CODEX ALIMENTARIUS
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 СОЕВЫХ БОБОВ, ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КУЛЬТУРЫ ВИДА *BACILLUS*

Азия

CXS 354R-2023

Принят в 2023 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты, соответствующие определению, приведенному в разделе 2, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, в том числе для нужд общественного питания или, при необходимости, для переупаковки или дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на продукт, охватываемый действием "Регионального стандарта на пасту из ферментированных соевых бобов" (CXS 298R-2009)[1].

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Соевые бобы, ферментированные с использованием только культуры вида *Bacillus* или с добавлением других микроорганизмов и, как правило, сохраняющие свою форму, без преобразования в пасту, при том что в процессе производства отдельные бобы могут быть раздавлены. Конечный продукт может иметь липкую консистенцию и подвергаться дальнейшей переработке для получения различных видов продуктов.

2.2 Классификация

2.2.1 *Натто*

Соевые бобы (включая соевые бобы, раздавленные в процессе производства и в дальнейшем именуемые "соевые бобы") замачиваются в воде или слегка подсоленной воде, подвергаются обработке паром и ферментируются с использованием *Bacillus subtilis* var. *Natto.* После завершения процесса ферментации добавление любых других веществ или ингредиентов не допускается.

Натто должен обладать липкой, тягучей консистенцией: при отделении части соевых бобов от продукта за ними должно тянуться множество нитей.

2.2.2 *Чхонгукчан*

Предварительно замоченные в воде соевые бобы подвергаются обработке кипячением, паром или запеканием, а затем на протяжении нескольких дней ферментируются с использованием природных или выращенных микроорганизмов (т. е. культура вида *Bacillus* включая *Bacillus subtilis*). Добавление дополнительных ингредиентов, описанных в разделе 3.1.2.2, допускается только после завершения процесса ферментации. Готовый продукт, соответствующий требованиям к составу, может быть в виде порошка, пасты или гранул сферической формы.

2.2.3 *Тхуа нао*

Предварительно замоченные в воде соевые бобы подвергаются обработке паром или кипячением и заворачиваются в широкие листья растений, например, в листья банана. Затем они подвергаются ферментации с использованием только культуры вида *Bacillus* или с добавлением других микроорганизмов. Допускается наличие/добавление дополнительных ингредиентов, описанных в разделе 3.1.2.3. Готовый продукт, соответствующий требованиям к составу, может быть в форме пасты или в сушеном виде, например, в форме порошка, лепешек или гранул.

3 СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 *Основные ингредиенты*

a) соевые бобы;

b) питьевая вода; и

c) культура вида *Bacillus* (природные или выращенные микроорганизмы). Используемые микроорганизмы не являются патогенными и не вырабатывают токсинов.

3.1.2 *Дополнительные ингредиенты*

3.1.2.1 *Натто*

a) зерновые культуры и/или мука (пшеница, рис, ячмень и др.);

b) соль;

c) морские водоросли и/или порошок из морских водорослей; и

d) другие ингредиенты, применяемые для производства данного продукта.

3.1.2.2 ***Чхонгукчан***

a) природные или выращенные микроорганизмы (отличные от культуры вида *Bacillus*). Используемые микроорганизмы не являются патогенными и не вырабатывают токсинов;

b) соль;

c) чеснок;

d) молотый красный перец; и

e) другие ингредиенты, применяемые для производства данного продукта.

3.1.2.3 ***Тхуа нао***

a) природные или выращенные микроорганизмы (отличные от культуры виды Bacillus). Используемые микроорганизмы не являются патогенными и не вырабатывают токсинов;

b) соль;

c) другие ингредиенты, применяемые для производства данного продукта.

3.2 Критерии качества

Продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида *Bacillus,* должны иметь вкус, запах, цвет и консистенцию, присущие этим продуктам. Не допускаются видимые посторонние примеси[i].

3.3 Требования к ингредиентам

Продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида *Bacillus,* должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Массовая доля влаги, %	Массовая доля белка, %	Массовая доля жира, %
Натто	≥ 53,0	≥ 10,0	≥ 5,0
Чхонгукчан	≤ 58,0	≥ 12,5	≥ 4,0
Тхуа нао	≥ 53,0 (в сушеном виде ≤ 15,0)	≥ 10,0	-

(в пересчете на сырую массу)

3.4 Определение дефектной продукции

Любая единица продукции, которая не соответствует применимым требованиям к качеству, установленным в разделах 3.2 и 3.3, считается дефектной.

3.5 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, установленным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц в соответствии с определением, приведенным в разделе 3.4, не превышает приемочного числа (c) для надлежащего плана отбора проб с приемочным числом (AQL) 6,5.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование пищевых добавок не допускается.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

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)[2].

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о

[i] Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или вещества, не являющиеся частью используемого сырья.

максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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)[3] и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997)[4].

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Масса нетто

Масса продуктов, на которые распространяется действие положений настоящего стандарта, должна маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985).[5]

7.2 Приемка партии

Требования в отношении массы нетто считаются выполненными, если средняя масса нетто всех проверенных единиц тары не ниже заявленной массы, при условии, что в отдельных единицах тары не наблюдается необоснованной нехватки продукта.

8 МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)[5].

8.1 Наименование продукта

Продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида *Bacillus.* На маркировке указывается соответствующее наименование, предусмотренное разделом 2.2. Допускается использование других наименований в соответствии с законодательством и традициями страны продажи продукта в такой формулировке, чтобы не вводить потребителей в заблуждение.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)[6].

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)[7] и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИМЕЧАНИЯ

[1] ФАО и ВОЗ. 2009. *Региональный стандарт на пасту из ферментированных соевых бобов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 298R-2009. 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, № CXC 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

[4] ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов.* Серия руководств Кодекса, № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

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

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

[7] ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендованные методы анализа и отбора проб.* Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

Члены Комиссии "Кодекс Алиментариус" Азиатского региона перечислены на веб-сайте Кодекса по следующей ссылке: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius.