

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 БРЮССЕЛЬСКУЮ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННУЮ

CXS 112-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на описанную ниже быстрозамороженную брюссельскую капусту вида *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz, предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей переработки, 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 брюссельская капуста представляет собой продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых целых пазушных почек растения, соответствующего характеристикам вида *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz; эти почки должны быть обрезаны, отсортированы, вымыты и соответствующим образом отбланшированы, чтобы обеспечить стабильность окраски и вкуса в период естественных этапов реализации.

2.2 Описание технологического процесса

2.2.1 Быстрозамороженная брюссельская 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 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 Форма

Быстрозамороженная брюссельская капуста может выпускаться в рассыпном виде (т. е. кочанчики отделены друг от друга) и в брикетированном виде (т. е. в виде твердого блока).

2.4.2 Допуск по сыпучести

При наличии указания "россыпью" допускается содержание не более 10% кочанчиков, смерзшихся настолько, что их нельзя без усилий отделить друг от друга в замороженном состоянии.

2.4.3 Калибровка

2.4.3.1 Кочанчики быстрозамороженной брюссельской капусты могут поступать на реализацию калиброванными или некалиброванными.

2.4.3.2 Вне зависимости от того, калибрована брюссельская капуста или нет, количество замороженных кочанчиков, проходящих сквозь сито с квадратными ячейками размером 12 мм, не должно превышать 5 процентов.

2.4.3.3 При реализации калиброванной быстрозамороженной брюссельской капусты, кочанчики, измеренные в замороженном состоянии, подразделяются на следующие категории:

Название размера	Диаметр кочанчиков в мм при использовании сита с квадратными ячейками
"очень мелкая"	12–22 мм
"мелкая"	22–26 мм
"средняя"	26–36 мм
"крупная"	более 36 мм

2.4.4 Допуски по размеру

При реализации в калиброванном виде кочанчиков размером 12 мм и более количество кочанчиков заявленного размера должно составлять не менее 80%, а количество кочанчиков других размеров – не более приведенных ниже значений:

Наименование размера	"Очень мелкая"	"Мелкая"	"Средняя"	"Крупная"
% не более 12–22 мм	-	-	20	5
% не более 22–26 мм	20	-	-	-
% не более 26–36 мм	5	20	-	20
% не более >36 мм	0	5	20	-
Итого не более %	20	20	20	20

2.4.5 Размер стандартной пробы

Размер стандартной пробы составляет 1 килограмм.

2.4.6 Определение некондиционного внешнего вида

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

- не отвечает требованиям по сыпучести, содержащимся в подразделе 2.4.1;
- не отвечает требованиям по размеру, содержащимся в подразделе 2.4.3.

2.4.7 Показатели внешнего вида при приемке партии

Партия считается приемлемой по размеру, если количество некондиционных единиц продукции, как они определяются в подразделе 2.4.2, не превышает приемочного числа (с) соответствующего плана отбора проб при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Дополнительные ингредиенты

- сахара (сахароза, инвертный сахар, декстроза, фруктоза, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп);
- соль (хлорид натрия);
- приправы, такие как специи и ароматические травы.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Общие требования

Капуста брюссельская быстрозамороженная:

- не должна иметь постороннего привкуса и запаха, с учетом всех добавленных дополнительных ингредиентов;
 - должна быть свободна от песка, мелкого гравия и других посторонних веществ;
 - должна иметь свойственную данному сорту окраску;
- а в отношении видимых и иных дефектов при определенном допуске:
- в разумных пределах не должна содержать примесей растительного происхождения;
 - должна быть в разумных пределах свободна от рыхлых кочанчиков;
 - должна быть в разумных пределах свободна от плохо обрезанных кочанчиков и кочанчиков с механическими повреждениями;
 - должна быть в разумных пределах свободна от повреждений насекомыми или болезнями;
 - должна быть в разумных пределах свободна от оторвавшихся листьев.

