

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 МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ (ПИКУЛИ ОГУРЕЧНЫЕ)

CXS 115-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2017 и 2020 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на огурцы маринованные (в некоторых странах – пикули огуречные), предназначенные для непосредственного потребления, которые:

- a) приготовлены из огурцов, являющихся основным ингредиентом;
- b) приготовлены из соленых огурцов после удаления соли, ферментированных естественным путем или в условиях контролируемой ферментации, или из свежих подкисленных огурцов;
- c) консервированы посредством естественной или контролируемой ферментации либо добавления подкисляющих веществ и могут быть подвергнуты дальнейшей консервации путем термической обработки (пастеризации) либо иными физическими средствами или химическими консервантами.

В некоторых странах слово "огурцы" ассоциируется с плодами крупного размера, тогда как слово "корнишоны" относится к плодам маленького размера. Стандарт распространяется на эти продукты независимо от сложившейся в стране торговой практики.

Настоящий стандарт не распространяется на тонко измельченные продукты под названием "релиш".

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Маринованные огурцы – продукт, который:

- a) изготовлен из чистых, доброкачественных огурцов сортов, соответствующих характеристикам *Cucumis sativus* L.;
- b) изготовлен из огурцов, которые могут быть в кожице или очищенными от кожицы и с семенами или очищенными от семян;
- c) упакован с добавлением соответствующей жидкой среды для заливки или без добавления и с приправами, соответствующими продукту;
- d) надлежащим образом обработан консервирующими методами до или после закрытия тары. Консервирующие методы включают подкисление до pH 4,6 или менее в условиях естественной или контролируемой ферментации или путем добавления уксуса или пищевой кислоты, а также могут включать термическую обработку пастеризацией, замораживание или использование химических консервантов.

2.2 Виды и подвиды продукта

2.2.1 Вид "Продукт из свежих огурцов"

Изготовлен из свежих, несоленых и неферментированных огурцов.

2.2.2 Вид "Продукт из соленых огурцов"

Изготовлен из огурцов, которые были засолены в рассоле или другом подходящем засолочном растворе с применением или без применения естественной или контролируемой ферментации. Такие соленые огурцы без пряностей могут при необходимости быть обессолены до требуемой степени при подготовке к технологической обработке.

2.2.3 Подвиды

Аналитические характеристики каждого подвида определяются по среде заливки после ее стабилизации.

Подвид	Характерный вкус	Получен из огурцов вида _____
a) с укропом	Свойственный укропу и/или укропному маслу	Свежие или соленые огурцы
b) ____ (название ароматического растения)	Свойственный ароматическим растениям и маслам из них, за исключением укропа и/или укропного масла	Свежие или соленые огурцы
c) кислые	Выраженно кислый	Свежие или соленые огурцы
d) сладко-кислые	Умеренно сладко-кислый	Свежие или соленые огурцы
e) сладкие	Выраженно сладкий	Свежие или соленые огурцы
f) горчичные	Свойственный горчичному соусу, горчичному семени и/или горчичному маслу	Свежие или соленые огурцы
g) солено-кислые	Выраженно соленый	Свежие огурцы
h) мягкий вкус	Не сладкий и не кислый	Свежие или соленые огурцы
i) острые	Выраженно перечный	Свежие или соленые огурцы

Подвид	Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту)	Соль (NaCl)	Растворимые сухие вещества, не содержащие соли
a) с укропом	от 0,4% до 2,0%	от 1,0% до 4,5%	-
b) ____ (название ароматического растения)	от 0,4% до 2,0%	от 1,0% до 4,5%	-
c) кислые	от 0,7% до 3,5%	от 1,0% до 5,0%	-
d) сладко-кислые	от 0,5% до 2,0%	от 0,5% до 3,0%	от 1,5% до не более 14%
e) сладкие	от 0,5% до 2,5%	от 0,5% до 3,0%	не менее 14,0%
f) горчичные	от 0,5% до 3,0%	от 1,0% до 3,0%	-
g) солено-кислые	от 0,5% до 3,5%	от 5,0% до 10%	-
h) мягкий вкус	от 0,4% до 0,7%	от 1,0% до 3,5%	-
i) острые	от 0,5% до 3,0%	от 1,0% до 3,0%	-

2.3 Формы представления

Продукт должен быть представлен в одной из следующих форм:

- Огурцы целиком** – огурцы с максимальным диаметром 54 мм. В таре вместимостью более 4 л допускаются огурцы с максимальным диаметром 65 мм. Огурцы целиком могут быть обозначены как "корнишоны", если их диаметр не превышает 27 мм.
- Огурцы целиком, изогнутые** – огурцы целиком с максимальным диаметром 54 мм и изогнутые под углом не менее 35°.

