

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 КОЧХУДЖАН

CXS 294-2023

Принят в 2023 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт, соответствующий определениям раздела 2 и предназначенный для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для переупаковки, если таковая необходима. Он не распространяется на продукт, конкретно предназначенный для дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на пасту чили или на соус чили, основным ингредиентом которых является перец красный.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Кочхуджан – пастообразный, получаемый путем ферментации пищевой продукт красного или темно-красного цвета, который изготавливается следующим способом:

- a) осахаренный материал производится путем осахаривания зернового крахмала измельченным солодом либо в процессе ферментации под воздействием естественно присутствующих микроорганизмов (которые не являются патогенными и не производят токсины);
- b) осахаренный материал, полученный описанным выше в пункте а) методом, смешивается с солью. Затем эта смесь ферментируется и выдерживается;
- c) молотый красный перец и другие ингредиенты, которые могут быть добавлены, смешиваются с исходным материалом перед ферментацией, описанным выше в пункте b) методом; и
- d) подвергаются тепловой обработке нагреванием или другими соответствующими способами до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

- a) зерно злаковых;
- b) перец красный (*Capsicum annuum* L.) молотый;
- c) соль;
- d) вода питьевая.

3.1.2 Дополнительные ингредиенты

- a) меджу* молотый;
* Продукт сбраживания соевых бобов или смеси соевых бобов и зерна различных видов злаковых с использованием микроорганизмов (бактерий, плесневых и дрожжевых культур) в естественном состоянии.
- b) соевые бобы;
- c) сахара, соответствующие определениями "Стандарта на сахар" (CXS 212-1999)¹;
- d) дистиллированный спирт, полученный из сельскохозяйственного сырья;
- e) соус соевый;
- f) паста из ферментированных соевых бобов;
- g) рыбный соус, соответствующий определениям "Стандарта на рыбный соус" (CXS 302-2011)²;
- h) экстракт из морепродуктов;
- i) белок пшеничный ферментированный;
- j) рис ферментированный;
- k) экстракт дрожжевой;
- l) белок растительный гидролизированный;
- m) овощи, приправленные специями;
- n) уксус; и
- o) прочие ингредиенты.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Показатели качества

- а) капсаицин не менее 10,0 мкг/мл (по массе);
- б) сырой белок не менее 3,0% (по массе);
- в) влажность не более 60,0% (по массе).

3.2.2 Кочуджан должен иметь характерные вкус и аромат, а также обладать следующими качествами:

- а) цвет: продукт должен иметь красный или темно-красный цвет, который ему придает перец красный (*Capsicum annuum* L.);
- б) вкус: продукт должен иметь острый пряный вкус. Он может также иметь сладковатый или солоноватый привкус;
- в) консистенция: продукт должен быть достаточно густым.

3.2.3 Дефекты и допуски

Продукт должен быть практически свободен от таких дефектов, как семена, шелуха, мелкий гравий или любые другие посторонние вещества.

3.3 Определение дефектной единицы продукции

Любая упаковочная единица, которая не соответствует применимым требованиям качества, установленным в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество некондиционных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование регуляторов кислотности, антиоксидантов, усилителей вкуса, консервантов и стабилизаторов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)³ для категории пищевых продуктов 04.2.2.7 (ферментированные овощи [включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобовые и зернобобовые, алоэ вера] и морские водоросли, исключая продукты соевые ферментированные категорий пищевых продуктов 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 и 12.9.2.3).

4.2 Применение ароматизаторов в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать положениям "Руководства по использованию ароматизаторов"(СХГ 66-2008)⁴.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

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" (СХС 193-1995)⁵.

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остаточных количеств 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" (СХС 1-1969)⁶ и других применимых документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁷.

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

- а) Тару следует заполнять продукцией не менее чем на 90 процентов водовместимости тары (за вычетом необходимого пространства сверху в соответствии с надлежащей производственной практикой). Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.
- б) Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2 Классификация некондиционной продукции

Упаковочная единица, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается некондиционной.

7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям раздела 7.1.1, если количество некондиционных единиц, определенных в разделе 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб при AQL 6,5.

7.2 Минимальная масса

Для продукта, указанная масса которого не превышает 1000 граммов, допуск не должен превышать 15 граммов. Для продукта, указанная масса которого находится в пределах 1000–5000 граммов, масса нетто должна составлять не менее 98,5 процента указанной массы. Для продукта, указанная масса которого превышает 5000 граммов, масса нетто должна составлять не менее 99 процентов.

7.2.1 Классификация некондиционной продукции

Упаковочная единица, не соответствующая требованиям раздела 7.2 по минимальной массе, считается некондиционной.

7.2.2 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям раздела 7.2, если количество некондиционных единиц, определенных в разделе 7.2.1, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб при AQL 6,5.

8. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)⁸, применяются следующие специальные положения.

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта – "кочхуджан".

8.1.2 Наименование продукта может быть указано при маркировке в соответствии с внутренним законодательством, чтобы оно отражало характер продукта.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)⁹.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)¹⁰, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1999. "Стандарт на сахар". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № 212-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 2011. "Стандарт на рыбный соус". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 302-2011. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1995. "Общий стандарт на пищевые добавки". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 2008. "Руководство по использованию ароматизаторов". Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 66-2008. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1995. "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1969. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов". Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1997. "Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов". Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 1985. "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 2021. "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ¹⁰ ФАО и ВОЗ. 1999. "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.