

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

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

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ ПРОШЕДШЕГО КУЛИНАРНУЮ ОБРАБОТКУ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МАНИОКА

CXS 334R-2020

Принят в 2020 году. С изменениями 2022 года.

Изменения 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесены следующие изменения:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
3	7.3 Маркировка транспортной тары	Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также наименование и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.	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 все продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока, предназначенные для потребления в пищу и приготавливаемые из корней маниока (*Manihot esculenta* Crantz). Настоящий стандарт не распространяется на гарни.

2. ОПИСАНИЕ

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока реализуются в виде шариков или палочек из маниока.

Их получают из свежих корней маниока, которые чистят, режут, замачивают в воде для последующей ферментации, прессуют и высушивают перед упаковкой и приготовлением в пищу.

Порядок обращения с продуктом

В случае если кулинарная обработка проводится непосредственно в месте потребления, продукт следует хранить и транспортировать в непроедшем кулинарную обработку виде при соблюдении температурно-временных условий, обеспечивающих безопасность пищевого продукта.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока должны быть чистыми и безопасными при употреблении в пищу. Содержание влаги должно быть характерно для конкретного продукта. Продукты должны быть лишены аномального запаха и вкуса, не содержать посторонних примесей, таких как части насекомых, шерсть грызунов, песчинки, пыль и грязь.

3.2 Дополнительные показатели качества

Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту) допускается в диапазоне 0,1-0,5 г на 100 г продукта из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока.

3.3 Положения, касающиеся внешнего вида

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока реализуются в виде шариков или палочек из маниока.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки в данном продукте не допускаются.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных в "Общем стандарте Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995)¹, а также в "Своде правил и норм по сокращению содержания синильной кислоты в маниоке и продуктах из маниока" (СХС 73-2013)².

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³ и других соответствующих документов Комиссии "Кодекс Алиментариус", таких как кодексы гигиенической практики.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁴.

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁵ применяются следующие конкретные положения:

¹ Показатели общего содержания синильной кислоты будут определены по завершении текущей работы Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF).

7.1 Наименование продукта

Наименование продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должно содержать слова "Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока" с указанием специального или местного наименования таких продуктов.

7.2 Расположение маркировки

Маркировка продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, наносится на вторичную упаковку.

7.3 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)⁶.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Предстоит разработать.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 2013. *Свод правил и норм по снижению загрязнения синильной кислотой маниока и продуктов из маниока*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 73-2013. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.