- c) **Половинки** – огурцы, разрезанные пополам вдоль.
- d) **Полоски** – огурцы, нарезанные вдоль на части приблизительно одинакового размера.
- e) **Кружки** – огурцы, нарезанные под прямым углом к продольной оси на кусочки толщиной от 10 до 40 мм и максимальным диаметром 54 мм.
- f) **Тонкие ломтики** – огурцы, нарезанные под прямым углом к продольной оси на кусочки толщиной не более 10 мм и максимальным диаметром 54 мм.
- g) **Очищенные полоски** – крупные огурцы, очищенные от кожицы, разрезанные пополам вдоль. Полученные половинки нарезают под прямым углом к продольной оси на полоски приблизительно 10 мм шириной.

2.4 Другие формы представления

Разрешается любая другая форма представления продукта при условии, что она:

- a) в достаточной степени отличается от других форм представления, описанных в настоящем стандарте;
- b) отвечает всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допускам на дефекты и массе продукта без заливки, и любые другие требования настоящего стандарта, относящиеся к той форме представления, которая наиболее близка к форме или формам представления, которые предполагается представлять согласно данному положению стандарта;
- c) должным образом описана на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

3. ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1 Разрешенные ингредиенты

огурцы в соответствии с положениями разделов 1 и 2

вода

уксус

соль (хлорид натрия)

растительные масла

пищевые продукты углеводной природы со свойствами подсластителей

паприка

кулинарные травы

специи

приправы

овощи } не должны превышать 5% общей массы продукта, за исключением подвида "горчичный", в котором содержание может составлять до 30%, но не более.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Цвет

Огурцы должны иметь нормальные цветовые характеристики, типичные для сорта, вида и формы представления.

3.2.2 Консистенция

Огурцы должны быть в достаточной степени твердыми, хрустящими, практически не содержать сморщенных, мягких и рыхлых единиц продукта и в достаточной степени быть свободными от очень крупных семян.

3.2.3 Вкус и запах

Огурцы должны обладать хорошими вкусом и запахом, типичными для вида с учетом любых использованных вкусоароматических или специальных ингредиентов.

3.2.4 Единообразии размеров

a) **Формы представления: огурцы целиком, полоски**

80% или более единиц продукта по счету должны соответствовать следующим требованиям:

длина – длина самой длинной единицы продукта не должна превышать длину самой короткой более чем на 50%;

диаметр – диаметр самой крупной единицы продукта не должен превышать диаметр самой маленькой более чем на 50%.

Эти требования не относятся к огурцам, расфасованным в тару вместимостью более 4 л.

b) **Кружки, тонкие ломтики**

80% или более по массе единиц продукта, наиболее однородных по размеру, должны соответствовать следующим требованиям:

диаметр – диаметр самой крупной единицы продукта не должен превышать диаметр самой маленькой более чем на 50%.

3.2.5 Описание дефектов

- a) **Изогнутые огурцы** – огурцы целиком, изогнутые под углом 35° при измерении в соответствии с рисунком в Приложении I.
- b) **Огурцы неправильной формы** – целые огурцы, недоразвитые огурцы и другие деформированные огурцы в соответствии с рисунком в Приложении I.
- c) **Огурцы с поверхностными повреждениями** – имеющие повреждения, которые существенно нарушают внешний вид и вкусовые качества продукта: изменение окраски, рубцы, царапины, разрывы кожицы и другие схожие изъяны.
- d) **Механические повреждения** – раздавленные или сломанные единицы продукта.
- e) **Стебель** – плодоножка длиной более 15 мм.
- f) **Плохая консистенция** – сильно сморщенные, очень мягкие или рыхлые или с очень крупными семенами единицы продукта.
- g) **Несвойственный цвет** – единицы продукта, заметно отличающиеся от цвета, типичного для сорта и типа расфасовки огурцов.
- h) **Пустая сердцевина** – огурцы целиком с крупными внутренними пустотами и огурцы кружками и полосками, у которых отсутствует значительная часть середины.
- i) **Крупный или мелкий песок, ил** – любые минеральные загрязнения в жидкой заливке или включенные в кожицу или мякоть огурцов, влияющие на их пищевые качества.

3.2.6 Допуски для дефектов

Огурцы целиком; огурцы целиком, изогнутые; половинки; полоски

Стандартный объем выборки – 20 целых огурцов или 40 половинок или полосок.

Дефект	Максимальное количество (единиц)	
	Целиком Целиком, изогнутые	Половинки Полоски
a) изогнутые (кроме формы представления "огурцы целиком, изогнутые")	3	2
b) неправильной формы	2	1
c) поверхностные повреждения	3	3
d) механические повреждения	2	3
e) стебель	3	2
f) плохая консистенция	1	3
g) несвойственный цвет	1	2
h) пустая сердцевина	1	-
Максимальное допустимое суммарное число дефектов от a) до h)	7	11

Кружки; тонкие ломтики; очищенные полоски

Стандартный объем выборки – 300 г огурцов без заливки.

Дефект	Максимальное количество (г)
a) поверхн. повреждения	15
b) механические повреждения	30
c) плохая консистенция	10
d) несвойственный цвет	10
e) пустая сердцевина	30
f) стебли	2 шт.
Максимальное допустимое суммарное число дефектов от a) до e)	75 г

3.2.7 Минеральные примеси

Для всех форм представления и видов расфасовки допускается содержание минеральных примесей не более 0,08% массовой доли.

