

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 ОРЕХИ КОКОСОВЫЕ ВЫСУШЕННЫЕ

CXS 177-1991

Принят в 1991 году. Пересмотрен в 2011 году. С изменениями 2022 года.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
4	9.2 Маркировка транспортной тары	<p>Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах. При этом наименование продукта, номер партии и наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также условия хранения, указывают на самой таре в обязательном порядке. Номер партии, а также название и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены кодовым обозначением при условии, что такое обозначение позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.</p>	<p>Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).</p>

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на орехи кокосовые высушенные, соответствующие определению, приведенному в разделе 2 ниже. Настоящий стандарт не распространяется на соленую, засахаренную, ароматизированную или обжаренную продукцию.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

2.1.1 Орехи кокосовые высушенные – это продукт:

- a) приготовленный из преимущественно доброкачественных белых ядер достигших технической зрелости цельных плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.) без экстракции масла в соответствии с требованиями пункта c) раздела 3.2.4;
- b) прошедший соответствующую обработку, в том числе очистку от внешней кожуры, колку, очистку от скорлупы, промывку, измельчение, сушку и просеивание;
- c) описанный в пунктах a) и b) после частичного отжима масла с применением надлежащих физических средств в соответствии с требованиями пункта c) раздела 3.2.4.

2.2 Тип измельчения (необязательно)

Тип измельчения орехов кокосовых высушенных определяется гранулометрическим способом и может быть следующим:

- a) **орехи кокосовые высушенные измельченные сверхмелкого типа** – не менее 90% (по массе) легко проходит через сито с квадратными ячейками шириной 0,85 мм, при этом не более 25% (по массе) проходит через сито с ячейками шириной 0,50 мм;
- b) **орехи кокосовые высушенные измельченные мелкого типа** – не менее 80% (по массе) легко проходит через сито с квадратными ячейками шириной 1,40 мм, при этом не более 20% (по массе) проходит через сито с ячейками шириной 0,71 мм;
- c) **орехи кокосовые высушенные измельченные среднего типа** – не менее 90% (по массе) легко проходит через сито с квадратными ячейками шириной 2,80 мм, при этом не более 20% (по массе) проходит через сито с ячейками шириной 1,40 мм;
- d) **орехи кокосовые высушенные измельченные произвольного типа** – все остальные формы, включая нестандартную или особую нарезку (например, мягкие или тонкие хлопья, длинные и тонкие чипсы, кусочки нестандартной формы, длинные кусочки, стандартные кусочки и т. д.).

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Кокосовые орехи, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Цвет и текстура

Цвет от натурального белого до светлого кремово-белого. Текстура, характерная для данного продукта.

3.2.2 Вкус

Вкус, характерный для данного продукта, без постороннего привкуса, ставшего результатом порчи продукта или впитывания посторонних веществ.

3.2.3 Запах

Запах, характерный для данного продукта. Не допускается плесневелый, сырный, копченый, ферментированный, прогорклый или иной нежелательный запах.

3.2.4 Химические и физические показатели

Параметр	Норма
a) Общая кислотность экстрагированного масла	≤ 0,3% по массовой доле в пересчете на лауриновую кислоту

b) Содержание влаги	≤ 4% по массовой доле
c) Массовая доля масла	≥ 60% для ореха кокосового высушенного, соответствующего описанию, приведенному в подпунктах а) и б) пункта 2.1.1
	≥ 35 < 60% для ореха кокосового высушенного, соответствующего описанию, приведенному в подпункте с) пункта 2.1.1
d) Зольность	≤ 2,5% по массовой доле
e) <u>Примеси растительного происхождения</u> : безопасные примеси растительного происхождения, имеющие отношение к продукту	≤ 15 фрагментов на 100 г продукта
f) <u>Посторонние вещества</u> : любые заметные и очевидные инородные примеси или включения, как правило, не имеющие отношения к продукту	Отсутствуют в 100 г продукта

3.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Единица продукции, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб, описанной в разделе 10.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь антиокислители и консерванты, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 04.1.2.2 (Сушеные фрукты).

4.2 В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, также допускается применение антиокислителей, перечисленных ниже, при условии соблюдения надлежащей производственной практики (НПП).

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
330	Лимонная кислота	НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

5.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих

разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Гигиенических норм и правил для сушеных кокосовых орехов" (СХС 4-1971) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

- 6.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

8. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упаковка, транспортировка и хранение ореха кокосового высушенного осуществляются в соответствии с "Гигиеническими нормами и правилами для сушеных кокосовых орехов" (СХС 4-1971).

9. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

9.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

- 9.1.1** Наименование продукта – "орех кокосовый высушенный". Перед ним или после него указывается общепринятое или стандартное название, юридически признаваемое в стране розничной продажи.

- 9.1.2** В наименовании продукта должно присутствовать указание на содержание масла в продукте в соответствии с описанием, приведенным в подпункте с) пункта 3.2.4.

- 9.1.3** При необходимости в наименование продукта может быть включено указание на тип измельчения в соответствии с определениями, приведенными в разделе 2.2.

9.2 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

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

10. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Параметр	Метод	Принцип	Тип
Зольность	АОАС 950.49	Гравиметрия	I
Примеси растительного происхождения	Описан в стандарте	Подсчет инородных включений, различимых невооруженным глазом	IV
Содержание влаги	АОАС 925.40	Гравиметрия (усушка)	I
Массовая доля масла	АОАС 948.22	Гравиметрия	I
Общая кислотность экстрагированного масла	ISO 660:2009; либо АОАС Cd 3d-63 (09)	Титрование	I

ПРИМЕСИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Пробу массой 100 г рассыпают тонким слоем на белом фоне и подсчитывают инородные включения, различимые невооруженным глазом.