

ГЛАВА XVIII

18. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Определение

Пищевые добавки, определение	18. 1	Пищевые добавки, далее по тексту, добавки, - это те вещества, которые не имеют пищевой ценности и не используются в питательных целях, а добавляются в продукты питания для улучшения их внешнего вида, органолептических характеристик, вкуса или условий хранения.
Разрешенные добавки Условия, при которых могут быть использованы добавки	18. 2	Разрешено использовать добавки, если: а) Они продемонстрировали свою безвредность для здоровья человека. б) Не влияют на гигиенические, пищевые и технологические условия продуктов питания, в которых они содержатся, и не могут привести к возможным ситуациям мошенничества. в) Они необходимы с технологической точки зрения и нельзя избежать их использования или заменить их натуральным безвредным продуктом. г) Есть практическая возможность их контроля.
Съедобные продукты	18. 2. 1	Съедобные продукты животного происхождения могут содержать или не содержать разрешенные добавки, при условии, что их добавление или не добавление не изменяют собственные характеристики продукта, указанного на этикетке.
Добавки	18. 2. 2	Разрешенные добавки - это добавки, указанные в настоящем Регламенте, а также те, которые в будущем будут разрешены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Состав добавок	18. 2. 3	Все разрешенные добавки должны иметь определенный состав и соответствующий уровень чистоты (Пищевое качество), принимая во внимание для выдачи разрешения, их научное или технологическое название, и ни в коем случае их торговое название. Материал для проведения количественно-качественной, простой и эффективной проверки, должен предоставляться заинтересованным лицом.
Этикетка	18. 2. 4	На этикетках пищевых добавок следует четко указывать вид использования, для которого они предназначены.
Питательные добавки являются	18. 2. 5	Разрешенные добавки, которые в свою очередь продуктами питания, должны соответствовать, кроме правил, установленных настоящим Регламентом, соответствующим пунктам национальных указов.
Вещества, улучшающие качество продукта	18. 2. 6	Запрещается добавлять вещества, улучшающие качество продукта, для того, чтобы искусственным путем сделать продукт высшего качества.

Добавление стабилизаторов или протекторов

Стабилизаторы или протекторы	18. 3	Добавки стабилизаторы или
------------------------------	-------	---------------------------

протекторы добавляют в продукты питания с целью их использования в качестве противогрибковых, противомикробных, антиферментативных и/или антиоксидантных средств для предотвращения или задержки изменения продукта.

Требования к стабилизаторам

	18. 3. 1	Стабилизаторы или протекторы, которые используются в продуктах питания, должны соответствовать следующим общим критериям очистки: а) Они не должны содержать более трех (3) частей на миллион мышьяка и более десяти (10) частей на миллион свинца. б) Они не должны содержать более пятидесяти (50) частей на миллион меди и цинка, взятых вместе, однако содержание цинка не должно превышать при этом двадцать пять (25) частей на миллион, запрещено содержание в них определенных следов опасных элементов с токсикологической точки зрения, особенно это касается других тяжелых металлов, за исключением связанных с установлением специальных критериев чистоты и указанных в настоящем Регламенте.
Лимонная кислота и ее соли	18. 3. 2	Разрешено использование лимонной кислоты и ее солей в качестве подкисляющих агентов, стабилизаторов цвета, разжижителей, секвестрантов и синергетических антиоксидантов.
Молочная кислота и ее соли	18. 3. 3	Разрешено использование молочной кислоты и ее солей в качестве стабилизаторов, консервирующих веществ и вкусовых добавок. Допустимое количество до трех тысяч (3000) частей на миллион.
Гексаметилентетрамин	18. 3. 4	Разрешено использование гексаметилентетрамина в качестве консерванта для икры, рыбного паштета и консервов из морепродуктов. Допустимое количество до тысячи (1000) частей на миллион.
Копчение	18. 3. 5	Копчение - это процесс, которому подвергаются определенные продукты путем воздействия холодного или горячего дыма, с добавлением или без добавления ароматических веществ, чтобы придать им характерный аромат и вкус, а также увеличить их срок хранения. Копчение, холодное или горячее, должно проходить в отделах, предназначенных для этой цели. Оно должно проводиться с помощью дыма, полученного в результате сгорания древесины, опилок или древесных растений, в их естественном состоянии, исключая древесину смолистых, пропитанных, окрашенных растений, склеенных клеем любого происхождения, или тех, которые были обработаны в аналогичный способ. В готовом продукте допускается до двухсот (200) частей на миллион формальдегида, комбинированного или свободного.
Соль	18. 3. 6	Солью без добавок называется коммерчески чистый продукт, с химическим названием хлорид натрия. Соль, разрешенная для использования в мясной промышленности может быть грубого помола, среднего помола или мелкого помола, при этом могут существовать различные виды измельченной или молотой соли, в соответствии с требованиями вида использования, для которого она предназначена.

Требования к соли

18. 3. 7 В любом случае соль должна соответствовать следующим требованиям:

- a) Иметь вид белых кристаллов без запаха, растворимых в воде и иметь простой соленый вкус.
- b) Она не должна содержать органические вещества, а также нитриты и нитраты в пропорциях, превышающих разрешенные настоящим Регламентом. Ее содержание в воде не должно превышать пяти (5) процентов, а нерастворимый остаток в воде (примеси) не должен превышать пол (0,5) процента.
- c) Сухой остаток не должен содержать более одного целого и четырех десятых (1,4) процента сульфатов, выраженных в сульфате кальция, и не более одного (1) процента от общего количества хлоридов кальция, магния и калия.
- d) Она не должна содержать патогенные или сапрофитные микробы, которые могут изменить пищевые и/или промышленные продукты.