3.3 Определение дефектной продукции

Тара с продукцией, которая не соответствует применимым требованиям к качеству, установленным в разделе 3.2, считается дефектной.

3.4 Приемка партии

Партия считается соответствующей требованиям к критериям качества, если количество дефектных единиц продукции в соответствии с определением раздела 3.3 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допустимый уровень содержания, не более

4.1 Солюбилизаторы и диспергенты

полисорбат 80 (полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат)	}	
ксантановая камедь	}	
гуммиарабик	}	500 мг/кг по отдельности или
альгинаты (Ca, NH ₄ , Na, K)	}	в сочетании
пропиленгликольальгинат	}	
каррагинан	}	

4.2 Отвердители

кальция хлорид, лактат и глюконат	}	250 мг/кг по отдельности
	}	или в сочетании

4.3 Консерванты

диоксид серы (вследствие переноса из сырья)		50 мг/кг
бензойная кислота и ее калиевая и натриевая соли	}	1000 мг/кг по отдельности
сорбат калия	}	или в сочетании

4.4 Красители

рибофлавин	}	
зеленый прочный FCF	}	
медные комплексы хлорофиллов	}	300 мг/кг по отдельности
тартразин	}	или в сочетании
экстракт аннато	}	
турмерик	}	
желтый "солнечный закат" FCF	}	
бета-каротин	}	
масло смолы паприки	}	
синий блестящий FCF	}	
простой сахарный колер	}	
сульфитно-аммиачный сахарный колер	}	

4.5 Загустители (только для подвида "горчичный")

гуаровая камедь	}	
гуммиарабик	}	НПП
камедь рожкового дерева	}	
полисахарид из семян тамаринда	}	

4.6 Регуляторы кислотности

уксусная кислота	}	
молочная кислота	}	НПП
яблочная кислота	}	
лимонная кислота	}	

4.7 Ароматизаторы

натуральные и синтетические ароматизаторы	}	НПП
---	---	-----

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

олово (Sn)	250 мг/кг, в пересчете на Sn
свинец (Pb)	1 мг/кг

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 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".
- 6.2 Продукт должен быть свободен от нежелательных примесей в той степени, насколько это возможно в условиях надлежащей производственной практики.
- 6.3 При исследовании соответствующими методами 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.

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение тары (пикули плюс заливка)

Тара должна быть хорошо заполнена огурцами, а продукт (включая среду для заливки) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20° С, который занимает полностью заполненную и закупоренную тару.

7.1.2 Минимальное заполнение тары для огурцов целиком и огурцов целиком, изогнутых

Огурцы должны занимать не менее 55% общей вместимости (объема) тары для расфасовки продукта из соленых огурцов и 53% общей вместимости (объема) тары для расфасовки продукта из свежих огурцов.

7.1.3 Минимальное заполнение тары для всех форм представления, кроме огурцов целиком

Плодоовощной ингредиент в продуктах, формы представления которых отличаются от формы представления "огурцы целиком", должен занимать:

- a) не менее 55% общей вместимости (объема) тары для продукта из свежих огурцов; и
- b) не менее 57% общей вместимости (объема) тары для продукта из соленых огурцов.

7.2 Приемка партии

Требования к заполнению тары (определенные в разделе 7.1) считаются выполненными, если среднее значение во всех единицах тары не менее требуемого минимума, при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта должно быть следующим: "Маринованные огурцы", "Огуречные пикули", "Пикули" или "Корнишоны".

8.1.2 Следующая информация должна указываться в непосредственной близости от наименования продукта:

- a) вид продукта, например, "из свежих огурцов" или "из соленых огурцов";
- b) вид и подвида, включая наименование ароматического растения в случае подвида согласно разделу 2.2.3 b);
- c) для подвида "с укропом" указывается "натуральный укроп", если огурцы подвергались естественной ферментации в рассоле с низкой концентрацией соли;
- d) для огурцов целиком указывается приблизительное количество огурцов в таре вместимостью более 4 л.

8.1.3 Если продукт изготовлен в соответствии с положением о других формах представления (раздел 2.4), на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта должна указываться дополнительная информация в таких словах или словосочетаниях, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

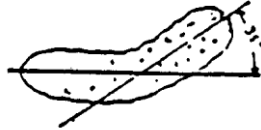
9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ИЛЛЮСТРАЦИЯ ИЗОГНУТЫХ ОГУРЦОВ И ОГУРЦОВ НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ

- a) **Изогнутый огурец.** Изогнутый огурец – огурец, согнутый под углом 35 градусов или более при измерении в соответствии с рисунком.



- b) **Огурцы неправильной формы.** Огурцы неправильной формы включают кривые, недоразвитые огурцы и огурцы неправильной формы. Недоразвитый огурец – огурец, форма которого отличается от цилиндрической, короткий и толстый или не развившийся полностью. На следующих рисунках представлены недоразвитые огурцы и огурцы неправильной формы:

