

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

СМЕСЬ СПЕЦИЙ «ЗААТАР»

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 341R-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В настоящем стандарте определяются требования и показатели для смеси специй «заатар», предназначенной для употребления в пищу.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение

2.1.1 Смесь специй «заатар»

Это смесь из сушеных трав «заатар» и «заатар крупнолистный», как они определены ниже, с добавлением шелухи сумаха, семян кунжута и других ингредиентов. Классификация смесей специй «заатар» приводится в разделе 2.2.

2.1.2 Смесь сушеных трав «заатар»

Смесь из листьев и (или) цветков перечисленных ниже диких и культурных растений, которые сначала высушивают, а затем измельчают вручную или механически, но не до порошкообразного состояния.

- Душица (*Origanum*)
- Фимбра (*Thymbra*)
- Тимьян (*Thymus*)
- Чабер (*Satureja*)

2.1.3 Смесь сушеных трав «заатар крупнолистный»

Смесь из листьев и (или) цветков дикого или культивируемого крупнолистного заатара — душицы сирийской (*Origanum syriacum*, не менее 75%) и листьев и цветков перечисленных ниже растений (не более 25%), которые сначала высушивают, а затем измельчают вручную или механически, но не до порошкообразного состояния.

- Душица Эренберга (*Origanum ehrenbergii*)
- Фимбра колосистая (*Thymbra spicata*)
- Фимбра головчатая (*Coridothymus capitatus*)
- Тимьян сирийский (*Thymus syriacus*)
- Чабер фимбровый (*Satureia thymbra*)

2.2 Классификация

Смеси специй «заатар» можно классифицировать следующим образом:

2.2.1 Первый сорт

Смесь специй должна состоять не менее чем на 40% из смеси сушеных трав «заатар крупнолистный» с добавлением исключительно семян кунжута и шелухи сумаха. Также допускается добавление соли, однако ее содержание не должно превышать 4%.

2.2.2 Второй сорт

Смесь специй должна состоять не менее чем на 30% из смеси сушеных трав «заатар» или «заатар крупнолистный» с добавлением семян кунжута и шелухи сумаха и также может включать зерновые, орехи, специи и приправы. Также допускается добавление соли, однако ее содержание не должно превышать 4%.

2.2.3 Третий сорт

Смесь специй должна состоять не менее чем на 15% из смеси сушеных трав «заатар крупнолистный» или «заатар» с добавлением семян кунжута и шелухи сумаха (не менее 5%). Также допускается добавление соли (содержание не должно превышать 4%) и лимонной кислоты в соответствии с надлежащей производственной практикой. Допускается добавление дополнительных ингредиентов, перечисленных в разделе 3.1.2, при условии, что все ингредиенты соответствуют требованиям надлежащей производственной практики.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты смеси специй «заатар»

Смесь сушеных трав «заатар», как она определяется в разделе 2.1.2, смесь сушеных трав «заатар крупнолистный», как она определяется в разделе 2.1.3, шелуха сумаха и семена кунжута.

3.1.2 Дополнительные ингредиенты (только для смеси специй «заатар» третьего сорта)

- Бобовые
- Зерновые
- Кулинарные травы
- Пряности и приправы (например, тмин)
- Наршараб
- Масло растительное
- Орехи
- Отруби пшеничные

3.2 Показатели качества

3.2.1 Общие требования

Смесь специй «заатар» должна соответствовать следующим требованиям:

- Все ингредиенты, используемые для приготовления смеси специй «заатар», должны отвечать требованиям соответствующих стандартов Кодекса Алиментариус.
- Готовый продукт не выпускают в форме порошка, а его основные ингредиенты должны быть легко различимы под микроскопом (листья, цветки, стебли и т. д.) или видны невооруженным глазом. Такая мера позволяет предотвратить фальсификацию и сокрытие посторонних примесей и удостовериться, что в продукте поддерживается высокий уровень эфирных масел.
- Продукт должен обладать характерными запахом и вкусом без какого-либо постороннего, в частности прогорклого или плесневого, запаха или привкуса, в том числе от посторонних веществ.
- Продукт следует хранить в сухом прохладном месте.

3.2.2 Физические и химические показатели смеси специй «заатар»

3.2.2.1 Физические показатели

В смеси специй «заатар» не должно быть живых насекомых и паукообразных, видимых поражений плесенью, мертвых насекомых и их фрагментов, следов жизнедеятельности грызунов, птиц и улиток¹. Кроме того, физические показатели смеси специй «заатар» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1. Требования к физическим показателям смеси специй «заатар»

Параметр	Норма
Массовая доля растительных примесей ¹ , %, не более	2,0
Массовая доля посторонних примесей ² , %, не более	1,0

¹ Растительные примеси — фрагменты исходного растительного сырья, которых не должно быть в конечном продукте.

² Любые недопустимые посторонние примеси или материалы, заметные невооруженным глазом, как правило, не являющиеся натуральными фрагментами продукта, например веточки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т. д.

¹Если для обнаружения требуется оптическое увеличение, в отчете о результатах испытаний необходимо указать кратность увеличения.

3.2.2.2 Химические показатели

Таблица 2. Требования к химическим показателям смеси специй «заатар»

Параметр	Норма		
	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Массовая доля влаги (по сухому веществу), %, не более	12,0	12,0	12,0
Массовая доля столовой соли (по сухому веществу), %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля кислотонерастворимой золы (по сухому веществу), %, не более	1,0	1,0	1,0

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

При изготовлении смеси специй «заатар» первого и второго сорта не допускается использование пищевых добавок. В смеси специй «заатар» третьего сорта могут присутствовать только пищевые добавки, перечисленные ниже (см. таблицу 3).

Таблица 3. Пищевые добавки в смеси специй «заатар» третьего сорта

Номер INS	Добавка	Максимальный уровень
Регуляторы кислотности		
330	Кислота лимонная	НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

- 5.1** Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «*Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*» (CXS 193-1995).
- 5.2** Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1** При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами «*Общих принципов гигиены пищевых продуктов*» (CXS 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая «*Санитарно-гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*» (CXS 75-2015).
- 6.2** Продукция должна отвечать микробиологическим критериям, установленным в документе «*Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*» (CXG 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Продукция, на которую распространяются требования настоящего стандарта, подлежит маркировке в соответствии с общим стандартом «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (CXS 1-1985). Любые заявления о пользе для здоровья должны соответствовать требованиям, описанным в «*Методических указаниях по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья*» (CXG 23-1997). Помимо этого применяются следующие особые положения:

7.1 Наименование продукта

- 7.1.1** Наименование продукта — смесь специй «заатар».
- 7.1.2** Сорт в соответствии с требованиями из раздела 2.2 должен быть указан рядом с наименованием продукта.

7.2 Маркировка транспортной тары

Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах. При этом наименование продукта, номер партии и наименование и

адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также условия хранения, обязательно указывают на самой таре. Номер партии, а также название и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены кодовым обозначением при условии, что такое обозначение позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ²

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе «*Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*» (CXS 234-1999).