

## СТАНДАРТ ДЛЯ ВАРЕННЫХ СОЛЕНО-СУШЕНЫХ АНЧОУСОВ CODEX STAN 236-2003

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на все коммерческие виды рыбы, принадлежащие к семейству Engraulidae, засоленные, отваренные и высушенные. Продукт должен быть приготовлен перед употреблением. Данный стандарт не распространяется на продукты, подвергшиеся ферментативному созреванию в рассоле.

### 2. ОПИСАНИЕ

#### 2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Продукт готовится из свежей рыбы видов, принадлежащих к семейству Engraulidae, в виде сырья, описанного в разделе 3.1.

#### 2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Продукт должен быть приготовлен путем промывания свежей рыбы в рассоле или чистой морской воде, последующего отваривания в рассоле или чистой морской воде и высушивания. Под высушиванием подразумевается высушивание на солнце или искусственная сушка.

2.2.2. Продукт должен быть упакован с помощью соответствующих водонепроницаемых материалов. Продукт должен быть обработан и упакован так, чтобы минимизировать и окисление

#### 2.3. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

Манипуляции со свежими анчоусами, не подвергшимися переработке немедленно после вылова, должны производиться в таких гигиенических условиях, которые обеспечат поддержание качества при транспортировании и хранении до переработки. Рекомендуется немедленно охладить или переложить рыбу льдом послойно для возможно более быстрого достижения температуры 0°C (32°F), согласно Рекомендованным международным нормам практики для свежей рыбы (CAC/RCP 9-1976), и содержать до переработки при температуре, необходимой для предотвращения порчи, образования гистамина и размножения микроорганизмов. Процесс сушки должен быть достаточно коротким, для предотвращения образования токсина *Clostridium botulinum*.

### 3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 3.1. СЫРЬЕ

##### 3.1.1. Рыба

Продукт производится из чистой, доброкачественной рыбы, обладающей характерным для свежей рыбы внешним видом, цветом и запахом.

##### 3.1.2. Соль

Под солью подразумевается хлорид натрия качества, соответствующего Рекомендованным международным нормам практики для соленой рыбы (CAC/CRP 26-1979).

#### 3.2. ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

3.2.1. Продукт считается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если лоты, исследованные в соответствии с разделом 9, удовлетворяют условиям, приведенным в разделе 8. Продукт должен быть исследован с помощью методов, приведенных в разделе 7.

3.2.2. Продукт должен удовлетворять требованиям, приведенным в табл. 1.

**Таблица 1: Требования к солено-сушеным анчоусам**

Характеристика	Требование
Хлорид натрия, массовая доля, %, макс.(d.b.)	15
Активность воды ( $a_w$ ), max	0.75
Зола, не растворимая в кислоте, процент по массе, макс. (d.b.)	1.5

**3.3 ПОВРЕЖДЕННАЯ РЫБА**

3.3.1. Под поврежденной рыбой подразумевается рыба (за исключением плавников и чешуй), не сохранившая целостность. Процентное содержание лома определяется из числа поврежденной рыбы по отношению к суммарному числу рыбы в образце.

3.3.2. Процентное содержание поврежденной рыбы, определенный в разделе 3.3.1, не должен превышать пределов, обозначенных в разделе 3.5.

**3.4 РАЗЛОЖЕНИЕ**

Продукт не должен содержать более 10мг/100г гистамина в среднем среди всех исследованных образцов.

**3.5 КЛАССИФИКАЦИЯ ПО РАЗМЕРУ**

В соответствии с приложением А

**4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Использование пищевых добавок в данных продуктах не допускается.

**5. ГИГИЕНА И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ**

5.1. Рекомендуется, чтобы продукт, подпадающий под действие данного стандарта, был произведен с соблюдением соответствующих разделов Рекомендованных Международных норм практики – Общих Принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969), а также Рекомендованным международным нормам практики для свежей рыбы (CAC/RCP 9 – 1976) и соленой рыбы (CAC/RCP 26-1979).

5.2. Продукт должен удовлетворять всем микробиологическим критериям, приведенным в Принципах установления и применения микробиологических критериев для продуктов питания (CAC/GL 21- 1997).

5.3. Ни один образец не должен содержать гистамина в количестве большем, чем 20мг/100г.

5.4. Продукт не должен содержать никаких других веществ в количествах, могущих представлять угрозу для здоровья человека, в соответствии со стандартами, установленными ККА.

