

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ЗЕРНЕННЫЙ ТВОРОГ

CXS 273-1968

Ранее CODEX STAN C-16-1968. Принят в 1968 году. Пересмотрен в 2007, 2010, 2018 и 2021 годах. С изменениями 2014 и 2016 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зерненный творог, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей обработки и соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

## 2. ОПИСАНИЕ

Зерненный творог – это мягкий, бескорковый<sup>1</sup>, незрелый сыр, характеристики которого соответствуют "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978) и "Стандарту на сыры без созревания, включая свежие сыры" (CXS 221-2001). Продукт имеет почти белый цвет и зернистую консистенцию в виде отдельных мягких творожных гранул относительно одинакового размера, примерно от 3 до 12 мм, в зависимости от желаемого типа творожной массы, которые могут быть покрыты сливочной смесью.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Сырье

Коровье или буйволиное молоко или их смеси, а также продукты, получаемые из этих видов молока.

### 3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- желатин и крахмалы: эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и стабилизаторы, при условии что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования стабилизаторов/загустителей, перечисленных в разделе 4;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной соли;
- питьевая вода; и
- безопасные и подходящие технологические добавки.

### 3.3 Состав

| Составные части молока      | Минимальное содержание (массовая доля) | Максимальное содержание (массовая доля) | Эталонный уровень (массовая доля) |
|-----------------------------|--|---|-----------------------------------|
| Молочный жир                | 0%                                     | Без ограничений                         | 4–5%                              |
| Обезжиренное сухое вещество | 18%                                    | Ограничено значением BOB                |                                   |

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для обезжиренного сухого вещества, расцениваются как не соответствующие положениям раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999).

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для означенных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным.

Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь регуляторы кислотности, консерванты и стабилизаторы, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.1 (Незрелые сыры), а также некоторые регуляторы кислотности, консерванты и стабилизаторы, указанные в таблице 3.

<sup>1</sup> Сыр содержат в условиях, препятствующих образованию поверхностной корки (бескорковый сыр).

| Функциональный класс добавки | Обоснованное применение    |                             |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|                              | Сырная масса <sup>b)</sup> | Обработка поверхности/корки |
| Красители                    | —                          | —                           |
| Отбеливатели                 | —                          | —                           |
| Регуляторы кислотности       | X                          | —                           |
| Стабилизаторы                | X <sup>a)</sup>            | —                           |
| Загустители                  | —                          | —                           |
| Эмульгаторы                  | —                          | —                           |
| Антиокислители               | —                          | —                           |
| Консерванты                  | X                          | —                           |
| Пенообразователи             | —                          | —                           |
| Ингибиторы комкования        | —                          | —                           |

a) Стабилизаторы, включая модифицированные крахмалы, допустимо использовать при условии соблюдения рецептуры молочных продуктов и только в технологически необходимых количествах и с учетом использования желатина и крахмалов в соответствии с положениями раздела 3.2.

b) Сырная масса включает кремообразующую смесь.

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

— Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), "Свода гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (CXS 57-2004) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

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

## 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999) применяются следующие специальные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "зерненный творог" может использоваться в соответствии с разделом 4.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) при условии, что продукт соответствует настоящему стандарту. В странах розничной продажи допускается использование традиционного для них написания наименования данного продукта. Наименование может быть переведено на другие языки, с тем чтобы потребители в стране розничной продажи не были введены в заблуждение.

Применение данного наименования возможно только в том случае, если сыр отвечает требованиям настоящего стандарта. Если данное название не используется для сыра, отвечающего требованиям настоящего стандарта, применяются положения о наименовании "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978).

Обозначение продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы нормативного диапазона, приведенного в разделе 3.3 настоящего стандарта, сопровождается надлежащим уточняющим указанием изменения содержания жира (выраженным как содержание жира в сухом веществе или как массовая доля в процентах, в зависимости от того, какой формат принят в стране розничной продажи). Такое уточнение является частью наименования либо размещается на видном месте рядом с наименованием. В число соответствующих характеристик входит заявление о пищевой ценности в соответствии с "Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья"<sup>2</sup> (CXG 23-1997). Помимо этого, наименование продукта может сопровождаться соответствующими терминами, описывающими природу или особенности консистенции продукта, например "сухой" или "сливочный".

### 7.2 Страна происхождения

В маркировке указывается страна происхождения, под которой понимается страна – производитель продукта, а не страна происхождения его названия. Если продукт подвергается существенному видоизменению<sup>3</sup> в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

### 7.3 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

### 7.4 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес изготовителя могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

<sup>2</sup> Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности эталонное содержание жира устанавливается на уровне 4%.

<sup>3</sup> Переупаковка, разрезание, нарезка ломтиками, стружкой, изготовление тертого сыра и проч. существенным видоизменением не считаются.