

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 СОУС ЧИЛИ

CXS 306-2023

Принят в 2023 году

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соус чили, соответствующий определению раздела 2 ниже и предназначенный для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на предназначенную для технологической обработки и соответствующим образом обозначенную продукцию.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Соус чили представляет собой продукт:

- a) приготовленный из съедобных частей доброкачественного, чистого и свежего перца чили (*Capsicum spp.*) и/или переработанного перца чили и сырья, указанного ниже в разделе 3.1, которые были смешаны и приготовлены для получения желаемого качества и характеристик;
- b) предназначенный для использования в качестве пряности и приправы; или
- c) прошедший надлежащую тепловую или иную физическую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

2.2 Внешний вид

2.2.1 Соус чили может иметь следующий внешний вид:

- a) с тонко измельченными до однородной консистенции мякотью и семенами;
- b) с тонко измельченными до однородной консистенции мякотью и семенами, с добавлением крупно измельченной мякоти, хлопьев и кусочков, а также семян перца чили, равномерно распределенных в соусе;
- c) с крупно измельченной мякотью и семенами, расположенными отдельными слоями или равномерно распределенными в соусе; или
- d) только с протертой или крупно измельченной мякотью или с тем и другим.

2.2.2 Иной внешний вид:

Допускается любой иной внешний вид продукта при условии, что такой продукт:

- a) в достаточной степени отличаются от внешнего вида, предусмотренного настоящим стандартом;
- b) удовлетворяет всем остальным применимым требованиям настоящего стандарта; и
- c) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен иметь следующий состав:

- a) перец чили (*Capsicum spp.*) свежий и/или переработанный, такой как порошок, приготовленный из сушеного перца чили, обжаренный перец чили, измельченный перец чили, перец чили, консервированный в уксусе или в рассоле или замороженный перец чили;
- b) стручки перца чили в свежем виде (*Capsicum spp.*) целые, резаные или протертые;
- c) уксус либо иная разрешенная кислота;
- d) соль; и
- e) вода.

i Соль, соответствующая определению, содержащемуся в Стандарте на пищевую соль (СХС 1501985), или любая другая пищевая соль.

3.1.2 *Дополнительные ингредиенты*

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, могут использоваться любые другие пищевые ингредиенты растительного происхождения, совместимые с данным продуктом. К ним относятся:

- a) фрукты, такие как манго, папайя, тамарин и/или другие фрукты, свежие или переработанные, целиком, кусочками или протертые;
- b) овощи, такие как томаты, чеснок, лук, морковь, сладкий картофель и/или другие, свежие или переработанные, целиком, кусочками или протертые;
- c) специи и кулинарные травы и/или экстракты из нихⁱⁱ;
- d) сахараⁱⁱⁱ и/или другие пищевые продукты, обладающие подслащивающими свойствами, такие как мед^{iv}; и
- e) экстракт перца чили.

3.2 Критерии качества

3.2.1 *Общие требования*

- a) Цвет, вкус, запах и консистенция
Соус чили должен иметь нормальные цвет, вкус и запах, соответствующие типу использованного сырья, и обладать характерной для данного продукта консистенцией.
- b) pH
Не более 4,6, в зависимости от вида соуса чили^v.
- b) Общее количество растворимых сухих веществ
Соус чили должен содержать в общей сложности от 8 до 60% растворимых сухих веществ, в зависимости от вида соуса чили.

3.2.2 *Определение дефектов*

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

3.2.3 *Дефекты и допуски*

Продукт должен быть практически свободен от темных включений или чешуевидных частиц, изменивших цвет семян, частиц неестественно изменивших цвет ингредиентов и посторонних примесей растительного происхождения, за исключением темных включений или темных частиц, образовавшихся в результате естественного процесса приготовления соуса, например, в процессе обжарки.

