

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

СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЙ ТИМЬЯН

CXS 328-2017

Принят в 2017 году. С изменениями 2021 и 2022 годов.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
4	8.3 Маркировка транспортной тары	Информация указывается либо на самой таре, либо 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 однозначно идентифицируется с помощью сопроводительных документов.	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 сушеный тимьян, предназначенный для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на сушеный тимьян, предназначенный для промышленной переработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Сушеный тимьян представляет собой продукт, приготовленный из листьев/соцветий *Thymus* spp. семейства *Lamiaceae*, достигших необходимого развития для обработки соответствующим образом, т.е. для прохождения таких операций как очистка, сушка, измельчение и помол.

2.2 Внешний вид

Сушеный тимьян может иметь следующий вид:

- а) цельный;
- б) измельченный: т.е. состоящий из частичек различного размера от крупного до мелкого;
- в) молотый: измельченный до порошкообразного состояния.

2.3 Сортовые разновидности

Все пригодные для переработки дикие виды и разновидности или культурные сорта и гибриды, относящиеся к роду *Thymus*.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в разделе 2.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Влажность

Содержание влаги в тимьяне не должно превышать 12%.

3.2.2 Аромат, вкус и цвет

Сушеный тимьян должен иметь характерный запах и аромат в соответствии с химическими компонентами летучего эфирного масла (такими как тимол, карвакрол и линалоол), которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий. Наличие у сушеного тимьяна посторонних запахов и привкусов, в том числе заплесневелости, не допускается. Сушеный тимьян должен иметь характерный цвет, варьирующийся от пепельно-зеленого до коричневатого-серого.

3.2.3 Физические показатели

Сушеный тимьян должен соответствовать физическим требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1. Физические требования к сушеному тимьяну (допуски на дефекты)

Параметр	Требование
Массовая доля посторонних примесей растительного происхождения ^а , %, не более	0,5
Массовая доля посторонних примесей ^б , %, не более	0,5
Наличие видимой невооруженным глазом плесени, %, не более	1,0
Наличие поврежденных насекомыми листьев/соцветий, %, не более	1,0
Наличие мертвых насекомых, фрагментов насекомых и загрязнений от грызунов, %, не более	1,0
Живые насекомые	0
Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	1,0

^а Все части растения, из которого приготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту

^б Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт; например ветки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т.д.

3.2.4 Химические показатели

Сушеный тимьян должен соответствовать химическим требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2. Химические требования к сушеному тимьяну

Параметр	Требование
Массовая доля общей золы, % (сухой массы), не более	12,0
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, % (сухой массы), не более	3,5
Эфирные летучие масла, мл/100 г (сухой массы), не менее	1,0

3.3 Определение дефектной продукции

Если единица выборки не отвечает одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2 (за исключением средневзвешенных значений), то она считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб. При оценке по средневзвешенным значениям партия считается удовлетворяющей требованиям, если среднее значение соответствует установленным допустимым значениям и ни в одном из образцов не зафиксировано чрезмерного превышения допустимых значений.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В порошкообразном тимьяне допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹ для категории пищевых продуктов 12.2.1 (Травы и специи).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995)².

5.2 Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)⁴ (Приложение III "Специи и сушеные кулинарные травы") и других соответствующих документов Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХС 21-1997)⁵.

7. ВЕСА И МЕРЫ

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

8. МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны маркироваться в соответствии

с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁶. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Наименование продукта указывается следующим образом: "сушеный тимьян" или "тимьян" при условии, что отсутствие в наименовании слова "сушеный" не будет вводить потребителя в заблуждение.

8.2.2 Наименование продукта может включать информацию о биологическом виде, сорте и внешнем виде в соответствии с разделом 2.2. В случае если продукт состоит из смеси различных видов *Thymus*, они могут указываться после наименования продукта в порядке убывания их количества в таком продукте.

8.2.3 Страна сбора/происхождения (необязательно)

8.2.4 Контрольная отметка (необязательно)

8.3 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁷.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, изложенные в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)⁸ и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

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

⁴ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХС 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁷ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁸ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.