

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 ЧАТНИ ИЗ МАНГО

CXS 160-1987

Принят в 1987 году. С изменениями 2019, 2022 и 2023 годов.

Изменения 2022 года

Следующее изменение было внесено в текст настоящего стандарта в соответствии с решениями, принятыми на сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в декабре 2022 года.

Страница	Положение	Текст в предыдущей редакции	Текст в измененной редакции
5	Раздел 8, пункт 8.2 "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.	Пункт 8.2 "Маркировка транспортной тары" Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

Изменения 2023 года

Согласно решениям, принятым на сорок шестой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в декабре 2023 года, внесены изменения в положения о пищевых добавках в настоящем руководстве, и измененные положения включены в "Общий стандарт на пищевые добавки" (ОСПД) (CXS 192-1995)¹ в соответствии с процессом согласования всех положений о пищевых добавках с ОСПД.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на чатни из манго, соответствующее определением раздела 2 и предназначенное 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.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Чатни из манго – это продукт:

- a) приготовленный из практически доброкачественных плодов манго, как спелых, так и неспелых, достигших степени зрелости, делающей их пригодными для переработки, свежих и (или) консервированных. При этом они не лишаются ни одной из своих существенных характеристик. Плоды подвергаются таким операциям, как сортировка, обрезка, мойка, очистка от кожуры, нарезка, и другие виды обработки для удаления поверхностных пороков, побитостей, верхушек, хвостиков, сердцевин, косточек и т. д.;
- b) упакованный с дополнительными ингредиентами, как указано в разделе 3.1.2; и
- c) прошедший надлежащую обработку до или после герметичной упаковки в жесткую или мягкую тару с целью предотвращения порчи и сохранения свойств продукта при нормальных условиях хранения и температуре окружающей среды.

2.2 Сортные типы

Любые подходящие сорта манго (*Mangifera indica* L.).

2.3 Формы представления

2.3.1 Чатни из манго может быть представлено в одной из следующих форм:

- a) чатни из манго с тонко измельченной до однородной консистенции мякотью или из манго с крупно измельченной мякотью, или из смеси тонко и крупно измельченной мякоти; и
- b) чатни из манго с тонко измельченной мякотью и кусочков манго.

2.3.2 Другие формы представления

Разрешается любая другая форма представления продукта при условии, что продукт:

- a) в достаточной степени отличается от других форм представления, установленных в настоящем стандарте;
- b) отвечает всем соответствующим требованиям настоящего стандарта; и
- c) надлежащим образом описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Свежее и (или) консервированное манго.

3.1.2 Дополнительные ингредиенты

- a) сахараⁱ и (или) другие пищевые продукты, обладающие подслащивающими свойствами, такие как медⁱⁱ, джаггери (панела), финиковый сироп;
- b) специи и кулинарные травыⁱⁱⁱ;
- c) пищевая соль^{iv};
- d) другие фрукты и овощи, такие как лук, чеснок и имбирь; и

ⁱ "Стандарт на сахар" (CXS 212-1999).

ⁱⁱ "Стандарт на мед" (CXS 12-1981).

ⁱⁱⁱ Согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи и кулинарные травы при наличии таковых стандартов.

^{iv} "Стандарт на пищевую соль" (CXS 150-1985).

- е) другие подходящие ингредиенты, такие как уксус, тамаринд, сушеные фрукты, орехи, растительное масло и т. д.

3.2 Минимальное содержание манго

Готовый продукт должен содержать не менее 40 процентов манго (по массе).

3.3 Показатели качества

3.3.1 Цвет, вкус, запах и консистенция

Чатни из манго должно иметь нормальные цвет, вкус и запах, характерные для данного продукта и соответствующие типу фруктов и дополнительных ингредиентов, и обладать характерной для данного продукта консистенцией.

3.3.2 Значение pH

Значение pH не должно превышать 4,6.

3.3.3 Определение дефектов

Посторонние примеси растительного происхождения означают любые части растений (включая, в частности, листья или части листьев и стебли), которые не представляют угрозы для здоровья человека, но ухудшают общий вид готового продукта.

Волокнистые части означают видимые растительные волокна (фруктов и (или) других ингредиентов) более 1 см длиной.

3.3.4 Дефекты и допуски

Продукт должен практически не содержать таких недостатков, как семена или их частицы, шелуха, мелкий гравий или любые другие посторонние примеси растительного происхождения. В продукте в разумной степени не должны присутствовать вызванное окислением изменение цвета, неприятный, металлический, несвойственный продукту привкус или запах и волокнистые части.

3.4 Определение дефектной единицы продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или нескольким применимым требованиям к качеству, установленным в разделе 3.3, и требованию к минимальному содержанию манго, установленному в разделе 3.2, считается дефектной.

3.5 Приемка партии

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

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется данный стандарт, допускается использование регуляторов кислотности и консервантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹ в категории пищевых продуктов 04.1.2.6 (спреды (пасты) на основе фруктов (например, чатни), исключая продукты категории 04.1.2.5), а также некоторых регуляторов кислотности, перечисленных в таблице 3.

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" (СХС 193-1995)².

5.2 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)³, "Гигиенических норм и правил для консервированных продуктов из фруктов и овощей" (СХС 2-1969)⁴, "Гигиенических норм и правил для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов"

(СХС 23-1979)⁵ и других соответствующих 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, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁶.

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

- a) 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.
- b) 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 приемлемом уровне качества (AQL) 6,5.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с последним изданием "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁷. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта:

- a) продукт должен иметь наименование "Чатни из манго" или другие наименования в соответствии с составом продукта; или
- b) другие наименования, обычно используемые в стране; и
- c) если добавленный ингредиент, как это определено в разделе 3.1.2, изменяет вкусоароматические характеристики продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.

8.2 Маркировка транспортной тары

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

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" (СХС 234-1999)⁹, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. "Общий стандарт на пищевые добавки". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 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", № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1969. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов". Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

-
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. "Гигиенические нормы и правила для консервированных продуктов из фруктов и овощей". Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 2-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1979. "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов". Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 23-1979. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. "Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся 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", № CXС 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", № CXС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб". Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.