3.3 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или нескольким из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, установленным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц в соответствии с определением, приведенным в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с приемочным числом (AQL) 6,5.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, антиоксидантов, красителей, эмульгаторов, стабилизаторов, подсластителей и загустителей, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 Общего стандарта на

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

ⁱⁱⁱ Сахара в соответствии с определениями Стандарта на сахар (СХС 212-1999).

^{iv} Мед в соответствии с определением Стандарта на мед (СХС 12-1981).

^v Различные виды соуса чили имеют разные показатели pH, которые в любом случае не должны превышать 4.6.

пищевые добавки (СХС 192-1995)¹ для категории продуктов питания 12.6.2 (Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, "браун грейви") или указанных в таблице 3 Общего стандарта на пищевые добавки (СХС 192-1995). Кроме того, для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь регуляторы кислотности, красители, усилители вкуса, консерванты, подсластители и загустители, перечисленные в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹.

4.2 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать "Руководству по использованию вкусовых и ароматических добавок" (СХГ/GL 66-2008)².

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" (СХС 193-1995)³.

5.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)⁴, "Кодекс санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979)⁵ и другими соответствующими документами Кодекса, включая 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

а) Тару следует наполнять продукцией не менее чем на 90 процентов водного объема тары (за вычетом необходимого пространства сверху в соответствии с надлежащей производственной практикой). Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

б) Мягкая тара должна быть максимально заполнена продуктом, насколько это позволяет технология производства.

7.1.2 Определение дефектной тары

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в разделе 7.1.1, если количество единиц тары, признанных дефектными в соответствии с разделом 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Продукт должен иметь наименование "Соус чили", "Соус чили сладкий" или другие наименования в соответствии с составом продукта и законодательством и традициями страны, в которой продукт продается, и в такой формулировке, чтобы не вводить потребителей в заблуждение.

- 8.1.2** Информация об остроте чили (жгучесть по шкале Сковилла) может быть указана на этикетке вместе с наименованием продукта или в непосредственной близости от наименования продукта таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение, и должна быть признана компетентными органами страны, в которой продукт реализуется, или быть приемлемой для нее.
- 8.1.3** Если другие разрешенные к использованию ингредиенты, как это определено в разделе 3.1.2, изменяют 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 "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)⁹ и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

Планы выборочного контроля

Надлежащий уровень контроля выбирается как указано ниже:

Уровень контроля I – нормальный выборочный контроль

Уровень контроля II – разрешение споров (размер выборки для целей арбитража в рамках Кодекса), соответствие или необходимость более точной оценки партии)

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1

(Уровень контроля I, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО НЕ БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА)

Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 4800	6	1
4 801–24 000	13	2
24 001–48 000	21	3
48 001–84 000	29	4
84 001–144 000	38	5
144 001–240 000	48	6
более 240 000	60	7

МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)

Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 2400	6	1
2 401–15 000	13	2
15 001–24 000	21	3
24 001–42 000	29	4
42 001–72 000	38	5
72 001–120 000	48	6
более 120 000	60	7

МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)

Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 600	6	1
601–2 000	13	2
2 001–7 200	21	3
7 201–15 000	29	4
15 001–24 000	38	5
24 001–42 000	48	6
более 42 000	60	7

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 2

(Уровень контроля II, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО НЕ БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 4800	13	2
4 801–24 000	21	3
24 001–48 000	29	4
48 001–84 000	38	5
84 001–144 000	48	6
144 001–240 000	60	7
более 240 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 2400	13	2
2 401–15 000	21	3
15 001–24 000	29	4
24 001–42 000	38	5
42 001–72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
не более 600	13	2
601–2 000	21	3
2 001–7 200	29	4
7 201–15 000	38	5
15 001–24 000	48	6
24 001–42 000	60	7
более 42 000	72	8

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. 2008. *Руководство по использованию вкусовых и ароматических добавок*. Серия руководств Кодекса, № СХГ 66-2008. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1979. *Кодекс санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 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 руководств Кодекса, № СХГ 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1- 1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендованные методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.