

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА КРЕКЕРЫ ИЗ МОРСКОЙ И ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

**CXS 222-2001**

**Принят в 2001 году. С изменениями 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.**

**Изменения 2024 года**

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, был добавлен раздел 6.4 "Маркировка транспортной тары", содержащий ссылку на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021), а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на крекеры, изготовленные из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков. Он не распространяется на готовые к употреблению жареные, а также искусственно ароматизированные крекеры со вкусом рыбы, ракообразных и моллюсков.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Продукт является традиционным и изготавливается из свежей рыбы или замороженного рыбного фарша, произведенного из морской (красной и белой) или пресноводной рыбы, ракообразных (включая креветки) и моллюсков (включая кальмаров, каракатиц, устриц, клемов, мидий и сердцевидок), описанных в разделе 3.1, и других ингредиентов, описанных в разделе 3.2.

### 2.2 Описание процесса

Продукт изготавливается путем смешивания всех ингредиентов, формовки, запекания, охлаждения, нарезки и сушки.

Упаковка продукта изготавливается из пригодных для этой цели влаго- и газонепроницаемых материалов. Продукт должен быть обработан и упакован так, чтобы свести окисление к минимуму.

### 2.3 Порядок обращения с продуктом

Сразу же после вылова свежую морскую и пресноводную рыбу, ракообразных и моллюсков с целью их сохранения следует охладить или поместить на лед для скорейшего снижения их температуры до 0°C (32°F), как это предусмотрено документом "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003) <sup>1</sup>, и содержать до момента переработки при температуре, необходимой для предотвращения порчи и роста бактерий.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Сырье

Под термином "свежая морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски" имеются в виду свежельовленные, охлажденные или замороженные морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски. Под термином "замороженный фарш" имеются в виду соответствующим образом переработанные свежельовленные, охлажденные или замороженные морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски. Морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски должны обладать характерными для свежего продукта внешним видом, цветом и запахом.

### 3.2 Другие ингредиенты

Другие ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

### 3.3 Дополнительные ингредиенты

Продукт может содержать сахар, а также соответствующие специи.

### 3.3 Готовый продукт

Крекеры должны быть одинаковыми по размеру, форме, цвету, толщине и консистенции.

Продукт должен соответствовать требованиям, перечисленным в таблице 1.

**Таблица 1. Требования, которым должны отвечать крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков**

Характеристики	Сорт	Рыба	Ракообразные и моллюски
Сырой белок (N x 6,25), массовая доля в %, не менее	I	12	8
	II	8	5
	III	5	2
Содержание влаги, массовая доля в %	I	)	)
	II	)	)
	III	)	)
		8–14	8–14

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование усилителей вкуса и секвестрантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>2</sup> для категории пищевых продуктов 09.2.5 (Копченая, сушеная, ферментированная и/или соленая рыба и рыбные продукты, в том числе моллюски, ракообразные и иглокожие) и для родственных категорий.

#### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется действие настоящего стандарта, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)<sup>3</sup>, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)<sup>1</sup> и другими соответствующими документами Кодекса, включая 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 для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)<sup>4</sup>.

#### 6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)<sup>5</sup> применяются следующие специальные положения:

##### 6.1 Наименование продукта

Наименованием продукта из морской и пресноводной рыбы должно быть "Рыбные крекеры", а в наименовании продукта из ракообразных и моллюсков должно быть указано общепотребительное название вида, например "Крекеры из креветки" или "Крекеры из кальмара".

##### 6.2 Сорта

При указании сорта информация на упаковке должна приводиться в соответствии с таблицей 1.

##### 6.3 Дополнительные требования

На упаковку должны быть нанесены четкие указания относительно условий хранения продукта со времени его приобретения в розничной торговле до времени использования, а также указания по приготовлению.

##### 6.4 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)<sup>6</sup>.

#### 7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

##### 7.1 Отбор проб

Отбор проб для исследования продукта должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5).

##### 7.2 Исследование

###### 7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследований, и в соответствии с процедурами, описанными в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)<sup>7</sup>.

##### 7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте CXS 234-1999 и применимые к положениям настоящего стандарта.

###### 7.3.1 Определение содержания сырого белка

Согласно AOAC 920.87 или 960.52.

###### 7.3.2 Определение влажности

Согласно AOAC 950.46B (атмосферная сушка).

## **8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ**

Проба считается дефектной при наличии любых из перечисленных ниже свойств.

### **8.1 Посторонние примеси**

Присутствие любых веществ, происхождение которых не имеет отношения к материалам, перечисленным в разделах 3.1, 3.2, 3.3 и которые не представляют угрозы для здоровья человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

### **8.2 Запах и вкус**

Наличие у нежареных крекеров стойкого и выраженного неприятного запаха и наличие у жареных крекеров стойкого и выраженного неприятного вкуса, свидетельствующих о разложении (например, о гнили) или о загрязнении посторонними веществами (такими, как жидкое топливо и очистители).

### **8.3 Кости**

Присутствие более одной кости диаметром более 3 мм и длиной более 5 мм более чем в 25 процентах крекеров в исследуемой пробе.

### **8.4 Несвойственный цвет**

Более 10 процентов крекеров в исследуемой пробе имеют выраженный черный, беловатый или желтоватый цвет, свидетельствующий о росте плесени или грибка на поверхности крекеров.

## **9. ПРИЕМКА ПАРТИИ**

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя чистая масса всех изученных образцов не ниже заявленной и в каждой отдельной упаковке масса образцов составляет не менее 95 процентов заявленной; и
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6 в отношении пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

ПРИМЕЧАНИЯ

---

<sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>2</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21- 1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>5</sup> ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1- 1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>6</sup> ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>7</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 234-1999.