

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

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ КРАСНЫХ ВОДОРОСЛЕЙ

CXS 323R-2017

Принят в 2017 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты из красных морских водорослей, относящихся к роду *Pyropia*, – сушеных, жареных и с приправами, в соответствии с определениями раздела 2 ниже, предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для переупаковки и последующей переработки, при необходимости.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Продукты из красных водорослей – продукты, приготовленные из сырых красных морских водорослей, относящихся к роду *Pyropia*. Все продукты подвергнуты обезвоживанию путем сушки и после сушки могут подвергаться дальнейшей обработке путем обжаривания или добавления приправ.

2.2 Формы представления

Продукт может быть представлен в различных формах, таких как мелко нарезанные водоросли, листы, прессованные листы, шарики и т.д. Допускается любая форма представления продукта, при условии, что он соответствует всем требованиям настоящего стандарта и с должной точностью описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

2.3 Типы продукта

2.3.1 *Продукты из сушеных красных водорослей*

2.3.1.1 *Продукты из сушеных красных водорослей*

Продукт из сушеных красных водорослей – продукт, приготовленный из сырых водорослей, которые после сбора были промыты, нарезаны/нарублены, спрессованы, отжаты и высушены (продукты, подвергнутые сушке один раз). Для длительного хранения такой продукт может повторно подвергнуться сушке (продукты, подвергнутые сушке два раза).

2.3.1.2 *Остальные продукты из сушеных красных водорослей*

Остальные продукты из сушеных красных водорослей – продукты кроме тех, что описаны в разделе 2.3.1.1.

2.3.2 *Продукт из жареных сушеных красных водорослей*

Продукт из жареных сушеных красных водорослей – продукт, для приготовления которого сушеные красные водоросли, согласно описанию в разделе 2.3.1, обжариваются без добавления приправ, так что такие их физико-химические характеристики, как цвет, содержание влаги и текстура, могут измениться.

2.3.3 *Продукты из красных водорослей с приправами*

2.3.3.1 *Продукты из красных водорослей с приправами*

Продукты из красных водорослей с приправами – это продукты, для приготовления которых к продуктам из сушеных красных водорослей, согласно описанию в разделе 2.3.1, добавлены любые дополнительные ингредиенты, описанные в разделе 3.1.2. До или после добавления приправ продукт может быть обработан любым из следующих методов: обжаркой, быстрой обжаркой при постоянном помешивании или обжаркой во фритюре, сбрызнут пищевым растительным маслом и т.д.

2.3.3.2 *Продукты из красных водорослей с приправами для приготовления бульона*

Красные водоросли с приправами для приготовления бульона – это продукт, для приготовления которого сушеные красные водоросли, описанные в разделе 2.3.1.1, разламываются на кусочки и обжариваются/быстро обжариваются при постоянном помешивании. Продукт может быть смешан с приправами заранее либо при потреблении. Кипящая вода добавляется перед потреблением.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 *Основные ингредиенты*

Красные водоросли рода *Pyropia*, согласно описанию в разделе 2.1.

3.1.2 **Дополнительные ингредиенты**

Если масса основного ингредиента, описанного в разделе 3.1.1, превышает 60%, другие съедобные морские водоросли, независимо от того, намеренно они были добавлены или нет, могут входить в состав продуктов, определенных в разделе 2.3.1. Если продукт представляет собой смесь красных водорослей с другими съедобными водорослями, это указывается в наименовании продукта согласно определению раздела 8.1.

Все другие ингредиенты, которые могут использоваться для продуктов, описанных в разделе 2.3.3 "Продукты из красных водорослей с приправами", должны быть пищевого качества и отвечать всем требованиям применимых стандартов Кодекса, если таковые существуют.

3.2 **Факторы качества**

Готовый продукт должен сохранять вкус и цвет, характерные для сырых ингредиентов и методов обработки, и быть свободным от посторонних вкусов и запахов.

3.2.1 **Содержание влаги**

Продукты	Содержание влаги (макс. %)
Продукты из сушеных красных водорослей (раздел 2.3.1)	14
подвергнутые сушке два раза	7
Продукты из жареных красных водорослей (раздел 2.3.2)	5
Продукты из красных водорослей с приправами (раздел 2.3.3)	5
Продукты из красных водорослей с приправами для приготовления бульона (раздел 2.3.3.2)	10

3.2.2 **Кислотное число**

Продукты	макс. (мг КОН/г)
Продукты из красных водорослей с приправами, жареных или сбрызнутых пищевым растительным маслом (раздел 2.3.3)	3,0

3.3 **Определение единицы продукции с недостатками**

Единица продукции, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2, должна считаться единицей продукции с недостатками.

3.4 **Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц продукции с недостатками, как указано в разделе 3.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

4. **ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

4.1 **Продукты из сушеных красных водорослей и продукты из жареных красных водорослей**

Пищевые добавки не разрешены.

4.2 **Продукты из красных водорослей с приправами**

В продуктах из красных водорослей с приправами, на которые распространяется настоящий стандарт (см. раздел 2.3.3), допускается использование только регуляторов кислотности, ингибиторов комкования, усилителей вкуса и аромата, подсластителей, загустителей и антиокислителей, перечисленных в Таблицах 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CXS 192-1995) для категорий пищевых продуктов 04.2.2.2 и 04.2.2.8 либо в Таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*.

Кроме того, могут использоваться следующие пищевые добавки:

INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень (мг/кг)
Подсластители		
950	асесульфам калия	300

4.2.1 Вкусоароматические добавки

Вкусоароматические добавки, используемые в производстве перечисленных выше продуктов, должны соответствовать требованиям *Руководства по использованию ароматизаторов* (CXG 66-2008).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CXS 193-1995). Также продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подготовку 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) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

Продукты должны также соответствовать другим микробиологическим критериям в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CXG 21-1997).

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Чистое содержание

Чистое содержание продукта выражается в единицах массы (г или кг) или единицах количества листов, либо в их сочетании.

7.1.1 Определение упаковочной единицы с недостатками

Упаковочная единица, не отвечающая требованиям к чистому содержанию продукта, указанным в разделе 7.1, считается упаковочной единицей с недостатками.

7.1.2 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованию раздела 7.1, если количество упаковочных единиц с недостатками, как определено в разделе 7.1.1, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям *Общего стандарта Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно соответствовать положениям раздела 2.3. Другие соответствующие наименования могут указываться на маркировке согласно законам и традициям страны, в которой продукт реализуется, и таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение. Если в состав продукта в качестве дополнительных ингредиентов входят съедобные водоросли, отличные от водорослей рода *Ruqoria*, это должно быть отражено в наименовании продукта.

8.2 Указание чистого содержания продукта

Чистое содержание продукта указывается согласно положениям раздела 7.1. На потребительской упаковке масса должна указываться в соответствии с требованиями импортирующей страны.

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, обозначения партии и имени и местонахождения производителя и/или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Обозначение партии, а также местонахождение производителя и/или упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

Съедобные посторонние примеси¹ должны быть определены и должным образом указаны на транспортной таре или в сопроводительных документах.

9. УПАКОВКА

Упаковочные материалы для продуктов в потребительской упаковке должны быть полностью прозрачными, за исключением участков с печатной информацией, либо полностью непрозрачными. Упаковка должна защищать продукт от влаги.

10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора образцов, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

¹ Морские животные и растения, которые не являются вредными для здоровья человека и смешались с продуктом непреднамеренным, неизбежным и естественным образом в процессе развития водорослей в море.