

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

CODEX STAN 297-2009

Внесены поправки в 2011 году и 2015 году.

Настоящий стандарт заменяет отдельные стандарты на:

- консервированную спаржу (CODEX STAN 56-1981);
- консервированную морковь (CODEX STAN 116-1981);
- консервированный зеленый горошек (CODEX STAN 58-1981);
- консервированную овощную зелено-стручковую и восковую фасоль (CODEX STAN 16-1981);
- консервированный зрелый переработанный горох (CODEX STAN 81-1981);
- консервированную сердцевину пальмы (CODEX STAN 144-1985); и
- консервированную сахарную кукурузу (CODEX STAN 18-1981).

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на отдельные консервированные овощи в соответствии с определениями раздела 2 и соответствующих приложений, предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания при необходимости. Он не распространяется на продукты, предназначенные для последующей переработки и соответствующим образом обозначенные. Настоящий стандарт не распространяется на лактоферментированные, маринованные или консервированные в уксусе овощи.

2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Описание продукта

Консервированные овощи – это продукты:

- (1) приготовленные из в основном доброкачественных, свежих (за исключением зрелого переработанного гороха) или замороженных овощей, как определено в соответствующих приложениях, достигших надлежащей для обработки спелости. Овощи моются и подготавливаются соответствующим образом в зависимости от производимого продукта, не лишаясь при этом ни одного из своих существенных характерных качеств. Они подвергаются таким операциям, как мытье, чистка, сортировка по размеру, нарезка и т.д., в зависимости от типа продукта;
- (2) (a) упакованные с соответствующей жидкой средой для заливки в соответствии с разделом 3.1.3;
- (b) упакованные в вакуумную упаковку со средой заполнения, не превышающей 20% массы нетто продукта, при герметизации тары в условиях, создающих внутреннее давление в соответствии с надлежащей практикой производства¹;
- (3) прошедшие надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи и обеспечения сохранения свойств продукта при нормальных условиях хранения и температуре окружающей среды.

2.2 Формы представления

В дополнение к формам представления, определенным в соответствующих приложениях, разрешаются любые другие формы представления, как указано в разделе 2.2.1.

2.2.1 Другие формы представления

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

- (1) в достаточной степени отличается от других форм представления, установленных в настоящем стандарте;
- (2) отвечает всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допускам по дефектам, массе продукта без жидкости и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся того вида, который наиболее близок к форме или формам представления продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и
- (3) с должной точностью описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

3 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Овощи в соответствии с определениями раздела 2 и соответствующая данному виду продукта жидкая среда для заливки.

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

¹ Как правило, в таре продуктов, упакованных с использованием высоковакуумной техники, внутреннее давление ниже атмосферного давления приблизительно на 300 мбар или более (в зависимости от размера тары и других соответствующих факторов).

Согласно соответствующим положениям, содержащимся в приложениях к настоящему стандарту.

3.1.3 Среда для заливки

3.1.3.1 Основные ингредиенты

Вода и, при необходимости, соль.

3.1.3.2 Другие разрешенные ингредиенты

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

- (1) сахара и/или другие пищевые продукты со свойствами подсластителей, такие как мед;
- (2) ароматические растения, специи или их экстракты, приправы;
- (3) уксус;
- (4) нормальный или концентрированный фруктовый сок;
- (5) растительное масло;
- (6) томатное пюре.

3.2 Критерии качества

3.2.1 Цвет, вкус, запах и консистенция

Консервированные овощи должны иметь нормальные цвет, вкус и запах, характерные для данного типа овощей и использовавшейся заливки, и обладать консистенцией, характерной для продукта.

3.2.2 Дефекты и допуски

Консервированные овощи должны быть практически свободны от дефектов. Некоторые часто встречающиеся дефекты не должны присутствовать в количествах, превышающих пределы, определенные в соответствующих приложениях.

3.3 Определение дефектной единицы продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенным в разделе 3.2 (за исключением требований, основанных на средних величинах), должна считаться дефектной.

3.4 Принятие партии продукта

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

- (1) для тех требований, что не основаны на средних величинах, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб, как установлено приемочным уровнем дефектности (AQL) 6,5; и
- (2) выполняются требования раздела 3.2, основанные на средних величинах.

4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Только классы пищевых добавок, перечисленные ниже и в соответствующих приложениях, являются технологически обоснованными и могут использоваться в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт. В пределах каждого класса могут использоваться только те пищевые добавки, которые перечислены в соответствующих приложениях, либо на которые ссылаются соответствующие приложения, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

- 4.1** Регуляторы кислотности, красители, вещества, способствующие сохранению окраски, и кальциевые соли в качестве уплотнителей, использованные в соответствии с Таблицей 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995), пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту.

4.2 Красители

№ INS	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
102	Тартразин	100 мг/кг
133	Синий блестящий FCF	20 мг/кг
143	Зеленый прочный FCF	200 мг/кг
150d	Сахарный колер IV, полученный по аммиачно-сульфитной технологии	50,000 мг/кг

4.3 Вещества, способствующие сохранению окраски

№ INS	Название пищевой добавки	Максимальное содержание
385	Кальция динатриевая соль этилендиаминтетраацетата	365 мг/кг (отдельно или в сочетании)
386	Динатриевая соль этилендиаминтетраацетата	
512	Хлорид олова	25 мг/кг в пересчете на олово. Не должен добавляться в пищевые продукты в жестяных банках без внутреннего покрытия.

5 ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2** Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6 ГИГИЕНА

- 6.1** Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), *Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.
- 6.2** Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997)².

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

² Применение микробиологических критериев к продуктам, которые обрабатываются до достижения коммерческой стерильности в соответствии с *Кодексом санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично укупоренную тару. Данное положение не распространяется на овощи в вакуумной упаковке.

7.1.2 Определение дефектной тары

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

7.1.3 Принятие партии продукта

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, упомянутым в Разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц тары не превышает принятого значения (с) для надлежащей схемы отбора проб с AQL 6,5.

7.1.4 Минимальная масса продукта без жидкости

7.1.4.1 Минимальная масса продукта без жидкости должна быть не менее процентных соотношений, указанных в соответствующих приложениях, рассчитанных на основе веса дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично укупоренную тару³.

7.1.4.2 Принятие партии продукта

Требования по минимальной массе продукта без жидкости считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без жидкости, полученное при анализе проверенных единиц тары, не меньше требуемого минимума, при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8 МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Указываются наименования консервированных продуктов, определенные в соответствующих приложениях.

8.2.2 Если овощи откалиброваны по размеру, размер (или размеры, в случае смеси разных размеров), определенный в соответствующих приложениях, может указываться в составе наименования или в непосредственной близости от него.

8.2.3 Наименование продукта включает указание на заливку, определенную в разделе 2.1.2 (а). Для консервированных овощей, упакованных в соответствии с разделом 2.1.2 (b), слова "в вакуумной упаковке" добавляются к коммерческому наименованию продукта или указываются в непосредственной близости от него.

8.2.4 Другие формы представления. Если продукт произведен в соответствии с положением о других формах представления (раздел 2.2.1), информация о такой форме представления должна приводиться на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта в таких словах или словосочетаниях, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

8.2.5 Если добавленный ингредиент, как определено в разделах 3.1.2 и 3.1.4, изменяет вкус и запах продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и наименования и местонахождения производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также наименование и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

³ Для неметаллической твердой тары, такой как стеклянные банки, масса нетто для определения должна быть рассчитана по массе дистиллированной воды при 20°C, которая займет полностью заполненную и герметично укупоренную банку, за вычетом 20 мл.