Столовая соль

18. 3. 8 Соль мелкого помола или столовая соль - это молотая соль или соль, изготовленная по системе выпаривания, которая содержит кристаллы, которые проходят через сито в четыреста двадцать (420) микрон и большая часть которой удерживается ситом в сто двадцать (120) микрон, при этом допускается не более десяти (10) процентов соли, которая проходит через это сито. Она должна

соответствовать тем же требованиям, что и поваренная соль, кроме содержания воды, которое не должно превышать пол (0,5) процента и нерастворимого остатка в воде, который не должен превышать трех десятых (0,3) процента. С целью избежания скопления соли из-за влажности разрешено добавлять не более двух (2) процентов фосфата натрия, фосфата кальция, карбоната магния или других разрешенных продуктов. Эти добавки должны указываться соответствующим образом.

Рассол

18. 3. 9 Рассол - это водный раствор, который содержит как минимум десять (10) процентов соли. К нему могут добавляться разрешенные добавки.

Измененный рассол

18.3.10 Запрещено использование для засола продуктов питания, рассолов, которые вступили в щелочную реакцию, имеющих аммиачный запах, которые содержат молочную или масляную ферментацию или при исследовании которых обнаружено присутствие обильной микробной флоры молочнокислых, масляных или протеиновых палочек. Абсорбция йода на литр рассола не должна превышать одну целую две десятых (1,2) грамма на литр.

Восстановление рассола

18.3.11 Могут восстанавливаться рассолы, которые имеют ненормальные органолептические показатели, путем кипячения и фильтрации, при условии, что они не демонстрируют брожение, маслянистые, молочные или аммиачные запахи. В любом случае, этот процесс должен быть разрешен Отделом ветеринарной экспертизы.

Возобновление рассола

18.3.12 (Постановление экс-СЕНАСА № 703 от 21.07.1993 г.)
(Постановление экс-СЕНАСА № 231 от 20.09.1995г.)

Рассолы, используемые для засола могут поддаваться возобновлению или нормализации, если, согласно постановлению Отдела ветеринарной экспертизы, это необходимо. Нормализация должна проводиться с помощью питьевой воды и хлорида натрия первого использования и качества, разрешенного настоящим регламентом.

Уксус. Определение

18.3.13 Уксус, без добавок, - это

винный уксус, полученный в результате уксусного брожения вина.

Непригодными к употреблению считаются такой уксус:

- a) Тот, который содержит минеральные или органические свободные кислоты.
- b) Тот, который содержит консерванты, токсичные металлы, неразрешенные красители, едкие вещества, раздражители и токсичные вещества или любые другие вещества, изменяющие характерный состав, свойства или вид уксуса. В качестве консерванта допускается только диоксид серы, содержащий не более четырехсот (400) частей на миллион общего диоксида серы и не более сорока (40) частей на миллион свободного диоксида серы.
- c) Измененный в результате заболеваний, криптограммой формулы растений или имеющий странный или неприятный запах и вкус.
- d) Искусственный и полученный в результате смешивания искусственного с натуральным.

Уксус. Требования

18.3.14 Уксус должен соответствовать следующим требованиям:

- a) Быть прозрачным, иметь острый, не едкий вкус.
- b) Он должен содержать элементы вина, из которого был произведен, в пропорциях, соответствующих его разбавлению.
- c) Он должен содержать не менее четырех (4) процентов уксусной кислоты, одного (1) процента экстракта без восстанавливающего сахара и одной десятой (0,1) процента общей золы.
- d) Он не должен содержать более двух десятых (0,2) процента хлорида натрия или сульфатов в пересчете на кислый сульфат калия или более одного (1) процента спирта по объему.

18.3.15 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 407 от 07.05.1993 г.)

18.3.16 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 407 от 07.05.1993 г.)

Антиоксиданты

Антиоксиданты

18. 4 Разрешено использовать следующие добавки в качестве антиоксидантов:

Нордигидрогваяретовая кислота

- a) Нордигидрогваяретовая кислота (N.D.G.) и смолы, которые ее содержат. Ее использование разрешено в животных жирах и растительных маслах. Допустимое содержание составляет до пятисот (500) частей на миллион.

В.Н.А. и В.Н.Т.

- b) Бутилгидроксианизол (В.Н.А.); бутилгидрокситолуол (В.Н.Т.). Их использование разрешено в животных жирах и растительных маслах. Допустимое содержание составляет до двухсот (200) частей на миллион в готовом продукте.

Бутилгаллат, пропилгаллат,
октил галлат и додецил галлат

с) Бутилгаллат; пропилгаллат; октил галлат; додецил галлат. Их использование разрешено в животных жирах и маслах. Допустимое содержание составляет до пятисот (500) частей на миллион в готовом продукте.

