

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 CXS 344-2021

Принят в 2021 году. С изменениями 2022 года.

Изменения 2022 года

В соответствии с решениями сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", состоявшейся в декабре 2022 года, в текст стандарта были внесены следующие изменения.

Стр.	Раздел	Оригинальный текст	Печатный текст
3	8.4 Маркировка транспортной тары	Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению. 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 продукты растительного происхождения в сушеном или обезвоженном виде, используемые в качестве специи, 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. Общеупотребительное и научное название гвоздики сушеной

Общеупотребительное название	Научное название
Гвоздика сушеная	<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, вкус и цвет, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, вкуса и цвета, особенно признаков прогорклости и плесневения.

3.2.2 Химические и физические характеристики

Продукт с общим наименованием отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (таблица 2: химические характеристики) и Приложении II (таблица 3: физические характеристики). 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 сортам, в качестве минимальных требований к качеству применяются положения приложений I и II.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование добавок, препятствующих слеживанию и комкованию, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹.

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" (СХС 193-1995)² и другими соответствующими документами Кодекса.

- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, Приложение III о пряностях и сушеных ароматических травах "Свода гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)⁴ и другими соответствующими документами Кодекса.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 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

Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁶. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

- 8.2.1 Общеупотребительное наименование 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 наименование, название сорта или культивара.

8.3 Страна происхождения и страна урожая

- 8.3.1 Указывается страна происхождения.
- 8.3.2 Страна сбора (необязательно)
- 8.3.3 Регион сбора и год сбора (необязательно)

8.4 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

9.1 Методы анализа

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

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

Приложение I**Таблица 2. Химические характеристики частей цветка сушеных – гвоздика**

Продукт	Товарная форма	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля влаги, %, не более	Содержание эфирных масел, мл/100 г, в пересчете на сухое вещество, не менее	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. Физические характеристики частей цветка сушеных – гвоздика**

Продукт	Товарная форма	Массовая доля экскрементов млекопитающих и других видов*, мг/кг, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля пораженного видимой невооруженным глазом плесенью продукта, %, не более	Массовая доля продукта, зараженного/ пораженного насекомыми, %, не более	Массовая доля посторонних примесей ^a , %, не более	Массовая доля посторонних веществ ^b , %, не более	Массовая доля дефектных цветочных почек гвоздики сушеной (гвоздика без головки ^c / маточная гвоздика ^d / кокер гвоздика ^e), %, 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

^a Посторонние примеси: все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

^b Посторонние вещества: 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.

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

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

^e Кокер гвоздики: 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.

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 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, № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Кодекса, № CXS 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, № CXS 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, № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендованные методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.