

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 КАПУСТУ БРОККОЛИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННУЮ

CXS 110-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на описанную ниже быстрозамороженную капусту брокколи вида *Brassica oleracea* L. var. *Italica* Plenck (Спаржевая капуста), предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением переупаковки, если таковая необходима. Он не распространяется на продукты, которые, как указано, предназначены для дальнейшей переработки или для других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Быстрозамороженная капуста брокколи – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых стеблей или побегов растения брокколи, соответствующих характеристикам *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (Спаржевая капуста), которые были отсортированы, подрезаны, вымыты и должным образом бланшированы, чтобы обеспечить стабильность окраски и вкусовых характеристик в процессе естественных этапов реализации.

2.2 Описание технологического процесса

2.2.1 Быстрозамороженная капуста брокколи представляет собой продукт, подвергшийся заморозке в соответствующем оборудовании и удовлетворяющий изложенным ниже условиям. Заморозка осуществляется таким образом, чтобы быстро проходить диапазон температур максимальной кристаллизации. Процесс быстрой заморозки считается завершенным только тогда, когда после термальной стабилизации в термическом центре продукта достигнута температура -18°C (0°F). Продукт должен содержаться при низкой температуре, позволяющей сохранять качество продукта при транспортировке, хранении и реализации, включая продажу конечному потребителю.

2.2.2 Допускается переупаковка быстрозамороженных продуктов с использованием признанных методов в регулируемых условиях.

2.3 Порядок обращения с продуктом

Условия обращения с продуктом должны обеспечивать сохранение качества при транспортировке, хранении и реализации, включая продажу конечному потребителю. Рекомендуется в процессе хранения, перевозки, реализации и розничной продажи обращаться с продуктом в соответствии с положениями документа "Нормы и правила *производства быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними*" (СХС 8-1976).

2.4 Внешний вид

2.4.1 Товарные формы

- a) **Соцветия** – головка и примыкающая часть стебля с мелкими нежным листьями или без них, длиной 7-16 см. Соцветия могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной пробы выходить за указанные значения длины могут не более 20 процентов соцветий (по количеству).
- b) **Цветки** – головка и примыкающая часть стебля с мелкими нежным листьями или без них, длиной 3-7 см, причем стебель должен быть достаточно длинным, чтобы сохранять целостность головки. Цветки могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной пробы выходить за указанные значения длины могут не более 20 процентов соцветий (по количеству).
- c) **Нарезанные соцветия** – соцветия растения брокколи, которые были нарезаны на части и могут иметь неправильную форму. Части имеют размер от 2 см до 5 см по самой длинной стороне. Части листьев могут присутствовать, но не должны превышать 35 процентов по массе, при этом части головок должны составлять не менее 15 процентов.
- d) **Рубленая** – мелкоизмельченная брокколи, с кусочками менее 2 см по самой длинной стороне. Части листьев могут присутствовать, но не должны превышать 35 процентов по массе, при этом части головок должны составлять не менее 15 процентов.

2.4.2 Другие товарные формы

Допускаются любые другие товарные формы продукта, если они:

- a) в достаточной степени отличаются по внешнему виду от форм, указанных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяют всем остальным требованиям настоящего стандарта;

- с) надлежащим образом описаны на этикетке во избежание путаницы или введения покупателя в заблуждение.

2.4.3 **Определение некондиционного внешнего вида**

Любая единица выборки, взятой в соответствии с надлежащим планом выборки при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса, касающиеся методов анализа и взятия образцов), считается некондиционной по следующим характеристикам, если она:

- а) превышает допуски по количеству частей листьев и головок для торговых форм "Нарезанные соцветия" или "Рубленая", описанных в разделе 2.4.1; или
- б) не отвечает требованиям по длине, предусмотренным в разделе 2.4.1.

2.4.4 **Показатели внешнего вида при приемке партии**

Партия считается соответствующей показателям внешнего вида, если количество дефектных единиц продукции, как они определяются в разделе 2.4.3, не превышает приемочного числа (с), соответствующего плана отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

2.4.5 **Размер стандартной пробы**

Размер стандартной пробы составляет 300 граммов.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 **Дополнительные ингредиенты**

Соль (хлорид натрия);

Приправы, такие как специи и ароматические травы.