Комбинирование антиоксидантов

д) При комбинировании двух (2) или более антиоксидантов жиров, готовый продукт должен содержать не более двухсот (200) частей на миллион. Если к жирам были добавлены нордигидрогваяретовая кислота, пропилгаллат или октил галлат, то они не могут быть использованы для колбасных изделий, консервов, пресервов или консервированных продуктов с добавлением полифосфатов.

Двуокись серы

е) Двуокись серы. Ее использование разрешено для железирующих веществ. Допускается содержание до пятисот (500) частей на миллион в готовом продукте.

Стабилизаторы цвета

Нитраты натрия и калия

18. 5 (Постановление экс-СЕНАСА № 231 от 20.09.1995г.) Нитраты калия и натрия (селитра), допускается их использование в мясных продуктах в качестве консерванта и, в частности, для красного мяса и его производных в качестве стабилизатора цвета. Допускается содержание до ТРЕХСОТ (300) частей на миллион в готовом продукте.

Нитриты калия и натрия

18. 5. 1 (Постановление экс-СЕНАСА № 231 от 20.09.1995г.) Нитрит калия; нитрит натрия, допускается их использование в мясных продуктах в качестве консерванта и, в частности, для красного мяса и его производных в качестве стабилизатора цвета. Допускается содержание до СТА ПЯТИДЕСЯТИ (150) частей на миллион в готовом продукте.

Аскорбиновая кислота
качестве

18. 5. 2 Аскорбиновая кислота. Допускается ее использование в стабилизатора ярко красного цвета для мяса. Допустимое содержание составляет до пятисот (500) частей на миллион в готовом продукте.

Никотиновая кислота

18. 5. 3 Никотиновая кислота. Допускается ее использование в качестве стабилизатора ярко красного цвета для мяса. Допускается содержание до СТА ПЯТИДЕСЯТИ (150) частей на миллион в готовом продукте.

Вкусовые добавки

Глутамат натрия, динатрий
инозит, динатрий гуанилат

18. 6 Глутамат натрия, динатрий инозит, динатрий гуанилат. Допускается их использование в качестве вкусовых добавок.

Специи и приправы
растительного происхождения

18.6.1 Под общим наименованием специй или приправ растительного происхождения понимают добавки, получаемые от определенных растений, их частей или их эссенций, которые, в связи с содержанием быстрых или возбуждающих ароматических веществ с пищевой ценностью или без нее, используются в качестве приправы, заправки и для улучшения аромата и вкуса пищи. Они должны быть

натуральными, здоровыми и соответствовать их нормальным характеристикам. Они не должны содержать посторонних веществ и тех частей растения, которые не имеют качеств специй или приправы.

Разрешенное использование	18.6.2 Разрешенные специи и приправы - это специи и приправы или их эссенции, указанные в настоящем Регламенте, а также те, которые в будущем будут разрешены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Чабрец	18.6.3 Чабрец или тимьян - это листья и цветы растения <i>Satureia hortensis</i> L. Они не должны содержать более десяти (10) процентов общей золы или более половины (0,5) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте.
Острый перец	18.6.4 Молотый, давленный или размельченный острый перец - это крупный порошок, образующийся при измельчении здоровых и чистых плодов перца разных видов и происхождения, измельченных без отделения внутренних частей или семян.
Чеснок	18.6.5 Чеснок - это луковицы растения <i>Allium Sativum</i> L.
Порошок из чеснока	18.6.6 Порошок из чеснока - это высушенные и измельченные в порошок луковицы растения <i>Allium Sativum</i> L.
Чесночная соль	18.6.7 Чесночная соль - это смесь соли и не меньше пятнадцати (15) процентов порошка из чеснока.
Базилик	18.6.8 Базилик - это здоровые и чистые, свежие или сушеные листья растения <i>Ocimum basilicum</i> L. (большой вид) и растения <i>Ocimum minimum</i> L. (маленький вид). Среднее процентное соотношение сушеного базилика: вода (8); протидный белки - двадцать (20); липиды - пять (5); углеводы - сорок пять (45); сырая клетчатка, шестнадцать (16); золы, шесть (6).
Каперсы	18.6.9 Под названием каперсы подразумеваются сухие закрытые цветочные почки (бутоны) растения <i>Capparis spinosa</i> L., консервированные в уксусе и в соли или только в соли. Они должны содержать не более тридцати (30) процентов азотистых веществ с пятью (5) процентами жира, в расчете на сухой продукт.
Анис	18.6.10 Под названием анис, обыкновенный анис или зеленый анис подразумеваются здоровые, чистые и сухие плоды растения <i>Pimpinella anisum</i> L. Анис должен содержать не менее одной целой пяти десятых (1,5) процента эфирных масел и не более десяти (10) процентов общего количества золы и двух (2) процентов нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы. Он не должен иметь черноватый оттенок и запах плесени.
Сельдерей	18.6.11. Сельдереем называются здоровые, чистые и сухие плоды растения <i>Celerī graveolens</i> L. Они не должны содержать более десяти (10) процентов общей золы или более двух (2) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной соляной кислоте.
Соль с сельдереем	18.6.12 Под названием соль с сельдереем подразумевается поваренная соль (хлорид натрия), к которой добавляют от одной десятой (0,1) процента до

одного (1) процента эссенции сельдерея и от двух с половиной (2,5) процентов глутамата натрия, а также смеси солей, по крайней мере, с пятнадцатью (15) процентами измельченного сельдерея. Следует указывать о добавлении куркумы или другого разрешенного красителя.