9 МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Предмет определения	Метод	Принцип	Тип
масса продукта без жидкости	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	гравиметрический анализ (ситовой метод)	I
заполнение тары	CAS/RM 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
заполнение металлической тары	ISO 90.1:1999	взвешивание	I
минеральные примеси (песок)	АОАС 971.33 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей) ISO 762:2003 (консервированная сердцевина пальмы)	гравиметрический анализ	I
отбор проб	В соответствии с настоящим стандартом		

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ (САС/RM 46-1972)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий метод применяется к стеклянной таре.

2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

3 ПРОЦЕДУРА

3.1 Выбрать неповрежденную единицу тары.

3.2 Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.

3.3 Наполнить тару дистиллированной водой температурой 20°C до верхнего уровня и взвесить.

4 ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Вычесть массу, полученную в разделе 3.2, из массы, полученной в разделе 3.3. Разница считается массой воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.

ТЕСТ НА ГРУБОСТЬ ВОЛОКНА (САС/RM 39-1970)

1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Грубым волокном считается волокно, которое при тестировании в соответствии с описанной ниже процедурой выдерживает груз массой в 250 г в течение 5 секунд или более.

2 ПРИНЦИП

Волокно отделяют от стручка, закрепляют в зажиме устройства суммарной массой 250 г и подвешивают так, чтобы на волокно приходился весь вес устройства. Если волокно выдерживает вес в течение 5 секунд или более, оно считается грубым волокном.

3 ОБОРУДОВАНИЕ

3.1 Зажим с грузом

Используют зажим аккумуляторной батареи (со спиленными или отогнутыми зубьями), пружинный зажим или зажим для бумаг с плоской поверхностью прижима. Присоединяют груз такой массы, чтобы суммарная масса всего устройства с грузом составляла 250 г (см. Рис. 1). В качестве груза удобен мешочек со свинцовой дробью.

4 ПРОЦЕДУРА

4.1 Из осушенного продукта отобрать репрезентативную выборку не менее чем в 285 г. Записать массу образца.

4.2 Разломать стручки и отложить стручки с грубыми волокнами. Отделить волокна от стручков и сохранить материал стручков для взвешивания.

4.3 Закрепить один конец волокна в зажиме устройства. Взять пальцами за второй конец (для удобства можно обернуть пальцы марлей) и осторожно поднять.

4.4 Если волокно выдерживает суммарную массу зажима с грузом в 250 г в течение минимум 5 секунд, стручок считается содержащим грубое волокно. Если волокно разрывается менее чем за 5 секунд, следует повторно испытать разломанные стручки длиной не менее 13 мм, чтобы определить грубость волокон в них.

4.5 Взвесить стручки, которые содержат грубые волокна.

5 ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

% по массе стручков с грубыми волокнами = $\frac{\text{стручки с грубыми волокнами (г)}}{\text{образец (г)}} \times 100$

Рис. 1. Устройство для проверки овощной зелено-стручковой фасоли и восковой фасоли на грубость волокон



МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТИПА ГОРОХА (CAC/RM 48-1972)

1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Данный метод основан на различии крахмальных гранул в семенах гороха гладкозерных и мозговых (с морщинистыми семенами) типов.

2 РЕАКТИВЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

2.1 Биологический фазовоконтрастный микроскоп с увеличением 100–250 раз.

2.2 Покровное и предметное стекла.

2.3 Шпатель.

2.4 Этанол 95%.

2.5 Глицерин.

3 ПРОЦЕДУРА

3.1 Подготовка препарата

3.1.1 Отделить небольшую порцию эндосперма и поместить на предметное стекло.

3.1.2 С помощью шпателя растереть материал с 95% этанолом.

3.1.3 Добавить каплю глицерина, накрыть покровным стеклом и изучить под микроскопом.

3.2 Идентификация

3.2.1 Крахмальные гранулы в семенах мозговых (с морщинистыми семенами) типов гороха (овощной горох, сладкий горох) выглядят как четко очерченные, хорошо сформированные, в целом сферической формы частицы.