3.2 **Показатели качества**

3.2.1 **Общие требования**

Брокколи быстрозамороженная:

- должна иметь достаточно однородный свойственный виду цвет, с учетом влияния всех добавленных дополнительных ингредиентов;
- не должна иметь постороннего привкуса и запаха, с учетом всех добавленных дополнительных ингредиентов;
- должна быть свободна от песка, мелкого гравия и других посторонних веществ; а в отношении видимых и иных дефектов при определенном допуске;
- должна быть в разумных пределах свободна от чрезмерного количества листового материала, особенно от крупных грубых листьев;
- должна быть практически свободна от отделившихся фрагментов и целых листьев (только для соцветий и цветков);
- должна быть практически свободна от примесей растительного происхождения;
- должна быть в разумных пределах свободна от цветков желтого или коричневого цвета;
- должна быть в разумных пределах свободна от механических повреждений, последствий патологического развития и повреждений насекомыми;
- должна быть в разумных пределах свободна от плохо обрезанных единиц (соцветия и цветки);
- должна быть практически свободна от зацветших или плохо сформировавшихся единиц;
- должна быть практически свободна от волокнистых и одресневевших единиц.

3.2.2 **Определение видимых дефектов**

- а) **Примеси растительного происхождения** – листья, стебли или подобные безвредные вещества растительного происхождения помимо растения брокколи.
- б) **Отделившиеся листья** (для соцветий и цветков) – листья брокколи и их части, не присоединенные к единице продукта.
- с) **Фрагменты** (для соцветий и цветков) – части менее 20 мм в длину для соцветий и весом менее 5 граммов для цветков.

- d) **Поверхностные пороки:** обесцвеченная или пораженная болезнью или насекомыми единица продукта:
- незначительные – несколько ухудшен внешний вид продукта и его пищевые свойства;
- значительные – заметно ухудшен внешний вид продукта и его пищевые свойства;
- серьезные – серьезно ухудшен внешний вид продукта или сильно пострадали его пищевые свойства – до такой степени, что обычно такой продукт выбрасывается при нормальной кулинарной обработке.
- e) **Механическое повреждение** (для соцветий и цветков) – единица продукта, сохраняющая основную форму соцветия и цветка, более 50 процентов бутонов которой отделились или получили иные механические повреждения, так, что это заметно ухудшило внешний вид продукта.
- f) **Плохо обрезанные:** (для соцветий и цветков) – единицы продукта, у которых внешний вид серьезно пострадал из-за наличия грубых листьев или их частей, неровного удаления листьев, наличия боковых побегов, или плохой обрезки стеблей.
- g) **Перезрелые или плохо сформировавшиеся** – отдельные бутоны в стадии цветения, а для соцветий и цветков – разветвление кистей с бутонами, образующие головку, до такой степени, что это серьезно ухудшило внешний вид продукта, или кисть с бутонами настолько перезрела, что отдельные бутоны и поддерживающие их стебли образуют рыхлую структуру.
- (h) **Волокнистые** – грубые волокна, которые обычно формируются с наружной стороны стебля брокколи; такие единицы продукта грубы, но вполне съедобны.
- (i) **Одревесневшие** – грубые волокна, которые обычно формируются с наружной стороны стебля брокколи; такие единицы продукта очень жесткие и крайне нежелательны.

3.2.3 Размер стандартной пробы

Соцветия, цветки – 300 граммов для отделившихся фрагментов, листьев и примесей растительного происхождения; для других дефектов – 25 единиц.

Нарезанные соцветия и другие формы – 300 граммов.

Рубленая брокколи – 100 граммов.

3.2.4 Допуски по видимым дефектам

Для допусков, основанных на размере стандартной пробы, указанном в разделе 3.2.3, видимым дефектам присваиваются баллы в соответствии с таблицей 1 настоящего раздела. Максимально допустимое число дефектов суммируется в строке "Общее допустимое количество баллов"; дефекты разбиты на категории "незначительные", "значительные" и "серьезные", а также указывается их итоговое число.