Шафран

18.6.13 Продукт, который называется шафран на ветке

должен состоять из волокон
красно- оранжевого цвета,
полученных от высушенных рылец
цветка *Crocus sativus* L., вместе с или без желтых
кончиков этих цветков. Шафран на ветке, который
продается с коммерческими

требованиями, которые указаны
ниже, должен иметь следующие пропорции по
длине для рылец в отношении белого хвостика:
Купе: без белого хвостика.

Манча: до двадцати пяти (25) процентов. Рио: от
двадцати пяти (25) процентов до тридцати двух (32)
процентов.

Сиерра: более тридцати двух (32) процентов.

Шафран на ветке должен соответствовать
следующим требованиям:

- a) Не должен содержать более десяти (10)
процентов столбиков и прочих соцветий.
- b) Пятьдесят (50) целых соцветий, которые
составлены из столбика с тремя (3) рыльцами,
должны весить приблизительно триста тридцать
семь
(337) миллиграмм.
- c) Он не должен выделять более четырнадцати (14)
процентов воды и летучих веществ на сто (100)
при ста пятидесяти (150) градусах Цельсия или
менее шестидесяти (60) процентов водного
экстракта; максимальный общий вес золы
составляет шесть (6) процентов, а
нерастворимых в десятипроцентной соляной
кислоте зол - один (1) процент.
- d) Водный настой должен давать щелочную
реакцию.
- e) Он не должен быть смешан с другими
растениями (сафлор, арника, куркума, красный
аннато и т. д.). А также не должен содержать
посторонних веществ, амиловых веществ,
инертных материалов, меда, глюкозы,
пикриновой кислоты, различных красителей,
минеральных солей.
- f) Пол (0,5) грамма должны окрашивать в желтый
цвет двадцать пять (25) литров
дистиллированной воды.

Молотый шафран

18.6.14 Молотый шафран или порошок из

шафрана - это продукт, полученный в результате
измельчения шафрана, определение которому было
дано ранее. Запрещается приготовление, обращение,
хранение и продажа смесей шафранового порошка с
паприкой или сафлором, даже при заявлении о
составе. Молотый шафран или порошок из шафрана
должен соответствовать тем же требованиям, что и
шафран на ветке, кроме пунктов a) и b).

Аир

18.6.15 Ароматический аир или аир - это здоровый, чистый и сушеный корень растения *Acorus calamis* L.. Он не должен содержать более шести (6) процентов общей золы или более одного (1) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной соляной кислоте.

Корица	18.6.16. Под названием «Корица» или «Цейлонская корица» подразумевается высушенная и лишенная большей части эпидермального слоя кора растения <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Breyn. Корица, которая не соответствует макро и микроскопическим характеристикам Цейлонской, должна называться Обычная корица (китайская, индийская, малабарская корица и т.д.). Цейлонская корица и остальная корица (китайская, индийская, малабарская и т.д.) должны соответствовать следующим требованиям: а) Не содержать более четырнадцати (14) процентов влаги, шести (6) процентов общей золы, двух (2) процентов нерастворимой в десятипроцентной соляной кислоте золы и более двадцати двух (22) процент крахмала и содержать как минимум восемь десятых (0,8) процента летучего эфирного экстракта и четыре целых пять десятых (4,5) процента алкогольного экстракта; кроме Цейлонской корицы, которая должна содержать минимум восемь целых пять десятых (8,5) процента последнего показателя. б) Не содержать посторонних крахмалистых веществ или других продуктов, кроме корицы.
Кардамон	18.6.17 Кардамоном называют здоровые, чистые и сушеные семена растения <i>Elettaria cardamomum</i> White и Maton и связанных с ними видов. Семена кардамона должны содержать максимум десять (10) процентов общей золы; два (2) процента нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы; двенадцать (12) процентов влаги и минимум два (2) процента эссенции.
Карри	18.6.18 Под названием карри, индийское карри, порошок карри, подразумевается очень острая на вкус смесь разных специй, состоящая из разных перцев, имбиря и куркумы, с добавлением или без добавления других приправ. Не обязательно указывать на этикетке такой смеси пропорции ее различных компонентов, но обязательно указывать их названия. Запрещается добавлять инертные вещества, амиловые вещества и любые другие посторонние вещества, не заявленные на упаковках карри.
Тмин	18.6.19 Под названием тмин или немецкий тмин подразумевают здоровые и чистые плоды растения <i>Sium carvi</i> L. Они не должны содержать более четырнадцати (14) процентов влаги и трех (3) процентов общего количества золы.
Лук	18.6.20 Под названием лук подразумевается растение <i>Allium cepa</i> L. Лук, который не имеет форму головки, а толстого стебля, называется зеленый лук. Головки ранних сортов называются зеленым луком.
Гвоздика	18.6.21. Пряной гвоздикой или гвоздикой называют спелый, высушенный бутон цветка <i>Carvophyllus aromaticus</i> L. Гвоздика должна соответствовать следующим условиям: а) Не содержать более пяти (5) процентов стебельков, цветоносов и плодов гвоздики. б) Не содержать более пятнадцати (15) процентов влаги, семи (7) процентов общей золы и одного (1) процента нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы и более десяти (10) процентов сырого волокна.

