

C O D E X A L I M E N T A

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



СТАНДАРТ НА СОЛОНИНУ

CXS 88-1981

Установлен в 1981 году. Пересматривался в 1991, 2014 и 2015 годах. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированные продукты из говядины, называемые "солонина" и продаваемые в герметично закрытой таре, термически обработанной после герметизации для длительного хранения.

Стандарт не распространяется на мясные продукты типа "солонина" с характеристиками состава, отличающимися от установленных данным стандартом. Такие продукты должны называться с уточняющей оговоркой, которая описывает их истинные свойства таким образом, чтобы не вводить в заблуждение потребителя и обеспечивать их четкое отличие от продуктов, на которые распространяется данный стандарт.

2. ОПИСАНИЕ

Под солониной понимается рубленое обработанное посолом бескостное мясо крупного рогатого скота, которое может включать мясо головы, сердце и диафрагму.

Продукт готовится из прошедшего предварительную тепловую обработку крупно нарезанного мяса или из смеси такого прошедшего предварительную тепловую обработку мяса с сырым мясом, добавленным в количестве не более 5%; в обоих случаях мясо обрабатывается посолом до или после укладки в тару.

Термическая обработка применяется после герметизации тары и должна быть достаточной для обеспечения стойкости продукта в хранении и его безопасности для здоровья потребителей.

2.1 Дополнительные определения

Под герметичной тарой понимается тара, которая полностью герметично укупорена и непроницаема и изготовлена из любого материала, подходящего для продукта, на который распространяется данный стандарт.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные ингредиенты

- не обработанная посолом говядина;
- посолочная смесь, состоящая из поваренной пищевой соли и нитрита натрия или нитрита калия.

3.2 Дополнительные ингредиенты

- сахароза, инвертный сахар, декстроза (глюкоза), лактоза, мальтоза, глюкозный сироп (включая кукурузный сироп).

3.3 Состав

Общее содержание белка в готовом продукте должно составлять не менее 21%.

3.4 Основные показатели качества

3.4.1 Сырье

Мясо, использованное для приготовления продукта, должно быть пригодно для употребления в пищу человеком и не иметь неприятных запахов и привкусов.

3.4.2 Готовый продукт

Готовый продукт должен быть чистым и не иметь следов окрашивания или загрязнения от тары. Мясо должно быть равномерно и полностью обработано посолом; охлажденный продукт должен резаться на ломтики, не распадаясь.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется действие данного стандарта, пригодны консерванты, используемые в соответствии с Таблицами 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (CXS 192-1995) в категории 08.3.2 "Измельченные продукты из мяса, птицы и дичи, прошедшие тепловую обработку" и исходных категорий продуктов к ней. В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только некоторых пищевых добавок из Таблицы 3 (см. указания в Таблице 3).

Применяется также раздел 4.1 Общего стандарта на пищевые добавки (CXS 192-1995), касающийся

условий, применяемых к внесению пищевых добавок из ингредиентов и сырья в пищевые продукты.

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 (СХС 193-1995).

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов и/или ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. ГИГИЕНА

При приготовлении и обработке продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется соблюдать положения соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969), Норм и правил гигиены мяса (СХС 58-2004), Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов (СХС 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как своды санитарно-гигиенических правил и норм и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Применяются положения Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985), за исключением положений подраздела 5.2 (Продукты питания, обработанные проникающим излучением).

7.1 Наименование продукта

На этикетке должно быть указано наименование "солонина".

7.2 Указание срока годности и условий хранения

Для консервированной солонины, являющейся продуктом длительного хранения, срок годности обозначается годом.

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, необходимая для маркировки тары для продажи продукта в розничной торговле, указывается в установленном порядке на транспортной таре, не предназначенной для продажи продукта в розничной торговле, или в сопроводительных документах. Наименование продукта питания, дата изготовления, условия хранения, обозначение партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика обязательно указываются на таре, не предназначенной для розничной торговли.

При этом обозначение партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что по такому знаку однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе «Рекомендуемые методы анализа и отбора проб» (СХС 234-1999).