

# 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 ЖИДКИЕ ПРОДУКТЫ ИЗ КОКОСОВЫХ ОРЕХОВ

– кокосовое молоко и кокосовые сливки –

CXS 240-2003

Принят в 2003 г. С изменениями 2019 г.

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на упакованные жидкие кокосовое молоко и кокосовые сливки в соответствии с определениями Раздела 2, предназначенные для конечного потребления, в том числе для нужд общественного питания или вторичного упаковывания при необходимости. Стандарт не распространяется на продукт, предназначенный для дальнейшей переработки и соответствующим образом обозначенный, а также на подслащенные и/или ароматизированные кокосовое молоко и кокосовые сливки.

## **2. ОПИСАНИЕ**

### **2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Кокосовое молоко и кокосовые сливки – продукты, которые:

- (а) получены путем:
  - (i) использования значительного количества свежего отделенного эндосперма ореха кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.) целиком, измельченного, размоченного или тертого и извлеченного с кокосовой водой или без нее и/или с дополнительной водой, причем большая часть волокон и примесей удаляется; или
  - (ii) восстановления сухих кокосовых сливок питьевой водой; или
  - (iii) гомогенизации мелкоизмельченного высушенного эндосперма кокосовых орехов в питьевой воде; или
  - (iv) совместного применения способов (i) и (iii), описанных выше.
- (б) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнутых термической обработке до или после укладки в тару и ее герметизации.

### **2.2 ВИДЫ**

#### **2.2.1 НЕЖИРНОЕ КОКОСОВОЕ МОЛОКО**

Нежирное кокосовое молоко – продукт, полученный или из нижней фракции центрифугированного кокосового молока, или в результате разбавления кокосового молока, и соответствующий требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

#### **2.2.2 КОКОСОВОЕ МОЛОКО**

Кокосовое молоко – разбавленная эмульсия измельченного эндосперма кокосовых орехов в воде с распределенными в эмульсии растворенными сухими веществами и суспендированными твердыми частицами, соответствующая требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

#### **2.2.3 КОКОСОВЫЕ СЛИВКИ**

Кокосовые сливки – эмульсия, экстрагированная из эндосперма созревших кокосовых орехов с добавлением кокосовой воды или простой воды или без них, соответствующая требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

#### **2.2.4 КОНЦЕНТРАТ КОКОСОВЫХ СЛИВОК**

Концентрат кокосовых сливок – продукт, полученный в результате частичного удаления влаги из кокосовых сливок и соответствующий требованиям Раздела 3 настоящего стандарта.

## **3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

### **3.1 СОСТАВ**

**3.1.1 ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

- (а) Сухие кокосовые сливки;
- (б) Эндосперм плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.);
- (в) Вода.

**3.1.2 ДРУГИЕ РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

- (а) Кокосовая вода;
- (б) Мальтодекстрин;
- (в) Казеинат натрия.

**3.1.3 СОСТАВ КОКОСОВОГО МОЛОКА И КОКОСОВЫХ СЛИВОК**

Продукт	Массовая доля сухих веществ, %	Сухой обезжиренный остаток, %	Жир, %	Влага, %	рН
	В пределах	Не менее	Не менее	Не более	Не менее
(а) Нежирное кокосовое молоко	6.6 - 12.6	1.6	5.0	93.4	5.9
(б) Кокосовое молоко	12.7 - 25.3	2.7	10.0	87.3	5.9
(в) Кокосовые сливки	25.4 - 37.3	5.4	20.0	74.6	5.9
(г) Концентрат кокосовых сливок	37.4 min.	8.4	29.0	62.6	5.9

**3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

Кокосовое молоко и кокосовые сливки должны иметь нормальные цвет, вкус и запах, свойственные этим продуктам.

**3.3 КЛАССИФИКАЦИЯ ДЕФЕКТНЫХ ЕДИНИЦ**

Дефектной считается любая тара с продуктом, не соответствующая применимым к ней требованиям Разделов 3.1.3 и 3.2.

**3.4. ПРИЕМКА ПАРТИИ**

Партия считается соответствующей предъявляемым к ней требованиям Разделов 3.1.3 и 3.2, если количество дефектных единиц в соответствии с положениями Раздела 3.3 не превышает приемочного числа в) в средней пробе, отобранной в соответствии с правилами отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, CODEX STAN 233-1969).

**4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ****4.1. ОТБЕЛИВАЮЩИЕ АГЕНТЫ**

Но.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
223	Пиросульфит (Метабисульфит) натрия	30 мг/кг

224	Пиросульфит (Метабисульфит) калия	
-----	-----------------------------------	--

#### 4.2 ЭМУЛЬГАТОРЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	1000 мг/кг
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитит	
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	Ограничивается по НПП
473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	1500 мг/кг

#### 4.3 КОНСЕРВАНТЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
211	Бензоат натрия	1000 мг/кг только для пастеризованного кокосового молока

#### 4.4 СТАБИЛИЗАТОРЫ/ЗАГУСТИТЕЛИ

№.	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
412	Гуаровая камедь	Ограничивается по НПП
415	Ксантановая камедь	
418	Геллановая камедь	
466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль	

## 5 КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1 ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данных продуктов.

### 5.2 ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данных продуктов.

## **6. ГИГИЕНА**

- 6.1** Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с применимыми разделами «общими принципами гигиены пищевых продуктов» (схс 1-1969), «гигиеническими нормами и правилами для асептически упакованных продуктов с низкой кислотностью» (схс 40-1993), «гигиеническими нормами и правилами для консервированных продуктов с низкой кислотностью и подкисленных консервированных продуктов с низкой кислотностью» (схс 23-1979) и другими документами, рекомендованными комиссией кодекс алиментариус и относящимися к данному продукту, например, гигиеническими нормами и правилами.
- 6.2.** Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (схс 21-1997).

## **7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ**

### **7.1 Заполнение тары**

#### **7.1.1 Минимальное заполнение**

**7.1.1.1** Герметичная тара должна быть хорошо заполнена продуктом, который должен занимать не менее 90% воды вместимости тары. номинальная вместимость тарой воды – объем дистиллированной воды при 20°с, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

**7.1.1.2** Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

#### **7.1.2 Классификация дефектных единиц**

Дефектной считается любая тара с продуктом, не соответствующая требованиям к заполнению тары Раздела 7.1.1.

#### **7.1.3 Приемка партии**

Партия считается соответствующей требованию Раздела 7.1.1, если количество дефектных единиц в соответствии с положениями Раздела 7.1 не превышает приемочного числа в) в пробе, отобранной в соответствии с правилами отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, CODEX STAN 233-1969).

## **8. МАРКИРОВАНИЕ**

Продукты, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны быть маркированы в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CXS 1-1985). В дополнение к нему применяются следующие специальные положения:

### **8.1 Наименование продукта**

**8.1.1** Продукт должен иметь следующие наименования:

(а)	Нежирное кокосовое молоко	в соответствии с описанием продуктов и состава Разделов 2 и 3
(б)	Кокосовое молоко	
(в)	Кокосовые сливки	
(г)	Концентрат кокосовых сливок	

**8.1.2** Кокосовое молоко и кокосовые сливки, полученные восстановлением сухих кокосовых сливок или тертого высушенного эндосперма кокосовых орехов, должны иметь соответствующую информацию на этикетке, сообщающую о том, что продукт является восстановленным.

**8.1.3** Должно быть приведено соответствующее описание проведенной термической обработки либо как часть названия, либо на видном месте в непосредственной близости от него.

## **9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

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