3.2.2 Крахмальные гранулы в семенах гладкозерных типов гороха (круглый горох, ранний горох, горох Continental) выглядят как аморфная масса без хорошо выраженной геометрической формы.

Планы выборочного контроля

Надлежащий уровень контроля выбирается, как указано ниже:

- Уровень контроля I - нормальный выборочный контроль
 Уровень контроля II - усиленный выборочный контроль (разногласия (эксперт Кодекса назначает размер выборки), контроль над исполнением законодательства или необходимость в более точной оценке партии)

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1

(Уровень контроля I, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4 800 или менее	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
более 240 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2 400 или менее	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
более 120 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
более 42 000	60	7

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 2
(Уровень контроля II, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4 800 или менее	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
более 240 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2 400 или менее	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
более 42 000	72	8

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ СПАРЖИ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "спаржа" используется для продукта, приготовленного из нежных и пригодных в пищу участков очищенных либо неочищенных стеблей сортов спаржи, соответствующих характеристикам растения *Asparagus officinalis* L.

1.2 Формы представления

1.2.1 Консервированная спаржа выпускается следующих форм и размеров:

- (1) **Спаржа целиком, спаржа или побеги целиком:** верхушка и прилегающая часть побега длиной не более 18 см и не менее 12 см.
- (2) **Короткая спаржа или короткие побеги:** верхушка и прилегающая часть побега длиной не более 12 см и не менее 7 см.
- (3) **Верхушки/головки спаржи:** верхушечная часть (почка) и прилегающая к ней часть побега длиной не более 7 см¹ и не менее 3 см.
- (4) **Спаржа резаная:** побеги, нарезанные поперек на кусочки длиной не более 7 см и не менее 2 см.
- (5) **Спаржа резаная с верхушками:** доля верхушек должна составлять 15% или более от массы продукта без жидкости.
- (6) **Спаржа резаная без верхушек:** допускается единичное присутствие верхушек.

1.2.2 По окраске консервированная спаржа подразделяется на следующие типы:

- (1) **Белая спаржа:** белые, кремовые или желтоватые побеги; не более 20% побегов в числовом выражении могут иметь зеленые, светло-зеленые или желтовато-зеленые верхушки.
- (2) **Белая спаржа с фиолетовыми или зелеными верхушками:** у побегов белой спаржи верхушки могут быть фиолетового, зеленого, светло-зеленого и желтовато-зеленого цвета и эта окраска может распространяться также на прилегающий участок, но не более 25% от числа единиц продукта могут быть окрашены таким образом на более чем 50% их длины.
- (3) **Зеленая спаржа:** единицы продукта зеленые, светло-зеленые или желтовато-зеленые; не более 20% от числа единиц продукта могут представлять белую, кремовую или желтовато-белую окраску нижней части побега, захватывающую от более 20% до 50% их длины в зависимости от законодательства страны розничной продажи продукта.
- (4) **Смесь:** смесь белых, кремовых, желтовато-белых, фиолетовых, зеленых, светло-зеленых или желтовато-зеленых единиц продукта.

1.3 Калибровка (опционально)

Спаржа может быть откалибрована по размеру в соответствии с приведенной ниже таблицей². Приведенные данные относятся к максимальному диаметру самой толстой части единицы продукции, измеренному перпендикулярно продольной оси.

Размер	Белая очищенная спаржа (диаметр)	Белая неочищенная спаржа (диаметр)	Зеленая спаржа (диаметр)
(1) мелкий	до 8 мм	до 10 мм, включительно	от 3 до 6 мм
(2) средний	более 8 мм и до 13 мм, включительно	более 10 мм и до 15 мм, включительно	более 6 мм и до 8 мм, включительно

¹ Максимальная длина не должна превышать 9,5 см в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

² Указанные в таблице обозначения размеров или другие обозначения размерности могут использоваться в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

