

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

**СТАНДАРТ НА СПЕЦИИ ИЗ СУШЕНЫХ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД –
КАРДАМОН НАСТОЯЩИЙ
CXS 357-2024**

Принят в 2024 году

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеные или обезвоженные плоды кардамона настоящего, 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

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий – это продукт, полученный из высушенных плодов растения *Elettaria cardamomum* (L.) Maton семейства имбирных, как описано в таблице 1.

Таблица 1. Общепринятое, торговое и научное названия сушеного кардамона настоящего

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
Кардамон настоящий	Кардамон, кардамон настоящий	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

2.2 Внешний вид

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий может иметь следующий вид:

- целые невскрытые коробочки: целые коробочки с семенами внутри;
- вскрытые коробочки: коробочки с отверстием, не превышающим одну треть от длины шва, и с семенами внутри;
- семена: семена, полученные после вскрытия коробочек;
- молотые семена: порошок, полученный в результате перемалывания семян кардамона; или
- молотые коробочки: порошок, полученный в результате перемалывания целых/вскрытых коробочек с семенами внутри.

Допускается иной внешний вид продукта, отличный от перечисленных выше вариантов, при условии наличия соответствующей маркировки.

2.3 Калибровка (необязательно)

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

Продукт, соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 выше, должен 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, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, вкуса и цвета, особенно признаков прогорклости и плесневения.

3.2.2 Химические и физические характеристики

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (таблица A1 "Химические характеристики" и таблица A2 "Физические характеристики"). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

3.2.3 Классификация (необязательно)

Если продукт реализуется классифицированным по сортам, в качестве минимальных требований к качеству применяются положения Приложения I.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в молотом/порошкообразном виде, 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, предусмотренным "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" (CXS 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, 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" (CXS 1-1969)⁴, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXS 75-2015)⁵ (Приложение III "Специи и сушеные 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 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)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 наименование, название сорта или культивара.

8.3 Страна происхождения и страна сбора

- 8.3.1** Указывается страна происхождения.
- 8.3.2** Страна сбора (необязательно).
- 8.3.3** Регион сбора и год сбора (необязательно).

8.4 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 стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁹, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Предстоит выработать.

Таблица A1. Химические характеристики сушеного или обезвоженного кардамона настоящего

Наименование продукта	Внешний вид	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	Массовая доля влаги, %, не более	Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, мл/100 г, не менее
Кардамон настоящий	Целый*	9,5	2,5	13	3,5 2,5 [†]
	Семена	9,5	3,0	13	3,5
	Молотые семена	8	3,0	11	3,0
	Молотые коробочки с семенами	10	2,5	12	2,7

* В том числе вскрытые коробочки.

† Для вскрытых коробочек.

Таблица A2. Физические характеристики сушеного или обезвоженного кардамона настоящего

Наименование продукта	Внешний вид	Пустые и деформированные коробочки, количество на 100 штук, не более*	Массовая доля незрелых и сморщенных коробочек, %, не более†	Массовая доля светлых семян, %, не более‡	Массовая доля пораженного/зараженного насекомыми продукта, %, не более	Массовая доля примесей, %, не более	Массовая доля посторонних веществ [§] , %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Экскременты других животных [¶] , мг/кг, не более	Видимая невооруженным глазом плесень, %, не более	Прочие факторы
Кардамон настоящий	Целые не вскрытые коробочки	5	7	Н/П	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Допуск – не более 15% по массе**
	Целые вскрытые коробочки	10	7	Н/П	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Состав партии – не менее 60% вскрытых коробочек
	Семена	Н/П	Н/П	5	Н/П	2	Н/П	4	0	6,6	2,2	1	Н/П
	Молотые семена	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П
	Молотые коробочки с семенами	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П

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.

* Пустые и деформированные коробочки: коробочки, в которых нет семян или которые недостаточно заполнены семенами.

† Незрелые и сморщенные коробочки: коробочки, которые развились не до конца.

‡ К светлым семенам относятся семена коричневого или красного цвета, а также раздробленные, незрелые и сморщенные семена.

§ 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.

** Присутствие вскрытых коробочек среди не вскрытых коробочек.

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 Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 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", № CXS 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев 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 Комиссии "Кодекс Алиментариус", № 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.