	с) Не должна выделять менее пятнадцати (15) процентов летучего эфирного экстракта или двенадцати (12) процентов кверцетиновой кислоты (в расчете на кислород, поглощенный водным экстрактом).
Тмин	18.6.22 Под названиями тмин, обычный тмин или испанский тмин подразумеваются здоровые, чистые и сухие плоды растения <i>Cominu cuminum</i> L. Тмин должен отвечать следующим условиям: не содержать более десяти (10) процентов общей золы, четырех (4) процентов золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте и не менее полутора (1,5) процентов эфирных масел и двадцати одного (21) процента алкогольных экстрактов.
Кориандр	18.6.23 Под названием кориандр или кинза подразумеваются здоровые, чистые и сухие плоды растения <i>Coriandrum sativum</i> L. Кориандр должен содержать более семи (7) процентов общего количества золы, от полутора (1,5) процентов нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы и не менее шести (6) процентов эссенции.
Куркума	18.6.24 Под названием куркума подразумевается здоровый, чистый и сухой корень растения <i>Curcuma longa</i> L. Она должна соответствовать следующим требованиям: а) Не содержать патогенных микроорганизмов, что должно быть подтверждено органами здравоохранения. б) Она не должна содержать более десяти (10) процентов воды, восьми (8) процентов общей золы или более одного (8) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте от общего эфирного экстракта и семи (7) процентов жиров. Содержание азотистых веществ должно составлять от пяти (5) до тринадцати (13) процентов. с) Она должна вступать в позитивную реакцию с серным дифениламиноом. Кроме тех особых случаев, когда куркума используется в качестве приправы, если она используется в качестве красителя, то на этикетке продукта, который ее содержит необходимо указать: «Окрашено с использованием куркумы».
Укроп	18.6.25 Под названием укроп, укроп пахучий подразумеваются здоровые, чистые и сухие плоды растения <i>Anethum graveolens</i> L. Укроп не должен содержать более десяти (10) процентов общей золы или более трех (3) процентов золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте и менее двух с половиной (2,5) процентов эссенции.
Эстрагон	18.6.26 Под названиями эстрагон, полынь эстрагоновая или тархун подразумеваются здоровые, чистые и сухие листья и цветки растения <i>Artemisa dracunculus</i> L.
Экстракт эстрагона	18.6.27 Под названием экстракт эстрагона подразумеваются экстракты, полученные в результате выдержки или расщепления в уксусе.
Фенхель	18.6.28 Под названием фенхель подразумеваются здоровые, зрелые, чистые и сухие плоды разных сортов растения <i>Foeniculum</i> L. Он не должен содержать

более двенадцати (12) процентов воды, девяти (9) процентов общего количества золы, от двух (2) процентов нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы и не менее трех (3) процентов эссенции.

Имбирь

18.6.29 Под названием имбирь подразумевают вымытый и высушенный корень растения *Zingiber officinale* Roscoe, очищенный от шкурки (белый или очищенный имбирь) или нет (серый имбирь). Он не должен содержать более семи (7) процентов общей золы, более двух (2) процентов золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте, восьми (8) процентов сырой клетчатки; одного (1) процента кальция в расчете на оксид, и менее одного (10) процента эссенции, сорока двух (42) процентов крахмала и двенадцати (12) процентов экстракта в холодной воде.

Отбеленный имбирь

18.6.30 Под названием отбеленный имбирь подразумевают целый имбирь, покрытый соединениями кальция для его лучшего хранения (гашеная известь, карбонат и сульфат кальция). В этом имбире допускается не более десяти (10) процентов от общего количества золы и четырех (4) процентов кальция в пересчете на карбонат.

Лавр

18.6.31 Под названием лавр подразумевают чистые и сухие листья растения *Laurus nobilis* L. Он не должен содержать более шести (6) процентов общего количества золы, одного (1) процента нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы, не менее двух (2) процентов эссенции.

Мацис

18.6.32 Под названием мацис подразумевается оболочка или скорлупа мускатного ореха, *Myristica fragans* Houttup. Она должна соответствовать таким требованиям: не содержать более семнадцати (17) процентов влаги, трех (3) процентов общей золы; пяти десятых (0,5) процента нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы, десяти (10) процентов сырой клетчатки и не менее четырех (4) процентов эссенции. Эфирный экстракт должен составлять от двадцати (20) до тридцати (30) процентов, а спиртовой экстракт - от девятнадцати (19) до двадцати пяти (25) процентов.

Майоран

18.6.33 Под названиями майоран, орегано и сарилла подразумеваются здоровые, чистые и сухие листья и цветки растения *Origanum majoram* L. и его различных сортов. Он не должен содержать более шестнадцати (16) процентов общей золы; четырех с половиной (4,5) процентов золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте и менее половины (0,5) процента эссенции. Допускается до десяти (10) процентов стеблей и безвредных разнородных веществ.

Мята

18.6.34 Под общим названием мяты подразумеваются цветы и листья различных культурных или самосевных растений семейства *Labiatae*. Они не должны содержать более двенадцати (12) процентов воды. Под названиями мята, садовая мята или мята полевая понимаются здоровые, чистые и высушенные листья и цветы растений *Mentha viridir* L. и *Mentha rotundifolia* L. Под названием перечная мята подразумеваются

листья и цветы растения *Bytropogon Mollis* Koth. Под названием перечная или английская мята подразумеваются листья и цветы растения *Mentha piperita* L.