Размер	Белая очищенная спаржа (диаметр)	Белая неочищенная спаржа (диаметр)	Зеленая спаржа (диаметр)
(3) крупный	более 13 мм и до 18 мм, включительно	более 15 мм и до 20 мм, включительно	более 8 мм и до 10 мм, включительно
(4) очень крупный	более 18 мм и до 25,4 мм, включительно	более 20 мм	более 10 мм
(5) гигантский	более 25,4 мм		
(6) смесь размеров – смесь двух или более размеров			

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Показатели качества

2.1.1 Однородность по размеру

- (1) **Длина:** требования раздела 1.2, относящиеся к формам представления спаржи, удовлетворяются, если:
- преобладающая длина единиц продукта в образце соответствует принятой классификации; и
 - длина единиц продукта достаточно однородна. Под "достаточно однородной" на основании среднего значения длины в образцах подразумевается следующее:
 - по меньшей мере 75% от количества единиц продукта не отклоняются более чем на 1 см от преобладающей длины и по меньшей мере 90% от количества единиц продукта не отклоняются более чем на 2 см от преобладающей длины.
- (2) **Диаметр:** соблюдение наименований размеров.
1. Если продукт поименован, представлен или продается как соответствующий наименованиям размеров, указанных в разделе 1.2, образец должен соответствовать предписанному для каждой отдельной размерной группы диаметру, при условии, что не более 25% от количества всех единиц продукта, содержащихся в таре, относятся к соседней размерной группе (или соседним группам).
 2. Любые единицы тары или образец, превышающие по допускам указанное выше значение в 25%, должны считаться дефектными по размеру единиц продукта.

2.1.2 Определение дефектов и допусков

Дефекты	Определение	Максимально допустимый предел
(1) раздавленные верхушки и другие части побегов спаржи	части, раздавленные или раздробленные настолько, что это серьезно вредит виду продукта, и включают фрагменты менее 1 см длиной	продукт должен быть в достаточной степени свободным от таких дефектов
(2) посторонние вещества	такие как песок, почва и компоненты почвы	продукт должен быть практически свободен от таких дефектов
(3) спаржа с кожицей (только в случае очищенной спаржи)	единицы продукта с неочищенными участками, которые серьезно отражаются на внешнем виде продукта или его пригодности в пищу.	10% по количеству
(4) пустотелая и волокнистая спаржа	единицы продукта, настолько пустотелые, что это серьезно вредит виду продукта, и волокнистая, жесткая, но остающаяся пригодной в пищу спаржа	10% по количеству
(5) деформированная спаржа	побеги или верхушки, в том числе включающие побеги или верхушки, с очень сильным искривлением либо любая единица продукта, серьезно деформированная расколом на две части либо любой другой деформацией, и с открытыми головками	10% по количеству

Дефекты	Определение	Максимально допустимый предел
(6) поврежденная спаржа	дефект окраски, механическое повреждение, заболевание, которые не наносят вред потребителю	15% по количеству
Общее количество дефектов, описанных в пунктах (3), (4), (5), (6), для следующих форм представления:		
Дефекты и допуски	Максимум	
(1) спаржа, спаржа целиком, побеги целиком	15 % по количеству	
(2) короткая спаржа или короткие побеги	15% по количеству	
(3) верхушки/головки спаржи	15% по количеству	
(4) спаржа резаная с верхушками	20% по количеству	
(5) спаржа резаная без верхушек	25% по количеству	

3 ВЕСА И МЕРЫ

3.1 Минимальная масса продукта без жидкости

Формы представления	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) белая очищенная спаржа (целиком, короткая)	59
(2) белая неочищенная спаржа	57
(3) зеленая спаржа	50
(4) другие формы представления	58

4 МАРКИРОВКА

Цвет спаржи должен включаться в форму представления, определенную в разделе 1.2. Для белой спаржи слова "не очищенная" и/или "не калиброванная" должны указываться в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ МОРКОВИ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "морковь" используется для продукта, приготовленного из чистых и доброкачественных корнеплодов разновидностей (культурных сортов) моркови, соответствующих характеристикам вида *Daucus carota* L., у которых были удалены верхушки, зеленые части и кожица.

