

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЕ КОРНИ, КОРНЕВИЩА И КЛУБНИ –
КУРКУМА
CXS 359-2024**

Принят в 2024 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты растительного происхождения в сушеном или обезвоженном виде, используемые в качестве специи в соответствии с описанием, приведенным в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного употребления 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

Сушеная или обезвоженная куркума – это продукт, получаемый путем сушки или обезвоживания первичных (клубней) или вторичных (пальчиков) корневищ растения *Curcuma longa L.* семейства *Zingiberaceae* и соответствующий описанию, приведенному в таблице 1.

Таблица 1. Общепринятое, торговое и научное названия сушеной или обезвоженной куркумы

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
Куркума	Куркума	<i>Curcuma longa L. (Curcuma domestica Valeton)</i>

2.2 Внешний вид

Сушеная или обезвоженная куркума может иметь следующий вид:

- целые корневища или пальчики различного размера, которые могут быть обрезаны с обоих концов, сохраняющие уплощенную округлую форму;
- кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики; или
- порошкообразная/молотая форма.

При наличии соответствующей маркировки допускается иной внешний вид, отличный от перечисленных выше трех вариантов.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Сушеная или обезвоженная куркума, соответствующая описанию в разделе 2.1 выше, должна отвечать требованиям, содержащимся в Приложении I.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Продукт должен иметь характерные для него аромат, вкус и цвет, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий; наличие посторонних запахов, вкуса или цвета, особенно признаков прогорклости и плесневения, не допускается.

3.2.2 Химические и физические характеристики

Сушеная или обезвоженная куркума должна отвечать требованиям, указанным в Приложении I (таблица А1 "Химические характеристики" и таблица А2 "Физические характеристики"). Допустимые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

3.2.3 Классификация (необязательно)

Если сушеная или обезвоженная куркума поступает в продажу классифицированной по сортам, то в качестве минимальных требований применяются химические и физические характеристики, указанные в Приложении I.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в молотой/порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)¹.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)², "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXC 78-2017) ³ и другими соответствующими документами Кодекса.
- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных 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)⁴, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015)⁵ (Приложение III "Специи и сушёные кулинарные травы") и других соответствующих документов Кодекса.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997)⁶.

7. ВЕСА И МЕРЫ

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству продукта и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

8. МАРКИРОВКА

- 8.1 Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов"(CXS 1-1985)⁷. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

- 8.2.1 Общепринятое наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.
- 8.2.2 Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.
- 8.2.3 На этикетке может указываться торговое название, разновидность или культурный сорт.

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 Торговое обозначение

- класс/сорт, если применимо; или
- размер (необязательно).

8.5 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)⁸.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Методы анализа

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁹ и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Таблица А1. Химические характеристики сушеної или обезвоженnoї куркумы

Наименование продукта	Внешний вид	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля не растворимой в кислоте золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Содержание куркумина (окрашивающая способность) в пересчете на сухое вещество, %, не менее
Куркума	Целая	12	8	1,5	2
	Кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики	12	8	1,5	2
	Порошкообразная/ молотая	10	9	1,5	2

Таблица А2. Физические характеристики сушеной или обезвоженной куркумы

Название продукта	Внешний вид	Массовая доля продукта, поврежденного насекомыми, %, не более	Массовая доля видимой невооруженным глазом плесени, %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля примесей*, %, не более	Массовая доля посторонних веществ†, %, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Экскременты других животных‡, мг/кг, не более	Прочие факторы
Куркума	Целая	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	Дефектное корневище, массовая доля, не более 5%§
	Кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	н/п
	Порошкообразная/ молотая	н/п	н/п	н/п	0	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п

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

† 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.

‡ Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

§ Дефектные корневища: маленькие, сморщеные пальчики и/или клубни, поврежденные изнутри, полые или пористые корневища, корневища, обожженные при кипячении, а также другие виды поврежденных корневищ.

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

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения пряностей микотоксинами*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критерииев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.