

**МЯКОТЬ ОРЕХА КОКОСОВОГО ВЫСУШЕННАЯ ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ**  
**(СТАНДАРТ CODEX STAN 177-1991)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на мякоть ореха кокосового высушенную измельченную, определенную в п. 2 ниже. Стандарт не распространяется на соленую, засахаренную, ароматизированную или обжаренную продукцию.

**2. ОПИСАНИЕ**

**2.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

2.1.1 Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная — это продукт:

- (а) приготовленный из преимущественно доброкачественных белых ядер достигших технической зрелости цельных плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.) без экстракции масла, соответствующий требованиям п. 3.2.4(с);
- (б) прошедший соответствующую обработку, в том числе очистку от внешней кожуры, колку, очистку от скорлупы, промывку, измельчение, сушку и просеивание;
- (с) описанный в п. п. (а) и (б) после частичного отжима масла, соответствующий требованиям п. 3.2.4(с).

**2.2 КАЛИБРОВКА (необязательно)**

Калибровку высушенной измельченной мякоти кокосового ореха проводят гранулометрическим способом следующим образом:

- (а) **Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная сверхмелкого помола** — не менее 90% (по массе) высушенной измельченной мякоти кокосового ореха 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.
- (б) **Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная мелкого помола** — не менее 80% (по массе) высушенной измельченной мякоти кокосового ореха легко проходит через сито с квадратными ячейками шириной 1,40 мм, но не более 20% (по массе) проходит через сито с ячейками шириной 0,71 мм.
- (с) **Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная среднего помола** — не менее 90% (по массе) высушенной измельченной мякоти кокосового ореха легко проходит через сито с квадратными ячейками шириной 2,80 мм, но не более 20% (по массе) проходит через сито с ячейками шириной 1,40 мм.
- (д) **Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная произвольного размера** — все остальные формы, включая нестандартную или особую нарезку (например, мягкие или тонкие хлопья, длинные и тонкие чипсы, кусочки нестандартной формы, длинные или стандартные кусочки и т. д.).

**3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

**3.1 СОСТАВ**

**3.1.1 Основные ингредиенты**

Орех кокосовый, определенный в п. 2.1.

**3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

**3.2.1 Окраска и текстура**



Цвет белый или кремово-белый. 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

Показатель	Норма
(a) Общая кислотность экстрагированного масла	$\leq 0,3\%$ масс. в пересчете на лауриновую кислоту
(b) Влажность	$\leq 4\%$ масс.
(c) Массовая доля масла	$\geq 60\%$ масс. для мякоти ореха кокосового высушенной измельченной, определенной в частях (a) и (b) п. 2.1.1.
	$\geq 35 < 60\%$ масс. для мякоти ореха кокосового высушенной измельченной, определенной в части (c) п. 2.1.1.
(d) Зольность	$\leq 2,5\%$ масс.
(e) <u>Примеси растительного происхождения</u> : безопасные примеси растительного происхождения, имеющие отношение к продукту	$\leq 15$ фрагментов на 100 г
(f) <u>Посторонние примеси</u> : любые заметные и очевидные инородные примеси или включения, как правило, не имеющие отношения к продукту.	Отсутствуют в 100 г

### 3.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТНОЙ ЕДИНИЦЫ ПРОДУКЦИИ

Дефектной признают единицу продукции, содержимое которой не соответствует хотя бы одному из требований к качеству, приведенных в п. 3.2.

### 3.4 ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству из п. 3.2, если количество дефектных единиц товара, определенных в п. 3.3, не превышает приемочного числа (с), установленного в соответствующем плане отбора проб, указанном в п. 10.



#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 В пищевой продукции, соответствующей настоящему стандарту, допускается применение антиоксидантов и консервантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 общего стандарта «Добавки пищевые» (CODEX STAN 192-1995) для категории пищевых продуктов 04.1.2.2 «Фрукты сушеные».

4.2 В продукции, на которую распространяется действие настоящего стандарта, также допускается применение антиоксидантов, перечисленных ниже, при условии соблюдения надлежащей производственной практики (НПП).

Номер INS	Название пищевой добавки	Максимальный уровень
330	Кислота лимонная	НПП

#### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

5.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте Кодекса «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

#### 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969), стандарта «Рекомендуемые международные санитарно-гигиенические нормы и правила для мякоти ореха кокосового высушенной измельченной» (CAC/RCP 4-1971) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

6.2 Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

#### 7. МЕРЫ И ВЕСА

Тару заполняют настолько, насколько это возможно без ущерба качеству продукта и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержимом.

#### 8. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упаковка, транспортировка и хранение высушенной измельченной мякоти кокосового ореха должны соответствовать положениям документа «Рекомендуемые международные санитарно-гигиенические нормы и правила для мякоти ореха кокосового высушенной измельченной» (CAC/RCP 4-1971).

#### 9. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям общего стандарта «Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие особые положения:

##### 9.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

9.1.1 Должно быть указано следующее наименование продукта: «Мякоть ореха кокосового высушенная измельченная». Перед ним или после него указывается общепринятое или стандартное название, юридически признаваемое в стране сбыта.



9.1.2 В наименовании продукта должно присутствовать указание на содержание масла в продукте, описанное в п. 3.2.4(с).

9.1.3 Если применимо, в наименовании продукта может присутствовать указание на размер фракции в соответствии с определениями в п. 2.2.

## 9.2 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

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.

## 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
Влажность	АОАС 925.40	Гравиметрия (усушка)	I
Массовая доля масла	АОАС 948.22	Гравиметрия	I
Общая кислотность экстрагированного масла	ISO 660:2009; либо AOCS 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.