1.2 Формы представления

(1) Целая:

- (a) **сорта конической или цилиндрической формы:** морковь, которая после обработки сохраняет общее свойство со своей первоначальной формой. Наибольший поперечный диаметр не должен превышать 50 мм. Соотношение диаметров наибольшего и наименьшего корнеплодов не должна превышать 3:1;
- (b) **сорта круглой формы:** полностью зрелая морковь округлой формы, у которой наибольший диаметр, как поперечный, так и продольный, не должен превышать 45 мм.

(2) Мини-морковь целая:

- (a) **сорта конической или цилиндрической формы:** морковь, диаметр которой не превышает 23 мм и длина которой не превышает 100 мм;
- (b) **сорта круглой формы:** морковь, диаметр которой в любом направлении не превышает 27 мм.

(3) Половинки: морковь, разрезанная вдоль на две приблизительно равные части.

(4) Четвертинки: морковь, разрезанная на четыре приблизительно равные части путем разреза в двух точках перпендикулярно к продольной оси.

(5) Нарезанная продольно: морковь, разрезанная вдоль на четыре или более приблизительно равные части, гладкие или рифленые, приблизительно 20 мм длиной и не менее 5 мм шириной, при замере в самом широком месте.

(6) Нарезанная кружками: морковь, нарезанная поперек гладкими или рифлеными кружками максимальной толщиной приблизительно 10 мм и максимальным диаметром приблизительно 50 мм.

(7) Кубики: морковь, нарезанная кубиками с гранями, не превышающими приблизительно 15 мм.

(8) Полоски, или жюльен: морковь, нарезанная вдоль, в виде гладких либо рифленых палочек. Поперечное сечение палочек не должно превышать 5 мм (при замере по самой длинной стороне).

(9) Кусочки: целая морковь, нарезанная на части неправильной формы или разного размера.

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

2.1 Показатели качества

2.1.1 Однородность

- (1) **Длина:** для моркови в соответствии с определениями раздела 1.2 (1) и (2), по меньшей мере 75% единиц продукта по количеству не должны более чем на 5 мм отклоняться от средней длины моркови и по меньшей мере 90% единиц продукта не должны более чем на 10 мм отклоняться от средней длины моркови.
- (2) **Диаметр и другие параметры:** допускается отклонение в 15% от максимального размера.
- (3) Любые тара или образец, превышающие допуски, предусмотренные выше пунктами (1) и (2), считаются дефектными.

2.1.2 Определение дефектов и допусков

Целая морковь, мини-морковь целая, морковь, нарезанная половинками, четвертинками, полосками.

Дефекты	Определение	Допуски в процентах от массы продукта без жидкости
(1) поверхностные пороки	участки с поверхностными пороками или обесцвеченные участки свыше 5 мм в диаметре	20
(2) механические повреждения	морковь, раздавленная или поцарапанная во время расфасовки в потребительскую тару	10
(3) деформации	деформации или трещины, образовавшиеся в процессе формирования корнеплода	20
(4) неочищенные участки	30% или более поверхности моркови не очищены	20
(5) волокнистость	твердая или одревеневшая, волокнистая морковь	10
(6) черное или темно-зеленое кольцо на верхушке	кольцо на верхушке корнеплода толщиной 1 мм на протяжении более половины его окружности	20
(7) примеси растительного происхождения	части растения моркови или любые другие безвредные растительные примеси	1 частица на 1000 г общего содержимого тары

Общее количество дефектов, перечисленных в пунктах с (1) по (6) не должно превышать 25% массы продукта без жидкости.

Дефекты, перечисленные в пунктах (3), (4) и (6), не относятся к формам представления "кубики", "нарезанная кружками", "полоски"; для этих форм представления общее количество дефектов (1), (2) и (5), не должно превышать 25% массы продукта без жидкости.

