

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 ЦВЕТНУЮ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННУЮ

CXS 111-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженную цветную капусту вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением переупаковки, если таковая необходима. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, которые, как указано, предназначены для дальнейшей переработки или для других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Быстрозамороженная цветная капуста – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых головок растений цветной капусты, соответствующих характеристикам вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., при этом головки могут быть обрезаны и разделены на части, 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 цветная капуста 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).

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

2.3 Порядок обращения с продуктом

С продуктом следует обращаться таким образом, чтобы сохранить качество в процессе перевозки, хранения и реализации вплоть до момента продажи. 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) *Целиком* – цельная неповрежденная подрезанная у основания головка, которая может иметь маленькие, нежные, видоизмененные листья.
- b) *Резаная* – целая головка, разрезанная по вертикали две или более частей.
- c) *Соцветия*¹ – сегменты головки, которые могут иметь часть вторичного стебля, размером не менее 12 мм в поперечнике по самому большому измерению в их верхней части. Допустимо наличие не более 20 процентов по массе единиц продукта, с наибольшим поперечным размером соцветия от 5 мм до 12 мм. Могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта мелкие, нежные, видоизмененные листья.

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

2.4.3 Калибровка

2.4.3.1 Соцветия могут поступать на реализацию калиброванными и некалиброванными.

¹ В некоторых англоязычных странах в качестве альтернативы термину "florets" ("соцветия") применяется термин "clusters" ("кисти", "грозди").

2.4.3.2 Калиброванные соцветия должны соответствовать следующим спецификациям.

- a) Крупные соцветия – сегменты головки, имеющие не менее 30 мм в поперечнике верхней части, измеренные в самой широкой части, к которым может быть присоединен вторичный стебель. Мелкие, нежные, видоизмененные листья могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта.
- b) Мелкие соцветия – сегменты головки, имеющие 12–30 мм в поперечнике верхней части, измеренные в самой широкой части, к которым может быть присоединен вторичный стебель. Мелкие, нежные, видоизмененные листья могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта.

2.4.4. Допуски по размеру

2.4.4.1 При реализации калиброванной цветной капусты допускается наличие 20 процентов по весу соцветий цветной капусты, не соответствующей размеру, указанному на упаковку.

2.4.4.2 Размер стандартной пробы

Размер стандартной пробы составляет 500 граммов.

2.4.5 Определение некондиционного внешнего вида

Любая проба считается некондиционной, если не выполнены требования по размеру, указанные в разделе 2.4.4.

2.4.6 Показатели внешнего вида при приемке партии

Партия считается приемлемой по размеру, если количество некондиционных единиц продукции, как они определяются в разделе 2.4.5, не превышает приемочного числа (с) соответствующего плана отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

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

Быстрозамороженная цветная капуста:

- должна иметь достаточно равномерный цвет от белого до темно-кремового в верхней части единицы продукта, которая может быть немного тусклой и иметь оттенки зеленого, желтого или розового цвета. Части стеблей и ответвлений могут быть светло-зелеными или иметь голубоватый оттенок;
- не должна иметь постороннего привкуса или запаха, с учетом всех добавленных дополнительных ингредиентов;
- должна быть свободна от песка, мелкого гравия и других посторонних веществ;

а в отношении внешних и иных дефектов при определенном допуске:

- не должна иметь в разумных пределах участков с измененным цветом, главным образом на поверхности;
- не должна иметь в разумных пределах поврежденных участков или участков с поверхностными пороками;
- должна быть в разумных пределах свободна от волокнистых стеблей;
- должна быть в разумных пределах свободна от плохо обрезанных единиц;
- должна быть в разумных пределах свободна;
- должна быть достаточно плотной и хорошо сформировавшийся;
- должна быть в разумных пределах свободна от грубых зеленых листьев;

для торговой формы "соцветья":

- должна быть в разумных пределах свободна от отделившихся стеблей.

3.2.2 Определение видимых дефектов

- a) *Несвойственный цвет* – явление, в основном на поверхности цветков, серого, коричневого, зеленого или похожих оттенков, которые существенно ухудшают внешний вид продукта. Голубоватый или зеленоватый оттенок ветвей и стеблей не считается изменением цвета.
- Осветление – почти полностью исчезает при кулинарной обработке.
- Потемнение – не исчезает при кулинарной обработке.
- b) *Поверхностные пороки* – единица со следами патологического развития и повреждений насекомыми; повреждения могут проникать внутрь головки цветной капусты.
- незначительные – внешний вид единицы продукта ухудшен несущественно;
- значительные – внешний вид единицы продукта существенно ухудшен;
- серьезные – внешний вид продукта пострадал до такой степени, что обычно такой продукт выбрасывается при нормальной кулинарной обработке.
- c) *Механические повреждения*:
- значительные – единица, у которой 50 процентов головки имеют механические повреждения или отсутствуют (для торговых форм "резаная" и "соцветия");
- значительные – единица, у которой 25 процентов головки имеют механические повреждения или отсутствуют (для торговой формы "целиком").
- d) *Волокнистость*:
- значительная – единица продукта с грубыми волокнами, которые хорошо заметны и существенно ухудшают пищевые качества;
- серьезные – единица продукта с грубыми волокнами, которые нежелательны и такой характер, что такой продукт обычно выбрасывают.
- e) *Плохо обрезанные* – единица продукта с глубокими ножевыми разрезами или неровными краями.
- f) *Листья* – грубые зеленые листья или их части, присоединенные или нет к единице продукта.
- g) *Фрагментация* – части соцветий размером не более 5 мм по самой большой стороне.
- h) *Не компактная* – единица продукта, у которой соцветия "развалились", или головки соцветий имеют "рисоподобный" вид, или головки соцветий очень мягкие или кашицеобразные.
- i) *Отделившийся стебель* – каждая часть стебля, длиной более 2,5 см, отделившаяся от головки цветной капусты.

