

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

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ТЕМПЕ

C O D E X S T A N 3 1 3 R - 2 0 1 3

Принят в 2013 году. Пересмотрен в 2015, 2017 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на темпе, соответствующий определению, приведенному в разделе 2 ниже, и предназначенный для употребления в пищу. Он не распространяется на темпе, который подвергся дополнительной обработке за исключением заморозки.

2. ОПИСАНИЕ

Темпе представляет собой прессованный в форме брусков продукт белого цвета, приготовленный из очищенных вареных соевых бобов, подвергнутых твердофазной ферментации с использованием *Rhizopus spp.*

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. Состав

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

- a) соевые бобы (любая разновидность);
- b) смесь *Rhizopus spp.* (*R.oligosporus*, *R.oryzae* и/или *R.stolonifer*) с вареной рисовой мукой, порошкообразными рисовыми отрубями и/или мукой из пшеничных отрубей в качестве закваски.

3.2. Показатели качества

3.2.1 Органолептические свойства

- a) Консистенция: плотная, трудно разрезаемая ножом.
- b) Цвет: белый цвет, обусловленный развитием мицелия *Rhizopus spp.*
- c) Вкус: характерный для темпе с ореховым, мясным и грибным привкусом.
- d) Запах: характерный для свежего темпе, без запаха аммиака.

3.2.2 Посторонние примеси

Темпе не должен содержать посторонних примесей (например, других бобов, мелких твердых частиц, шелухи и т.д.).

3.2.3 Аналитические требования

- a) Массовая доля влаги не более 65%.
- b) Массовая доля белка не менее 15%.
- c) Массовая доля липидов не менее 7%.
- d) Массовая доля сырой клетчатки не более 2,5%.

3.3 Виды недостатков

Единица продукции, не соответствующая требованиям качества в Разделе 3.2, считается имеющей недостатки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Не допускаются.

4.2 Технологические вспомогательные средства.

При приготовлении настоящего продукта могут использоваться технологические вспомогательные средства для регулирования кислотности при замачивании бобов.

Применение технологических вспомогательных средств в продукте, соответствующем настоящему стандарту, регламентируется *Руководством по использованию некоторых веществ в качестве технологических вспомогательных средств* (CAC/GL 75-2010).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным *Общим стандартом Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CODEX STAN 193-1995).

- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях (МДУ) остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

- 7.1. Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985).

7.2 Наименование продукта

В качестве наименования продукта на этикетке указывается "темпе".

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CODEX STAN 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.