

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 - www.codexalimentarius.org

ПРОДУКТЫ ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МАНИОКА, ПРОШЕДШЕГО КУЛИНАРНУЮ ОБРАБОТКУ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 334R-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на все продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и полученные путем обработки корнеплодов маниока вида *Manihot esculenta* (Crantz). Стандарт не распространяется на гари.

2. ОПИСАНИЕ

Обычно прошедший кулинарную обработку ферментированный маниок нарезают ломтиками или скатывают в шарики.

Такие продукты получают из свежих корнеплодов маниока. Перед упаковкой и кулинарной обработкой корнеплоды очищают от кожуры, нарезают, замачивают в воде для ферментации, отжимают и высушивают.

Обращение с продуктом

Если продукт употребляют там же, где и готовят, температурно-временной режим хранения и транспортировки сырого продукта не должны представлять угрозу для его безопасности.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Общие показатели качества

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока должны быть чистыми и безопасными для употребления в пищу. Содержание влаги должно соответствовать критериям для конкретного продукта. У продуктов не должно быть постороннего запаха и привкуса. Кроме того, в продуктах не должно быть инородных включений, таких как части насекомых, шерсть грызунов, песчинки и пыль.

3.2 Особые показатели качества

Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту): от 0,1 до 0,5 г на 100 г заготовки ферментированного маниока.

3.3 Товарный вид

Обычно прошедший кулинарную обработку ферментированный маниок нарезают ломтиками или скатывают в шарики.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

При изготовлении данного продукта не допускается применение пищевых добавок.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (СХС 193-1995) и стандарте «Рекомендуемые способы снижения содержания синильной кислоты в маниоке и продуктах из маниока» (СХС 73-2013)¹.

Содержание пестицидов в продуктах из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила.

Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (СХГ 21-1997).

¹ Значения общего содержания синильной кислоты будут определены по завершении текущей работы Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF).

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения.

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта, на который распространяется настоящий стандарт, — «продукт из ферментированного маниока, прошедшего кулинарную обработку». Рядом с наименованием продукта должно быть указано более точное или местное название.

7.2 Расположение этикетки

Этикетку продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, наносят на потребительскую упаковку.

7.3 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 или упаковщика обязательно указывают на самой таре. Номер партии, а также наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

В разработке.