3.2.3 Размер стандартной пробы

- i) Товарная форма "целиком" – минимальное число головок общим весом не менее 500 граммов.
- ii) Товарная форма "резаная" – 500 граммов.
- iii) Товарная форма "соцветия" – 500 граммов.
- iv) Другие товарные формы – 500 граммов.

3.2.4 Допуски по видимым дефектам

Для **допусков**, основанных на размерах стандартной пробы, указанных 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 по всем указанным категориям.

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 образцов), считается некондиционной при следующих характеристиках:

- b) не отвечает требованиям по длине, предусмотренным в разделе 3.2.1;
- b) превышает общее допустимое количество баллов по одной или нескольким категориям, указанных в таблице 1 или таблице 2 применительно к соответствующей торговой форме,

указанной в разделе 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).

ТАБЛИЦА 1 – ТОВАРНАЯ ФОРМА "ЦЕЛИКОМ"

Дефект	Единица измерения	Категории дефектов				
		незначительные	значительные	серьезные	Итого	
Несвойственный цвет	Осветление	Каждый участок или несколько участков общей площадью >8 см ²	1			
	Потемнение	Каждый участок или несколько участков общей площадью >8 см ²	1	2		
Поверхностные пороки	незначительные	Каждая головка		2		
	значительные	Каждая головка		2	4	
	серьезные	Каждая головка		2		
Механические повреждения	значительные	Каждая головка			4	
	серьезные	Каждая головка		2		
Волокнистые		Каждая головка		2		
		Каждая головка				
Плохо обрезанные листья		Каждые 2 см ²				
		Каждый участок или несколько участков общей площадью >12 см ²		2		
Не компактные		Каждый участок или несколько участков общей площадью >12 см ²				
ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ			10	6	4	10

ТАБЛИЦА 2 – ТОВАРНЫЕ ФОРМЫ "Резаная", "Соцветия" И ДРУГИЕ

Дефект	Единица измерения	Категории дефектов				
		незначительные	значительные	серьезные	Итого	
Несвойственный цвет	Осветление	Каждый участок или несколько участков общей площадью >8 см ²	1			
	Потемнение	Каждый участок или несколько участков общей площадью >8 см ²	1	2		
Поверхностные пороки	незначительные	Каждая единица		2		
	значительные	Каждая единица		2	4	
	серьезные	Каждая единица		2		
Механические повреждения	значительные	Каждая единица			4	
	серьезные	Каждая единица	1			
Волокнистые		Каждая единица		2		
		Каждая единица		2		
Плохо обрезанные листья		Каждые 2 см ²				
		Каждые 3% по массовой доле		2		
Фрагменты		Каждый участок или несколько участков	1			
		Каждый участок или несколько участков				

Отделившиеся стебли	общей площадью 12 см ² Каждая единица				
Общее допустимое количество баллов		25	16	4	25

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Лимонная кислота или яблочная кислота в качестве технологических добавок к воде при бланшировании или охлаждении в соответствии с надлежащей производственной практикой.

4.2 Принцип переноса

Применяется раздел 4.1 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 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 (СХС 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 жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАРКИРОВКА

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

6.1 Наименование продукта

6.1.1 Наименование данного пищевого продукта должно содержать слова "цветная капуста". 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"².

6.1.2. В наименовании продукта должна быть также указана соответствующая товарная форма: "целиком", "резаная" или "соцветия"³, описанные в разделах 2.4.1 и 2.4.3.

6.1.3 Если продукт приготовлен в соответствии с положениями раздела 2.4.2, то на этикетке в непосредственной близости от слова "капуста цветная" 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 соответствующих случаях добавить слова "с ..." или "с добавлением ...".

6.1.5 Для указания размера соцветий:

- a) применяются, соответственно, слова "крупные соцветия" или "мелкие соцветия", и/или
- b) в маркировке указывается размерный диапазон, которому в основном соответствуют соцветия; и/или
- c) применяется обычный для страны, где реализуется продукт, способ указания размера.

² В некоторых англоязычных странах вместо термина "быстрозамороженный" применяется термин "замороженный".

³ В некоторых англоязычных странах в качестве альтернативы термину "florets" ("соцветия") применяется термин "clusters" ("кисти", "грозди").

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 цветной капусты насыпью требуемая информация либо наносится на саму тару, либо приводится в товаросопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются название пищевого продукта, сопровождаемое термином "быстрозамороженный" (в соответствии с разделом 6.1.1. настоящего стандарта может использоваться термином "замороженный"), наименование и адрес изготовителя или упаковщика.

7. УПАКОВКА

Упаковка, используемая для быстрозамороженной цветной капусты:

- 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 (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.