

# CODEX ALIMENTARIUS

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 КОРНИ, КОРНЕВИЩА И ЛУКОВИЦЫ:**

**СУШЕНЫЙ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ИМБИРЬ**

**CXS 343-2021**

**Принят в 2021 году.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты растительного происхождения в сушеном или обезвоженном виде, используемые в качестве специй, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для промышленной переработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Сушеный или обезвоженный имбирь – продукт, полученный из корневищ (ризом) растения *Zingiber officinale* Roscoe, как описано в Таблице 1.

**Таблица 1.** Общепринятое и научное название растения, используемого как сушеный или обезвоженный имбирь

Общепринятое название	Научное название
Имбирь	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

### 2.2 Внешний вид / форма

Сушеный или обезвоженный имбирь может иметь следующий внешний вид / форму:

- Целый: отдельные или разветвленные корневища различного размера, которые могут быть обрезаны с обоих концов, сохраняющие уплощенную круглую форму.
- Кусочки: куски корневищ различной формы, кубики или ломтики.
- Молотый/порошкообразный.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Сушеный или обезвоженный имбирь, соответствующий описанию в разделе 2 выше, должен отвечать требованиям, содержащимся в приложениях I и II.

### 3.2 Показатели качества

#### 3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Продукт должен иметь характерные для него аромат, цвет и вкус, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, цвета и вкуса, особенно признаков прогорклости и плесневения.

#### 3.2.2 Химические и физические характеристики

Продукт под общим наименованием "Имбирь сушеный или обезвоженный" отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (Таблица 2. Требования к химическим показателям) и Приложении II (Таблица 3. Требования к физическим показателям). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### 4.1.1 Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию

В продуктах в порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование добавок, препятствующих слеживанию и комкованию, в соответствии с таблицей 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

#### 4.1.2 Отбеливатели

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
220	Диоксид серы	150 мг/кг, в пересчете на остаточный диоксид серы

#### 4.2 Технологические добавки

В производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должны использоваться технологические добавки, соответствующие требованиям "Руководящих указаний по использованию некоторых веществ в качестве технологических добавок" (CXG 75-2010).

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
529	Оксид кальция	2,5%, в пересчете на сухую массу

### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

**5.1** 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), "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXC 78-2017) и другими соответствующими документами Кодекса.

**5.2** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**6.1** Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969), Приложения III "Специи и сушеные кулинарные травы" "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015) и других соответствующих документов Кодекса.

**6.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

### 7. ВЕСА И МЕРЫ

Тара должна быть заполнена в максимально возможном объеме без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

### 8. МАРКИРОВКА

**8.1** Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

#### 8.2 Наименование продукта

**8.2.1** Общепринятое название продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.

**8.2.2** Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.

**8.2.3** На этикетке может быть указано торговое название, разновидность или культурный сорт.

#### 8.3 Страна происхождения и страна урожая

**8.3.1** Указывается страна происхождения.

**8.3.2** Страна урожая (необязательно)

**8.3.3** Регион урожая и год урожая (необязательно)

#### **8.4 Маркировка транспортной тары**

Информация для транспортной тары наносится на тару либо приводится 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 позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

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

#### **9.1 Методы анализа и отбора проб**

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, предусмотренные документом "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

#### **9.2 План отбора проб**

Предстоит выработать.

## Приложение I

Таблица 2. Химические характеристики сушеного или обезвоженного имбиря

Продукт	Внешний вид/форма	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля влаги, %, не более	Содержание эфирных масел, мл/100 г, не менее (в пересчете на сухое вещество)
Сушеный или обезвоженный имбирь	Целый и кусочками	8,0 (неотбеленный) 12,0 (отбеленный)	1,5	12,0	1,5
	Молотый/порошкообразный	8,0 (неотбеленный) 12,0 (отбеленный)	1,5	12,0	1,0

## Приложение II

Таблица 3. Физические характеристики сушеного или обезвоженного имбиря

Продукт	Внешний вид/форма	Массовая доля примесей растительного происхождения <sup>1</sup> , %, не более	Массовая доля посторонних примесей <sup>2</sup> , %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Экскременты других животных <sup>3</sup> , мг/кг, не более	Массовая доля продукта, пораженного видимой плесенью/насекомыми/зараженного насекомыми, %, не более
Сушеный или обезвоженный имбирь	Целый	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	Кусочками	1,0	0,5	4,0	0	Н/П	Н/П	Н/П
	Молотый/Порошкообразный	Н/П	Н/П	Н/П	0	Н/П	Н/П	Н/П

<sup>1</sup> Примеси растительного происхождения: все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

<sup>2</sup> Посторонние примеси: любые видимые невооруженным глазом недопустимые посторонние примеси или материалы, как правило, не являющиеся частью эфирномасличного растения, из которого изготавливается продукт, например, веточки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т.д.

<sup>3</sup> Экскременты других животных, например, рептилий и птиц.

\* Суммарно массовая доля продукта, пораженного видимой невооруженным глазом плесенью, продукта, пораженного насекомыми, и продукта, зараженного насекомыми, не должна превышать 3,0%.

Н/П: "не применимо" означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют; "Н/П" не означает нулевого значения.