

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОБЕГИ БАМБУКА

CXS 241-2003

Принят в 2003 году. Пересмотрен в 2011 году. С изменениями 2015 и 2020 годов.

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированные побеги бамбука, удовлетворяющего характеристикам съедобных ботанических видов бамбука, в частности, указанных в разделе 2.2, и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания, или для переупаковывания, а также дальнейшей обработки.

## 2 ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Консервированные побеги бамбука представляют собой продукт:

- a) приготовленный из съедобных побегов бамбука в заливке с ферментацией или без ферментации;
- b) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.
- c) Значение pH продукта должно составлять:
  - i) естественно ферментированные побеги бамбука: pH ниже 4,0;
  - ii) подкисленные побеги бамбука: pH от 4,0 до 4,6;
  - iii) неферментированные, не подкисленные побеги бамбука: pH выше 4,6.

### 2.2 Виды

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp;
- *Gigantochloa* spp;
- *Phyllostachys* spp;
- *Melocanda humilis*;
- *Thyrsostachys siamensis*;
- *Nastus elatus*.

### 2.3 Товарные формы

**2.3.1 Целиком** – побеги бамбука с верхушками, с подрезанной мякотью для удаления наружных оболочек и твердой сердцевины.

**2.3.2 Половинки** – побеги бамбука целиком, разрезанные вдоль на половинки.

**2.3.3 Ломтики** – побеги бамбука, нарезанные на ломтики одинакового размера.

**2.3.4 Полоски** – побеги бамбука, нарезанные на тонкие полоски одинакового размера.

**2.3.5 Кубики** – побеги бамбука, нарезанные на кубики одинакового размера.

### 2.3.6 Другие товарные формы

Допускаются любые другие товарные формы продукта, если они:

- a) в достаточной степени отличаются от форм, указанных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяют всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допустимым отклонениям, массе продукта без заливки и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся товарной формы, наиболее близкой к форме или формам продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и
- c) должным образом описаны на этикетке, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

## 3 СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

### 3.1.1 Основные ингредиенты

Побеги бамбука, определение которых дано в разделе 2, и соответствующая данному виду продукта среда для заливки.

### 3.1.2 Среда для заливки

#### 3.1.2.1 Основные ингредиенты

Вода и, при необходимости, соль.

#### 3.1.2.2 Другие разрешенные ингредиенты

Среда для заливки может содержать ингредиенты в соответствии с требованиями к маркировке, содержащимися в разделе 8, и может включать, в частности:

- a) сахара, в соответствии со "Стандартом на сахар" (CXS 212-1999) и/или другие пищевые продукты со свойствами подсластителей, такие как мед, в соответствии со "Стандартом для меда" (CXS 12-1981);
- b) ароматические травы, специи или их натуральные экстракты, приправы;
- c) уксус;
- d) нормальный или концентрированный фруктовый сок, в соответствии с "Общим стандартом для фруктовых соков и нектаров" (CXS 247-2005);
- e) растительное масло;
- f) томатное пюре, в соответствии со "Стандартом на томатные концентраты, подвергнутые технологической обработке" (CXS 57-1981).

### 3.2 Показатели качества

Консервированные побеги бамбука должны иметь нормальные цвет, вкус и запах и консистенцию, характерные для данного продукта.

#### 3.2.1 Дефекты и допуски

Максимальные допуски по количеству единиц продукта неправильной формы приведены в таблице 1.

Таблица 1

Пункт	Товарная форма	Ограничения
1	целиком или половинки	(a) нет, если в банке менее 3 единиц; (b) 1 единица, если в банке 3-5; (c) 2 единицы, если в банке 6-9; (d) 3 единицы на каждые 10, если в банке больше 10 единиц
2	ломтики, полоски, кубики	20% по массе продукта без заливки

### 3.3 Определение дефектных единиц

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или нескольким из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2 (за исключением требований, основанных на средних значениях выборки), должна считаться дефектной единицей.

### 3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделе 3.2, если:

- a) для требований, не основанных на средних значениях выборки, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (c) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5; и
- b) выполняются требования раздела 3.2, основанные на средних значениях выборки.

## 4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### 4.1 Регуляторы кислотности

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности в соответствии с требованиями таблицы 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995). Кроме того, допускается использование следующих пищевых добавок:

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
INS 334; 335 ii;337	Тартраты	1300 мг/кг (в пересчете на винную кислоту)

## 5 ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных остаточных количествах пестицидов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

6.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов"<sup>1</sup>.

## 7 ВЕСА И МЕРЫ

### 7.1 Заполнение тары

#### 7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом (включая заливку), который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару.

#### 7.1.2 Определение дефектной продукции

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной единицей.

#### 7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, приведенным в разделе 7.1, если количество дефектных единиц, определенных в разделе 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

<sup>1</sup> Применение микробиологических критериев к продуктам, которые обрабатываются до достижения коммерческой стерильности в соответствии с положениями "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

#### 7.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

Масса продукта без заливки должна составлять не менее 50% от массы продукта нетто, рассчитанной на основе массы дистиллированной воды при 20°C, которую вместит укупоренная тара при полном заполнении<sup>2</sup>.

##### 7.1.4.1 Приемка партии

Требования в отношении минимальной массы продукта без заливки считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без заливки во всех проверенных единицах тары не ниже требуемого минимума, при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

## 8. МАРКИРОВКА

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с требованиями "Общего стандарта Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### 8.1 Наименование продукта

**8.1.1** Наименование продукта должно содержать слова "побеги бамбука", "отварные побеги бамбука" или "ферментированные побеги бамбука". Соответствующая товарная форма продукта должна быть заявлена как часть наименования.

**8.1.2 Другие товарные формы** – если продукт произведен в соответствии с положением о других товарных формах (раздел 2.3.6), информация о такой форме должна приводиться на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта в таких словах или словосочетаниях, чтобы потребитель не был введен в заблуждение.

**8.1.3** Если добавленный ингредиент, как определено в разделе 3.1.2, изменяет вкус и запах продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.

### 8.2 Маркировка транспортной тары

Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## 9 МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПОЛОЖЕНИЕ	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
масса продукта без заливки и масса нетто	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	ситовой анализ и гравиметрический анализ	I
заполнение тары	САС/RM 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
заполнение металлической тары	ISO 90.1:1999	взвешивание	I
pH	АОАС 981.12	потенциометрический	I

<sup>2</sup> Для неметаллической жесткой тары, такой как стеклянные банки, масса продукта без жидкой среды рассчитывается по массе дистиллированной воды при 20°C, которая займет полностью заполненную и герметично укупоренную банку за вычетом 20 мл.

ПОЛОЖЕНИЕ	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
	NMKL 179:2005	анализ	II
	ISO 1842:1991		IV

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ  
(САС/RM 46-1972)**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий метод применяется к стеклянной таре.

**2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при температуре 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару.

**3. ПРОЦЕДУРА**

**3.1** Выбрать неповрежденную единицу тары.

**3.2** Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.

**3.3** Наполнить тару дистиллированной водой при температуре 20°C до верхнего уровня и взвесить.

**4. ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Вычесть значение массы, полученное в соответствии с п. 3.2, из значения массы, полученного в соответствии с п. 3.3. Разница считается массой воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.