Горчица

18.6.35 Горчицей называют продукт, полученный в результате измельчения в порошок зерен черной горчицы, растений *Brassica nigra* L. Voch, parda, *Brassica juncea* Hoocker, blanca, *Sinapis alba* L., или их смеси. Горчицная мука или горчичный порошок изготавливают из частично обезжиренных и молотых зерен горчицы. Она должна отвечать следующим условиям: не содержать более десяти (10) процентов влаги, шести (6) процентов общей золы, одного с половиной (1,5) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте и не более полутора (1,5) процентов крахмала.

Английская горчица

18.6.36 Под названием английская горчица подразумевается горчичный порошок соответствующий требованиям предыдущего пункта и порошок из сарептской или русской горчицы, полученный от растения *Brassica juncea* Hoocker и имеющий те же характеристики. Жидкая или пастообразная горчица, также известная как столовая горчица, приготовленная горчица, французская горчица, горчица с эстрагоном, может состоять из горчичной муки, винного сусла, белого вина, уксуса, соли, сахара, лимонной кислоты, молочной или винной кислоты, масла и приправы, которые не усиливают или не имитируют желтую окраску исходного сырья. Она не должна содержать более двадцати четырех (24) процентов углеводов в пересчете на крахмал, двенадцати (12) процентов сырой клетчатки, и менее пяти целых шести десятых (5,6) процентов азота и десяти сотых (0,10) процента эссенции натуральной горчицы, все в расчете на сухой продукт.

Мускатный орех

18.6.37 Под названием мускатный орех подразумевается сушенное ядро плода растения *Myristica fragrans* Houting полностью без скорлупы. Использование извести разрешается для покрытия мускатного ореха, чтобы сохранить его от насекомых, при условии, что вес слоя указанного вещества не превышает одного (1) процента. Вес мускатного ореха будет колебаться в пределах пяти (5) грамм, а помещенный в стакан с водой, он не должен опускаться на дно. Мускатный орех, кроме того, должен отвечать следующим требованиям: не должен содержать более пяти (5) процентов общей золы, пяти десятых (0,5) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте, десяти (10) процентов сырой клетчатки и не менее двадцати пяти (25) процентов фиксированного эфирного экстракта и двух (2) процентов летучего эфирного экстракта.

Петрушка

18.6.38 Под названием петрушка подразумеваются чистые свежие или высушенные здоровые листья растения *Petroselinum sativus* Hoff.

Красный перец

18.6.39 Под общим названием красный перец или паприка подразумевается продукт, полученный в результате помола отобранных и высушенных плодов различных красных сортов рода *Capsicum*. Красный перец должен продаваться в оригинальной упаковке с указанием его происхождения (аргентинский,

Состав красного перца

18.6.40 Красный перец не должен содержать более двенадцати (12) процентов влаги, восьми целых пяти десятых (8,5) процента общей золы и одного (1) процента нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте золы и двадцати (20) процентов эфирной вытяжки. Перец первого сорта не должен содержать более двадцати трех (23) процентов сырой клетчатки, а перец второго сорта - более двадцати восьми (28) процентов сырой клетчатки.

Перец

18.6.41 Под названием белый перец понимают спелые ягоды, размоченные в воде, сушеные и очищенные от скорлупы, полученный от растения *Piper nigrum* L., целые или измельченные в порошок. Белый перец в зернах или порошке должен отвечать следующим условиям: не содержать более трех целых пяти десятых (3,5) процента общего количества золы; трех десятых (0,3) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте, не менее чем пятидесяти двух (52) процентов крахмала и не менее восьми (8) процентов спиртового экстракта и семи (7) эфирной вытяжки. Под названием «английский перец» или «душистый перец» понимается плод растения *Pimienta officinalis* Berg, целого или молотого.

Розмарин

18.6.42 Под названием розмарин подразумеваются здоровые и чистые листья растения *Rosmarinus officinalis* L.

Шалфей

18.6.43 Под названием шалфей подразумеваются здоровые и чистые листья растения *Salvia officinalis* L., которые должны соответствовать следующим требованиям: не содержать более десяти (10) процентов общего количества золы, одного (1) процента золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте, двадцати пяти (25) процентов сырой клетчатки и не менее одного (1) процента эфирной вытяжки.

Тимьян

18.6.44 Под названием тимьян подразумеваются здоровые, чистые и сухие листья и цветы растения *Thymus vulgaris* L. Он должен соответствовать следующим требованиям: не должен содержать более восьми (8) процентов общей золы, более двух (2) процентов золы, нерастворимой в десятипроцентной (10) соляной кислоте и не менее половины (0,5) процента эссенции.

Эмульгаторы

Полифосфаты

18.7 Динатрий фосфат; гексаметафосфат натрия; триполифосфат натрия; пирофосфат натрия и кислый пирофосфат натрия. Допускается их использование в качестве эмульгаторов, секвестраторов, амортизаторов, стабилизаторов и гелеобразователей. Максимальная концентрация в жидкостях для обработки составляет пять (5) процентов. Количество в обработанных продуктах не должно превышать пяти тысяч (5000) частей на миллион. Если они используются для вареных продуктов, то их содержание в готовом продукте не должно превышать пяти тысяч (5000) частей на миллион. Указанные концентрации соответствуют использованию одного фосфата или комбинации двух

(2) или более (полифосфатов).