**ТАБЛИЦА 1
СОЦВЕТИЯ И ЦВЕТКИ**

	Единица измерения	Категории дефектов			
		Незначительные	Значительные	Серьезные	Итого
a) примеси растительного происхождения	Каждая единица		2		
b) отделившиеся листья		1			
c) фрагменты					
- соцветия	Каждые 5 г	1			
- цветки	Каждые 20 мм	1			
d) с поверхностными пороками	Каждые 5 г				
- незначительные	Каждая единица	1			
- значительные			2		
- серьезные				4	
e) с механическими повреждениями					
f) плохо обрезанные	Каждая единица	1	1		
g) перезрелые или плохо сформировавшиеся	Каждая единица		2		
h) волокнистые	Каждая единица		2		
i) одревесневшие	Каждая единица			4	
ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		25	12	4	25

**ТАБЛИЦА 2
ТОВАРНЫЕ ФОРМЫ "НАРЕЗАННЫЕ СОЦВЕТИЯ" И "РУБЛЕНАЯ"**

	Единица измерения	Категории дефектов			
		Незначительные	Значительные	Серьезные	Итого
a) Примеси растительного происхождения	Каждая единица		2		
b) Поверхностные пороки					
- незначительные	Каждая единица	1			
- значительные	Каждая единица		2		
- серьезные	Каждая единица			4	
g) Перезрелые или плохо сформировавшиеся	Каждые 10 г для нарезанной		2		
	Каждые 2 г для рубленой				
h) Волокнистые	Каждые 2 г		2		
i) Одревесневшие	Каждые 2 г		2		
				4	
ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		20	10	4	20

3.3 Показатели качества для определения некондиционной продукции

Любая проба, взятая в соответствии с надлежащим планом отбора проб при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса, касающиеся методов анализа и отбора проб), считается некондиционной при:

- a) несоответствии общим требованиям раздела 3.2.1;
- b) превышении общего допустимого количества баллов по одной или нескольким категориям дефектов применительно к соответствующей торговой форме (3.2.4).

3.4 Показатели качества при приемке партии

Партия считается соответствующей показателям качества, если количество дефектных единиц продукции, как они определяются в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) соответствующего плана отбора проб при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб). При применении процедуры приемки каждая некондиционная партия (в соответствии с определениями, приведенными в разделах 3.3 а) и b)) рассматривается в индивидуальном порядке по соответствующим категориям.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Не допускаются.

4.2 Принцип переноса

Применяется раздел 4.1 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CXS 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

5.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

5.3 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения.

6.1 Наименование продукта

6.1.1 Наименование данного пищевого продукта должно содержать слово "брокколи". Слово "быстрозамороженная" также должно присутствовать в маркировке; при этом следует иметь в виду, что в некоторых странах для описания продуктов, прошедших обработку в соответствии с положениями подраздела 2.2 настоящего стандарта, может использоваться термин "замороженная"¹.

В наименовании продукта должна быть также указана соответствующая товарная форма: "соцветия", "цветки", "нарезанные соцветия", "рубленая", в соответствии с описанием в разделе 2.4.1.

6.1.2 Если продукт приготовлен в соответствии с положениями раздела 2.4.2, то на этикетке в непосредственной близости от слова "брокколи" приводятся дополнительные слова или фразы, с тем чтобы не ввести потребителя в заблуждение и не дезориентировать его.

6.1.4 Если в продукт помимо соли добавляется какой-либо ингредиент, который придает продукту характерный привкус или запах этого ингредиента, к наименованию продукта следует в

¹В некоторых англоязычных странах в качестве альтернативы термину "быстрозамороженный" применяется термин "замороженный".

соответствующих случаях добавить слова "с ..." или "с добавлением ...".

6.2 Дополнительные требования

На упаковку должны быть нанесены четкие указания в отношении хранения с момента покупки до использования, а также указания по размораживанию.

6.3 Упаковка насыпью

При упаковке быстрозамороженной брокколи насыпью требуемая информация либо наносится на саму тару, либо приводится в товаросопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются название пищевого продукта, сопровождаемое термином "быстрозамороженная" (в соответствии с подразделом 6.1.1. настоящего стандарта может использоваться термин "замороженная"), наименование и адрес изготовителя или упаковщика.

7. УПАКОВКА

Упаковка, используемая для быстрозамороженной брокколи:

- a) должна сохранять органолептические и иные характеристики качества продукта;
- b) должна предохранять продукт и от микробиологического и иного загрязнения;
- c) должна предохранять продукт от обезвоживания и, в соответствующих случаях, от утечки, насколько это технически возможно;
- d) не должна придавать продукту какой-либо запах, привкус, цвет или иные посторонние свойства в течение переработки (в соответствующих случаях) и реализации вплоть до продажи конечному потребителю.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в Рекомендуемых методах анализа и отбора проб (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.