметка (необязательно)

8.3 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 названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак однозначно идентифицируется с помощью сопроводительных документов.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, изложенные в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CODEX STAN 234-1999) и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.