

# 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 БАЗИЛИК СУШЕНЫЙ

CXS 345-2021

Принят в 2021 году.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на листья базилика в сушеном виде, применяемые в качестве кулинарной травы, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для промышленной переработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Базилик сушеный – продукт, полученный из листьев растений *Ocimum* spp. семейства Lamiaceae (таблица 1), высушенных и обработанных соответствующим образом, т.е. прошедшим такие операции, как очистка, сушка, перетирание, помол и просеивание, и продаваемый в формах, как указано в разделе 2.2 (Внешний вид).

**Таблица 1.** Сушеные кулинарные травы, на которые распространяется настоящий стандарт

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
<b>Базилик</b>	Базилик душистый	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Базилик мелколистный	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Базилик американский	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Базилик эвгенольный	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Базилик камфорный	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Базилик священный	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. или <i>Ocimum sanctum</i> L.

### 2.2 Внешний вид

#### 2.2.1 Базилик сушеный может иметь следующий вид:

- целый/неизмельченный;
- измельченный/перетертый/хлопьями;
- молотый/порошкообразный;
- иной внешний вид, отличный от перечисленных выше, при условии наличия соответствующей маркировки.

#### 2.2.2 Размер частиц продукта в молотом/порошкообразном виде оговаривается в соглашении, заключаемом между покупателем и продавцом.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Базилик сушеный, соответствующий описанию в разделе 2 выше, должен отвечать требованиям, содержащимся в приложениях I и II.

### 3.2 Показатели качества

#### 3.2.1 Запах, вкус и цвет

Базилик сушеный должен иметь характерные для него аромат и вкус, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха или вкуса, особенно запаха затхлости. Типичный цвет базилика может измениться в зависимости от типа послеуборочной обработки.

### **3.2.2 Химические и физические характеристики**

Продукт под общим наименованием "Базилик сушеный" отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (Таблица 2. Требования к химическим показателям) и Приложении II (Таблица 3. Требования к физическим показателям). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

## **4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

В продуктах в порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование добавок, препятствующих слеживанию и комкованию, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

## **5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**

**5.1** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), "Сводом правил и норм по борьбе с сорняками в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов для животных пирролизидиновыми алкалоидами" (CXC 74-2014) и другими соответствующими документами Кодекса.

**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** Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969), Приложения III "Специи и сушеные кулинарные травы" "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015), "Свода норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXC 78-2017) и других соответствующих документов Кодекса.

**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 в максимально возможном объеме без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

## **8. МАРКИРОВКА**

**8.1** Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### **8.2 Наименование продукта**

**8.2.1** Общепринятое название продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.

**8.2.2** Допускается использование общего наименования, если продукт представляет собой смесь различных видов базилика, перечисленных в таблице 1. При использовании торгового названия вид, к которому относится такое торговое название, должен составлять не менее 80% продукта.

**8.2.3** Наименование продукта может включать торговое название и сортовую разновидность в соответствии с таблицей 1 и внешний вид в соответствии с разделом 2.2.

### **8.3 Страна происхождения и страна урожая**

**8.3.1** Указывается страна происхождения.

**8.3.2** Страна урожая (необязательно).

**8.3.3** Регион урожая и год урожая (необязательно).

### **8.4 Маркировка транспортной тары**

Информация для транспортной тары наносится на тару либо приводится в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об

условиях хранения. Номер партии, а также названия и адреса производителя, 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**

### **9.1 Методы анализа**

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.

### **9.2 План отбора проб**

Предстоит выработать.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Таблица 2. Химические характеристики базилика сушеного

Общепринятое название	Внешний вид	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	Содержание эфирных масел, мл/100 г, не менее (в пересчете на сухое вещество)
Базилик	Целый/неизмельченный	12	16	2	0,3
	Измельченный/перетертый/хлопьями	12	16	2	0,3
	Молотый/порошкообразный	10	16	2	0,1

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

Таблица 3. Физические характеристики базилика сушеного

Общепринятое название	Внешний вид	Массовая доля примесей растительного происхождения <sup>1</sup> , %, не более	Массовая доля посторонних примесей <sup>2</sup> , %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля видимых повреждений плесенью, %, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Массовая доля поврежденных насекомыми листьев, %, не более	Экскременты других животных <sup>3</sup> , мг/кг, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более)
Базилик	Целый/неизмельченный	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Измельченный/перетертый/хлопьями	1,0	0,1	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0
	Молотый/порошкообразный	0	0,1	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0

<sup>1</sup> Примеси растительного происхождения: все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

<sup>2</sup> Посторонние примеси: любые видимые невооруженным глазом недопустимые посторонние примеси или материалы, как правило, не являющиеся частью эфирномасличного растения, из которого изготавливается продукт, например веточки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т.д.

<sup>3</sup> Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

Н/п: "не применимо", означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют; "н/п" не означает нулевого значения.