

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА КМИН

CXS 327-2017

Принят в 2017 году. С изменениями 2021 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на кмин, предназначенный для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на кмин, предназначенный для промышленной переработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Кмин представляет собой продукт, приготовленный из зрелых "семян"¹ *Cuminum cyminum* L. семейства Аріасеае, достигших необходимого развития для обработки; и обработанные соответствующим образом, т.е. прошедшие такие операции, как очистка, сушка, помол и просеивание.

2.2 Внешний вид

Кмин может иметь следующий вид:

- а) целые семена;
- б) дробленые семена: разделенные на две и более частей;
- с) молотые семена: измельченные до порошкообразного состояния.

2.3 Сортные разновидности

Не применимо.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в Разделе 2.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Влажность

Массовая доля влаги в кмине (целом, дробленном или молотом) не должна превышать 10%.

3.2.2 Аромат, вкус и цвет

Ароматические и вкусовые качества кмина могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий. Наличие у кмина посторонних запахов и привкусов, в том числе прогорклости, не допускается. Кмин должен иметь характерный для него цвет, варьирующийся от светло-серого до темно-коричневого.

3.2.3. Классификация

Сортность/класс кмина определяется в зависимости от физических и химических требований, изложенных в таблицах 1 и 2.

При отсутствии указания сортности в качестве минимальных требований применяются требования для третьего сорта.

3.2.4 Физические показатели

Цельный кмин должен соответствовать физическим требованиям, приведенным в таблице 1.

¹ По ботанической классификации – "высушенные плоды"

Таблица 1. Физические требования к цельному/дробленому кмину (разрешенный уровень дефектов)

Параметры	Сорт/класс		
	I	II	III
Посторонние примеси растительного происхождения ¹ , %, не более	1	2	3
Посторонние примеси ² , %, не более	0,1	0,5	0,5
Видимая невооруженным глазом плесень, %, не более	1,0	1,0	1,0
Поврежденные/дефектные плоды ³ , %, не более	5,0	5,0	5,0
Мертвые насекомые и их фрагменты, вызванные грызунами загрязнения, %, не более	0,1	0,5	0,5
Поврежденные насекомыми плоды ⁴ , %, не более	0,5	1,0	1,0
Живые насекомые	0	0	0
Экскременты млекопитающих (мг/кг)	1,0	1,0	1,0

¹ Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

² 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.

³ Поврежденные, бесцветные, сморщенные или неспелые семена.

⁴ Поврежденные, бесцветные или имеющие отверстия семена, указывающие на их поражение насекомыми, что может отразиться на качестве материала.

3.2.5 Химические показатели

Цельный, дробленый и молотый кмин должен соответствовать химическим требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2. Химические требования к цельному/дробленому кмину

Параметры	Сортовые требования к цельному и дробленому кмину			Требования к молотому кмину
	I	II	III	
Общее содержание золы, %, не более (сухой массы)	8,5	10,0	12,0	9,5
Содержание нерастворимой в кислоте золы, %, не более (сухой массы)	1,5	3,0	4,0	1,5
Эфирные масла, мл/100 г (сухой массы), не менее	2,0	1,5	1,5	1,3

3.3 Определение дефектной продукции

Если единица выборки не отвечает одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в Разделе 3.2 (за исключением средневзвешенных значений), то она 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. При оценке по средневзвешенным значениям партия считается удовлетворяющей требованиям, если среднее значение соответствует установленным допустимым значениям и ни в одном из образцов не зафиксировано чрезмерного превышения допустимых значений.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование препятствующих слеживанию и комкованию добавок, перечисленных в таблице 3 "Общих стандартов на пищевые добавки" (CXS 192-1995), допускается только в молотом кмине.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).
- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами "Кодекса гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXS 75-2015) (Приложение III), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

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

- 8.1 Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

- 8.2.1 Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слова "Кмин".
- 8.2.2 В названии, при необходимости, следует также указывать внешний вид/сорт продукта
- 8.2.3 Страна происхождения (необязательно)
- 8.2.4 Контрольная отметка (необязательно)

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, однако на транспортной таре обязательно указываются

наименование продукта, обозначение партии, название и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортёра, а также инструкции по хранению. Однако обозначение партии, а также наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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