**6. МАРКИРОВКА**

В дополнение к требованиям Общего стандарта кодекса для маркировки расфасованных продуктов (CODEX STAN 1-1985) необходимо соблюдать следующие требования:

**6.1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА**

Продукт должен иметь название «вареные солено-сушеные анчоусы», и кроме того должно быть указано общеупотребительное название рыбы в соответствии с законами и традициями страны, где продается продукт, во избежание введения потребителя в заблуждение.

## **6.2. СОРТ И РАЗМЕРНАЯ КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА**

Сорт и размер рыбы, указанные на упаковке, должны соответствовать критериям, приведенным в Приложении А.

## **6.3. НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ**

Научное название должно быть указано в товарных документах.

## **6.4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

На упаковке должны содержаться четкие указания по хранению продукта с момента розничной продажи до употребления в пищу и инструкции по приготовлению продукта.

## **7. ОТБОР ОБРАЗЦОВ, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ**

### **7.1. ОТБОР ОБРАЗЦОВ**

Отбор образцов для исследования готового продукта должен соответствовать Планам ФАО/ВОЗ Кодекс Алиментариус для расфасованных продуктов (AQL-6.5).

### **7.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХЛОРИДА НАТРИЯ**

В соответствии с АОАС 937.09 (в расчете на хлорид натрия).

### **7.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГИСТАМИНА**

В соответствии с АОАС 977.13.

### **7.4 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны исследоваться лицами, обученными данным видам исследования и в соответствии с процедурами, описанными в Приложении Б.

## **8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ БРАКА**

Образец считается бракованным, если он обладает любым из перечисленных ниже свойств.

### **8.1. ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ**

Наличие в образце любых примесей, не происходящих из рыбы семейства Engraulidae, которое не представляет угрозы для здоровья человека, обнаруживается без применения увеличительных приборов или присутствует в количестве, обнаруживаемом любыми методами, включая применение увеличительных приборов, что говорит о несоответствии нормам добросовестной производственной и санитарной практики.

### **8.2. ПОВРЕЖДЕННАЯ РЫБА**

Обширные повреждения структуры рыбы, характеризующиеся разрывом или разломом частей тела на два или более кусков, затрагивающие более 25% рыбы в образце.

### **8.3. ЗАПАХ/ВКУС**

Образец, содержащий стойкие и различные посторонние запахи (например, гнилостный) или вкус, свидетельствующие о разложении или порче.

### **8.4. РОЗОВЫЙ ЦВЕТ**

Любое видимое свидетельство жизнедеятельности красных галофильных бактерий, обнаруживающееся более чем в 25% рыбы в составе образца.

### **8.5. ПЛЕСЕНЬ**

Рыба, имеющая слитные участки, заметно пораженные плесенью, составляет более 25% образца.

## 9. ПРИЕМКА ЛОТА

Лот признается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если:

1. Суммарное число дефектов (согласно классификации, приведенной в разделе 8), не превышает допустимое число для соответствующего плана отбора проб в Планах отбора проб расфасованных продуктов (AQL-6.5);
2. Средний вес нетто всех образцов не менее, чем указанный все нетто, при условии, что вес каждого индивидуального контейнера составляет не менее 95% от заявленного;
3. Продукт соответствует требованиям разделов 4,5 и 6, касающихся Пищевых добавок, гигиены и маркировки.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

## 1. РАЗМЕР

Определяется длиной продукта (неразделанной рыбы).

<u>Характеристика размера</u>	<u>Длина</u>
Мелкие	менее 3.5 см
Средние	3.5 - 6.5 см
Крупные	более 6.5 см

## 2. СОРТА

Солено-сушеные анчоусы каждого размера подразделяются на два сорта, как указано ниже:

Характеристики	Сорт	
	А	В
Лом	менее 5%	менее 15%
Цвет (цвет нужно сравнивать среди рыбы одного вида)	Белесый или голубоватый или желтоватый (характерный для вида)	нестандартный цвет
Запах	Отсутствие испорченного или прогорклого запаха	Отсутствие неприятного или тухлого запаха

**ПРЛОЖЕНИЕ В****ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

Для органолептического анализа следует отбирать отдельные образцы.

1. Исследовать образец на предмет наличия посторонних примесей, поврежденной рыбы, розовой окраски и наличия плесени.
2. Исследовать запах торгового образца в соответствии с Руководством по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории (CAC/GL 31 – 1999).
3. Исследовать вкус приготовленного образца в соответствии с Руководством по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории (CAC/GL 31 – 1999).

Образец перед органолептическим исследованием должен быть приготовлен согласно инструкциям на упаковке. Образец должен быть обжарен в свежем масле для жарения при температуре 190°C в течение 1-2 минут, в зависимости от размеров рыбок.