Увеличение содержания воды

18. 7. 1 Использование добавок на основе фосфатов не должно приводить к значительному увеличению содержания воды в изготавливаемых продуктах.

Глицерил моностеарат

18. 7. 2 Глицерил моностеарат и его смеси с дистеаратом. Допускается его использование в качестве эмульгатора и пластификатора для жиров, за исключением масла и жиров, которые продаются в чистом виде. Содержание моностеарата допускается до двадцати тысяч (20 000) частей на миллион, с обязательным указанием на этикетке. Используемый для этой цели глицерилмоностеарат не должен содержать менее тридцати трех (33) процентов моноглицеридов и не должен содержать других поверхностно-активных веществ, кроме стеарата натрия или калия, максимальная концентрация которых должна составлять три (3) процента.

Средства против разбрызгивания

Лецитин

18.8 Использование природных лецитинов или их концентратов допускается в качестве средств против разбрызгивания в пропорции две тысячи (2000) частей на миллион (чистого лецитина).

Желатинирующие вещества

Желатинирующие вещества

18. 9 Желатинирующие вещества разрешенного использования для производства продуктов питания - это вещества, полученные в результате гидролиза шкур, сухожилий и костей здоровых животных, а также агар-агара или гелозы и ихтиолака и другого рыбного желатина. Они должны быть очищенными, высушенными и без запаха, и они не должны содержать вредных продуктов и хлора. Они не должны содержать более двух (2) частей на миллион мышьяка, тридцати (30) частей на миллион меди, ста (100) частей на миллион цинка, семи (7) частей на миллион свинца. Количество диоксида серы не может превышать пятьсот (500) частей на миллион. Желатинирующее вещество, полученное в результате гидролиза кож, связок и костей, не должно содержать более трех целых двадцати пяти сотых (3,25) процента общего количества золы и не менее пятнадцати (15) процентов азота. Однопроцентный (1) раствор должен иметь кислотность при pH от шести целых трех десятых (6,3) до семи (7). Однопроцентный (1) раствор в горячей воде, после охлаждения должен превратиться в желе без запаха и цвета. Использование желатинирующих средств допускается для продуктов питания в качестве загустителей и стабилизаторов. Допустимое содержание составляет до десяти (10) процентов в готовом продукте.

Загустители

Крахмал, мука

18. 10 Крахмал, мука, картофельная мука. Допускается их использование в продуктах питания в качестве загустителей. Допустимое содержание составляет до десяти (10) процентов в готовом продукте. Если они добавляются в консервы, которые не являются

паштетами, то следует указывать это на этикетке.

Глюкоза

18.10.1 Допускается ее использование в качестве загустителя. Допустимое содержание составляет до пяти (5) процентов в готовом продукте.

Молоко, сливки,
сухое молоко

18.10.2 Молоко, сливки, сухое молоко. Допускается их использование в продуктах питания в качестве загустителей. Допустимое содержание составляет до десяти 10 (процентов) в готовом продукте.

Подсластители

Сахар

18.11 Под названием сахара подразумевается натуральная сахароза. Допускается его использование в качестве подсластителя, стабилизатора цвета, полирующего или глазурирующего средства. В готовом продукте допускается до двух с половиной (2,5) процентов при его использовании в качестве стабилизатора цвета. Если он используется в качестве полирующего или глазурирующего средства, то разрешено его использование по технологии.

Рафинад

18.11. Сахар рафинад должен быть блестящим белым или белым, слегка желтоватым и растворимым в воде, при этом раствор должен быть прозрачным. Он не может содержать более одного (1) процента глюкозы или инвертного сахара, а также не должен содержать декстринов, крахмалистых материалов или посторонних веществ. Максимальное суммарное содержание сульфатов, выраженное в серном ангидриде, составляет три (0,03) сантиграмма, пять (0,005) миллиграммов диоксида серы и небольшие количества сульфата кальция. Использование ультрамарина синего допускается в незначительных количествах, достаточных для отбеливания.

Декстроза или инвертный сахар

18.11.2 Декстроза или инвертный сахар - это твердый продукт, полученный в результате полного гидролиза крахмала с последующими процессами рафинирования и кристаллизации. Он не должен содержать ни декстрина, ни крахмала, менее девяноста (90) процентов декстрозы или более девяти с половиной (9,5) процентов воды, шестьдесят сотых (0,60) процента мальтозы и двадцать пять сотых (0,25) процента золы, состоящей в основном из хлорида натрия. Пятидесяти процентный (50) раствор в воде должен быть прозрачным и почти бесцветным.

Цикламаты

18.11.3. Циклат натрия или кальция. Допускается их использование в качестве подсластителей при замене сахарозы. Их использование разрешено в соответствии с технологическими потребностями каждого продукта.

Антиадгезивное средство

Трикальцийфосфат,
карбонат магния,
сахарат кальция

18. 12 Трикальцийфосфат; фосфат натрия; фосфат кальция; карбонат магния; стеарат кальция; сахарат кальция. Разрешено их использование в качестве антиадгезивного средства а соли. Допускается содержание до двадцати тысяч (20.000) частей на миллион в готовом продукте.