3.2.2 Определение видимых дефектов

- a) *Примеси растительного происхождения*: примеси, источником которых является растение брюссельской капусты, включая стебель и листья, но исключая листья кочанчиков и их фрагменты; безвредные частицы других растений.
- b) *Желтая окраска*: более 50% внешней поверхности кочанчика имеет желтый цвет из-за потери наружных листьев в результате чрезмерной обработки или механического повреждения.
- c) *Рыхлая структура*: кочанчики неплотные, с плохо прилегающими или открытыми листьями. Кочанчики с листьями, образующими розетку.
- d) *Листья, побитые насекомыми*: кочанчики с одним или несколькими отверстиями на поверхности (в результате повреждений насекомыми и т. п.), диаметром более 6 мм, с зарубцевавшейся тканью по краям отверстия (отверстий).
- e) *Гниль*: кочанчики с заметными признаками внешнего или внутреннего гниения.
- f) *Серьезные поверхностные пороки*: кочанчики, у которых пятна, точки, участки с несвойственным цветом или иными поверхностными пороками занимают общую площадь, превышающую площадь круга диаметром 15 мм, и серьезно портят внешний вид продукции и ее пищевые качества, – до такой степени, что их придется выбрасывать при обычном процессе приготовления пищи.
- g) *Поверхностные пороки*: кочанчики, у которых пятна, точки, участки с несвойственным цветом или иными поверхностными пороками занимают общую площадь, превышающую площадь круга диаметром 6 мм, и существенно, но не серьезно портят внешний вид продукции. Допускается наличие кочанчиков с незначительными поверхностными пороками.
- h) *Плохо подрезанные кочанчики или кочанчики с механическими повреждениями*: кочанчики, у которых:
 - i) место прикрепления цветоножки очень неровное, с нижним концом черешка, выступающим более чем на 10 мм за точку прикрепления самых нижних наружных листьев;
 - ii) четыре или более нижних листьев повреждены так, что остались только прикрепленные к стеблю черешки;
 - iii) нижний конец черешка выступает более чем на 10 мм за точку прикрепления самых нижних наружных листьев;
 - iv) внешний вид поврежден до такой степени, что кочанчик разорван, легко разделяется на две части, либо более 25% его удалено.
- i) *Отделившийся лист*: лист или фрагменты листа, отделившиеся от кочанчика.

3.2.3 Размер стандартной пробы

Размер стандартной пробы составляет 1 кг для определения примесей растительного происхождения и отделившихся листьев и 100 кочанчиков для определения других видимых дефектов.

3.2.4 Допуски по видимым дефектам

Для допусков, основанных на размерах стандартных проб, указанных в подразделе 3.2.3, видимым дефектам присваиваются баллы в соответствии с таблицей настоящего раздела. Максимально допустимое число дефектов обозначено как "Общее допустимое количество баллов", соответственно по категориям 1, 2 и 3 или как итоговое число по всем указанным категориям.

Дефект	Единица измерения	Категория	Категория	Категория	Итого
		1	2	3	
a) Примеси растительного происхождения	Каждая единица	2			
c) Рыхлая структура	Каждый кочанчик		2		
d) Листья, побитые насекомыми	Каждый кочанчик		1		
e) Гниль	Каждый кочанчик			4	
f) Серьезные поверхностные пороки	Каждый кочанчик			2	
g) Поверхностные пороки	Каждый кочанчик		2		
h) Плохо обрезанные или с механическими повреждениями	Каждый кочанчик		1		
i) Отделившиеся листья	Каждые 1 % по массовой доле	1			
Общее допустимое количество баллов		10	45	10	55

Максимальное содержание желтых кочанчиков в % b): 25

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 если:

- не выполнено какое-либо из общих требований, содержащихся в разделе 3.2.1;
- общее количество баллов, указанное в подпунктах а) - i) раздела 3.2.4, превышает Общее допустимое количество баллов по любой категории дефектов.

3.4 Показатели качества при приемке партии

Партия считается соответствующей показателям качества, если количество дефектных единиц, как они определяются в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) соответствующего плана отбора проб с 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 подпунктах а) и b) раздела 3.3) рассматривается в индивидуальном порядке по соответствующим характеристикам.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не допускаются.

4.1 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 микроорганизмов 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 требованиям 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 слова "брюссельская 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"¹.

6.1.2 Если в продукт добавляется какой-либо ингредиент, который придает продукту характерный привкус или запах, к наименованию продукта следует в соответствующих случаях добавить слова "с ... " или "с добавлением ...".

6.2 Указание размера

Если для указания размера кочанчиков брюссельской капусты используется какой-либо термин:

- a) следует указать размер ячейки сита в мм; и/или
- b) следует добавить, соответственно, слова "очень мелкая", "мелкая", "средняя" или "крупная"; и/или
- c) в маркировке следует указать размерный диапазон, которому в основном соответствуют кочанчики брюссельской капусты; и/или
- d) то применяется обычный для страны, где реализуется продукт, способ указания размера.

6.3 Дополнительные требования

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

6.4 Упаковка насыпью

При упаковке быстрозамороженной брюссельской 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 "быстрозамороженная" (в соответствии с подразделом 6.1.1 настоящего стандарта может использоваться термином "замороженная"), наименование и адрес изготовителя или упаковщика.

7. УПАКОВКА

7.1 Упаковка, используемая для быстрозамороженной брюссельской капусты:

- a) должна сохранять органолептические и иные характеристики качества продукта;
- b) должна предохранять продукт 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.

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