

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 ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ И ПАПРИКУ CXS 353-2022

Принят в 2022 году

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на перец чили и паприку в сушеном или обезвоженном виде, используемые в качестве специи или пряности, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1, 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

2.1.1 Сушеный или обезвоженный перец чили и паприка – это продукт, полученный в результате сушки плодов видов *Capsicum* семейства Solanaceae, перечисленных в таблице 1, с семенами или плодоножками или без них, и прошедший соответствующую обратку.

Таблица 1. Сушеный или обезвоженный перец чили и паприка, на которые распространяется настоящий стандарт

Общепотребительное название	Торговое название	Научное название
Перец чили или острый перец	Сорта (неполный перечень), такие как: "Анчо", "Пасилья", "Хабанеро", "Серрано", "Пикин", "Мансано"	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> разновидности <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (синоним <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav
паприка	паприка, паприка острая	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2.2 Внешний вид

Сушеный и обезвоженный перец чили и паприка может быть:

- целым (с плодоножкой и без нее);
- давленным/дробленным/измельченным/в виде хлопьев; и
- молотым/порошкообразным.

Молотый перец чили – продукт, полученный путем измельчения целых сушеных плодов перца чили с плацентой, семенами, чашечкой и плодоножкой или без них и без добавления иных ингредиентов. Цвет молотого перца чили в зависимости от вида/сорта может варьироваться от бледно-белого до интенсивно- или темно-красного.

Молотая паприка – продукт, полученный путем измельчения целых сушеных плодов паприки с плацентой, семенами, чашечкой и плодоножкой или без них и без добавления иных ингредиентов. Цвет молотого паприки в зависимости от вида/сорта может варьироваться от желтоватого и оранжевого до красного, коричневатого-красного или бледного красно-коричневого.

Допускается иной внешний вид продукта, отличный от перечисленных выше вариантов, при условии наличия соответствующей маркировки.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Сушеный или обезвоженный перец чили и/или паприка в соответствии с описанием, приведенным в разделе 2.

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. Наличие в продукте посторонних примесей не допускается.

3.2.2 Физико-химические характеристики

Сушеные или обезвоженные перец чили и паприка должны соответствовать характеристикам, приведенным в Приложении I (таблица 1: Химические характеристики сушеного или обезвоженного перца чили и паприки и таблица 2: Физические характеристики сушеного или обезвоженного перца чили и паприки). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

3.2.3 Классификация (необязательно)

Определение класса/сорта сушеного перца чили и паприки не является обязательным.

В соответствии с физико-химическими характеристиками, перечисленными в Приложении I, цельная или молотая паприка и острая паприка могут быть отнесены к следующим сортам:

- a) высший сорт
- b) класс I / сорт I
- c) класс II / сорт II

В случае реализации сушеной или обезвоженной паприки и острой паприки без указания сорта/класса, в качестве минимальных требований применяются положения о физических и химических характеристиках, применимых к классу II / сорту II.

3.2.4 Размер (необязательно)

Сушеный или обезвоженный цельный перец чили и паприка могут калиброваться по длине или в соответствии со сложившейся торговой практикой. В случае калибрования на упаковке указывается использованный для этого метод.

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 максимальных уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CODEX STAN 193-1995)²; "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения специй микотоксинами" (СХС 78-2017)³ и другими соответствующими документами "Кодекс Алиментариус".

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях 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)⁴, Приложение III о пряностях и сушеных ароматических травах "Свода гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)⁵ и другими соответствующими документами "Кодекс Алиментариус".

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)⁶.

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 на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁷. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Общеупотребительное наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.1.

8.2.2 Общеупотребительное наименование продукта должно включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.

8.2.3 На этикетке может указываться 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 Торговое обозначение

а) класс/сорт, если применимо;

б) размер для целого перца (необязательно).

8.5 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁸.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Методы анализа

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)⁹, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Таблица 1. Химические требования к сушеному или обезвоженному перцу чили и паприке

Продукт	Товарная форма	Класс/сорт	Массовая доля влаги, %, не более ^a	Массовая доля золы в расчете на сухую массу, % (не более)	Массовая доля не растворимой в кислоте золы в расчете на сухую массу, %, не более	Острота в единицы остроты по шкале Сквилла	Цветовой показатель в цветовых единицах ASTA (не менее)
Перец чили	целый	-	11	10	1,6	≥900	Н/П
	давленный/дробленный/измельченный/ в виде хлопьев	-			1,6		
	молотый/порошкообразный	-			1,6 ^b		
Паприка	целая	высший	11	10	1,3	≤ 480	120
		I			1,6		100
		II			1,6		80
	давленная/дробленая/измельченная/ в виде хлопьев	-	11	10	1,6	≤ 480	80
	молотая/порошкообразная	высший	11	10	1,6 ^b	≤ 480	120
		I					100
II		60					
Паприка острая	целая	высший	11	10	1,6	> 480 < 900	120
		I					100
		II					80
	давленная/дробленая/измельченная/ в виде хлопьев	-	11	10	1,6	> 480 < 900	80
	молотая/порошкообразная	высший	11	10	1,6 ^b	> 480 < 900	120
		I					100
II		60					

^a Некоторые сорта сушеного или обезвоженного перца чили и паприки имеют содержание влаги до 15 процентов вне зависимости от товарной формы.

^b Если продукт содержит добавки, препятствующие слеживанию и комкованию (не более 2 процентов), данное значение не должно превышать 3 процентов для паприки и 3,6 процента для острой паприки.

Таблица 2. Физические требования к сушеному или обезвоженному перцу чили и паприку

Продукт	Внешний вид / товарная форма	Класс/сорт	Массовая доля экскрементов млекопитающих и/или других видов ^a , мг/кг, не более	Массовая доля пораженного плесенью продукта, %, не более	Массовая доля поврежденного насекомыми продукта, %, не более	Массовая доля примесей ^b , %, не более	Массовая доля посторонних веществ ^c , %, не более	Живые насекомые, количество на 100 г	Прочие факторы
Перец чили	целый	-	1	3 ^d		1	0,5	0	наличие плодов, отличающихся по размеру, не более 5% от общей массы наличие плодов других аналогичных сортов, не более 10% от общей массы наличие ломаных плодов, не более 10% от общей массы
	давленный/дробленый/измельченный/в виде хлопьев	-	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	-
	молотый/порошкообразный	-	Н/П	20 ^e	Н/П	Н/П	Н/П	0	шерсть грызунов, не более 6 ворсинок на 25 г фрагменты насекомых, не более 50 фрагментов на 25 г
Паприка и паприка острая	целая	высший	1	Н/П	Н/П	1	0,1	0	наличие плодов, отличающихся по размеру, не более 5% от общей массы наличие плодов других аналогичных сортов, не более 10% от общей массы наличие ломаных плодов, не более 10% от общей массы
		I	1	Н/П	Н/П	1	0,5	0	
		II	1	Н/П		1	0,5	0	
	давленная/дробленая/измельченная/в виде хлопьев	-	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	-
	молотая/порошкообразная	-	Н/П	20 ^e	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0

^a Экскременты других животных, например рептилий и птиц.^b Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

^c 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.

^d Наличие повреждений от плесени и насекомых одновременно.

^e Данный показатель не означает, что продукт может быть поражен плесенью на 20 процентов; он означает, что доля полей зрения с плесенью, выявленными по методу Говарда, может составлять до 20 процентов.

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.

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов "Кодекс Алиментариус", № 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 "Кодекс Алиментариус", № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения пряностей микотоксинами*. Серия норм и правил "Кодекс Алиментариус", № CXS 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил "Кодекс Алиментариус", № 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.