Среда прочих добавок

Растительные масла	18. 13 Растительные масла. Допускается их использование в качестве среды для прочих добавок.
Этиловый спирт	18.13.1 Этиловый спирт Разрешено его использование в качестве среды для прочих добавок.
Пропиленгликоль	18.13.2 Пропиленгликоль Допускается его использование в качестве растворителя лимонной кислоты и галлатов.

Ферменты

Бромелайн, фицин, папаин	18. 14 Бромелайн, фицин, папаин Допускается их использование в качестве ферментов в продуктах, предназначенных исключительно для вареных колбасных изделий и консервов. Допустимое содержание составляет до двух (2) частей на миллион веса обрабатываемого продукта.
--------------------------	---

Красители

Красители. Определение	18. 15 Считаются пищевыми красителями те природные или синтетические материалы, которые добавляются к потребительским товарам, признанные химически и физиологически безвредными для здоровья человека и добавленные для удовлетворения определенных требований к внешнему виду продукта.
Красители с металлами. Анилины. Токсичные	18.15.1 Запрещено использовать в качестве красителей пищевых продуктов, а также контейнеров, непосредственно с ними контактирующих, минеральные красители, содержащие сурьму, мышьяк, барий, кадмий, хром, медь, олово, ртуть, свинец, уран, цинк и комбинации синильной кислоты, красители, полученные из каменноугольной смолы или анилины и растения, содержащие токсичные продукты, такие как резкие смолы или алкалоиды.
Требования, применяемые к красителям	18.15.2 Красители разрешенного использования в пищевых продуктах в соответствии со спецификациями, которые в каждом случае приведены в настоящих Правилах, должны иметь растительное, животное или синтетическое происхождение, которое должно указываться. Они могут быть представлены в форме порошка, раствора, пасты, экстракта или алюминиевого лака, в качестве сырья, пигмента или в виде их искусственного производного, при условии, что они признаны Департаментом по вопросам социальной помощи и общественного здравоохранения населения безвредными; что они не вступают в реакции запрещенных красителей и что они не теряют и не изменяют, в результате химической обработки, аналитических характеристик обычного сырья.

Фруктовый сок	18.15.3	Считаются безвредными те красители, которые получены из съедобных фруктовых и овощных соков, упомянутых в настоящем Регламенте и тех, которые в будущем будут одобрены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Индигокармин. Ализарин	18.15.4	Считаются также безвредными синтетические индигокармин и ализарин, а также их сульфированные производные, которые должны соответствовать требованиям чистоты, установленным в настоящем Регламенте.
Разрешенные красители	18.15.5	Допускается использование следующих красителей : a) Желтый. Аннато, полученный из зерен растения <i>Bixa orellana</i> L.; шафран, полученный из стеблей и рылец растения <i>Crocus sativus</i> L.; бета-каротин, концентрат из листьев и овощей; пальмовое масло; куркума, полученная из корней растения <i>Curcuma longa</i> L.; желтые зерна или персидские зерна, полученные из ягод растения <i>Rhamnus catharticus</i> L. и <i>R. infectorius</i> L. b) Синий. Индиго или индигокармин, извлеченные из растения индиго и других растений, дающих цвет индиго. c) Черный. Лекарственный уголь, приготовленный из древесного угля высокой чистоты. d) Коричневый. Карамель, полученную нагреванием сахаров растительного происхождения при температуре выше ее температуры плавления, не достигая карбонизации, при этом нейтрализация проводится исключительно щелочными карбонатами. Цикорий; лакрица. e) Красный. Ализарин или марена, извлеченные из растений <i>Rubia tinctorum</i> L.; анкуса или орканета, полученные из корня растения <i>Alcanna tinctoria</i> L.; качу или катеку, извлеченные из древесины различных акаций, <i>Acacia catechu</i> Willd, <i>Acacia suma</i> Kurz; сандаловое дерево, извлеченное из бревен растения <i>Haematoxylon campechianum</i> L. (hematoxilina, hemateina); кошениль (кислота и кармин), извлеченные из вареных насекомых, <i>Coccus cacti</i> L.; орхилла, извлеченная из лишайниковых насекомых рода <i>Rocella ochrolecchia</i> L.; Palo Brasil или <i>Brasilina</i> извлеченные из древесины <i>Caesalpinia brasiliensis</i> L. ; пурпурин, извлеченный из корней <i>Rubia tinctorum</i> L. и <i>Rubia cordifolia</i> L.; красная свекла. f) Различные оттенки. Антоцианы, извлеченные из бобовых; мартилина, извлеченная из различных фруктов. g) Фиолетовый. Красная свекла. h) Зеленый. Хлорофилл, извлеченный из листьев и зеленых частей растений, а также его медные комплексы, содержащие не более пятнадцати сотых (0,15) процента ионизируемой меди.
Фантазийные цвета	18.15.6	В качестве исключения из пункта 18.15.1, НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) может давать разрешение на

использования для получения фантазийных цветов, каменного угля (анилинов). Такие красители должны соответствовать нормам идентификации и чистоты, установленным НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), принимая во внимание стандарты идентификации и чистоты, принятые Организацией Объединенных Наций по сельскому хозяйству и Всемирной организацией здравоохранения.