

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА ЧАСТИ ЦВЕТКА СУШЕНЫЕ – ГВОЗДИКА СУШЕНАЯ

CXS 344-2021

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

Гвоздика сушеная – продукт, полученный из высушенных цветочных почек гвоздичного дерева, как описано в таблице 1.

Таблица 1. Общепринятое и научное название гвоздики сушеной

Общепринятое название	Научное название
Гвоздика сушеная	Высушенные цветочные почки <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merrill et Perry

2.2 Внешний вид

Гвоздика сушеная может иметь следующий вид:

- целая
- молотая/порошкообразная (без каких-либо добавок)

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Продукт, 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 "Гвоздика сушеная" отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (Таблица 2. Требования к химическим показателям гвоздики сушеной) и Приложении II (Таблица 3. Требования к физическим показателям гвоздики сушеной). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

3.2.3 Классификация (необязательно)

Если продукт реализуется классифицированным по торговым сортам, положения приложений I и II применяются в качестве минимальных требований к качеству.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

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).

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) 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" (CXS 1-1969), Приложения III "Специи и сушеные кулинарные травы" "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXS 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

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "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.** Требования к химическим показателям гвоздики сушеной

Продукт	Внешний вид	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)	Массовая доля сырой клетчатки, %, не более
Гвоздика сушеная	Целая	7	0,5	12	17	13
	Молотая	7	0,5	10	14	13

Приложение II**Таблица 3.** Требования к физическим показателям гвоздики сушеной

Продукт	Внешний вид	Экскременты млекопитающих или/и других животных*, мг/кг, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля видимой невооруженным глазом плесени, %, не более	Массовая доля продукта, зараженного/пораженного насекомыми, %, не более	Массовая доля примесей растительного происхождения ¹ , %, не более	Массовая доля посторонних примесей ² , %, не более	Массовая доля дефектных единиц (гвоздика без головки ³ / маточная гвоздика ⁴ / кокер гвоздика ⁵), %, не более
Гвоздика сушеная	Целая	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	Молотая	н/п	0	н/п	1	1	1	н/п

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

² 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.

³ Гвоздика без головки: гвоздика, состоящая только из цветоложа и чашелистиков, которая сбросила свою куполообразную головку.

⁴ Маточная гвоздика: плод гвоздичного дерева (*Syzygium aromaticum*) в виде яйцеобразной ягоды коричневого цвета, окруженной четырьмя вогнутыми чашелистиками.

⁵ Кокер гвоздика: гвоздика, которая подверглась ферментации в результате незавершенной сушки, о чем свидетельствует ее бледно-коричневый цвет, беловато-мучнистый внешний вид и часто морщинистая поверхность.

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.

*Экскременты других животных, например рептилий и птиц.