3 ВЕСА И МЕРЫ

3.1 Минимальная масса продукта без жидкости

Формы представления	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) целая морковь	57,0
(2) половинки, мини-морковь целая	62,5
(3) нарезанная продольно	52,0
(4) кубики	62,5
(5) полоски	56,5
(6) четвертинки, нарезанная кружками	56,5
(7) кусочки	56,5

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОВОЩНОЙ ЗЕЛЕНО-СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И ВОСКОВОЙ ФАСОЛИ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Названия "овощная зелено-стручковая фасоль" и "восковая фасоль" относятся к продуктам, изготовленным из стручков (бобов в ботаническом смысле) фасоли молочной стадии зрелости, со срезанными кончиками, соответствующей характеристикам видов *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineas* L. и *Phaseolus multiflorus* Lmk. Фасоль различных сортовых групп по форме стручка делится на:

- (1) **круглая:** стручки, ширина которых превышает высоту не более чем в 1 ½ раза;
- (2) **плоская:** стручки, ширина которых превышает высоту более чем в 1 ½ раза.

1.2 Формы представления

Зелено-стручковая и восковая фасоль выпускается следующих форм и размеров:

- (1) **целиком:** целые стручки любой длины;
- (2) **резаная/ломаная:** приблизительно одинаковые стручки, нарезанные или наломанные поперек, не менее 20 мм длиной;
- (3) **коротко нарезанная:** нарезанные поперек стручки, из которых 75% (по количеству единиц продукта) длиной около 20 мм.
- (4) **соломка, или нарезанная вдоль, или французский стиль:** стручки, нарезанные полосками, толщиной не более 6,5 мм, большинство полосок нарезаны наискосок или вдоль.
- (5) **нарезанная по диагонали:** нарезанная ломтиками под углом примерно в 45 градусов к продольной оси стручка.

1.3 Калибровка (опционально)

Зелено-стручковая и восковая фасоль, определенные в разделе 1.2 (1), могут калиброваться по размеру¹. В таком случае калибровка производится в соответствии с приведенной ниже таблицей. Категория определяется посредством измерения диаметра стручка, измеренного в самом широком месте по центральной оси между двумя параллельными швами между створками.

Калибровочные требования для круглой и плоской фасоли (зелено-стручковой и восковой)

Размер		Критерий калибровки (максимальный диаметр, мм) ²		Максимальная доля несоответствующих стручков по массе, %
		круглая	плоская	
(1) экстра-мелкая	1	5,8–6,5	-	10%
(2) очень мелкая	2	7,3–8,0	5,8	10%
(3) мелкая	3	8,3–9,0	7,3	15%
(4) средняя	4	9,5–10,5	8,3	25%
(5) крупная	5	10,5–10,7	9,5	

¹ Обозначения размеров, приведенные в таблице, либо иные положения в отношении размеров могут использоваться согласно законодательству страны розничной продажи продукта.

² Максимальные диаметры, указанные в колонке "круглая", не эквивалентны диапазону значений; они означают, например, что для размера "экстра-мелкая", или "1" максимальный диаметр составит 5,8, или 5,9, или 6,5.

Размер		Критерий калибровки (максимальный диаметр, мм) ²		Максимальная доля несоответствующих стручков по массе, %	
		круглая	плоская		
(6)	экстра- крупная	6	свыше 10,7	свыше 9,5	
(7)	не калибро- ванная		не калиброванная (*)		естественное распределение стручков по размеру (*)

(*) Не калиброванная: естественное соотношение размеров стручков после очистки, без удаления или добавления откалиброванных стручков.

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Показатели качества

2.1.1 Определение дефектов

- (1) **Стручки с грубыми волокнами между створками**: под стручком с грубыми волокнами понимается стручок, в котором волокно в створке стручка сопротивляется растяжению.
- (2) **Стручки с кончиками створок**: стручки, у которых не было удалено место прикрепления плодоножки (стручки, у которых остался только бугорок в месте прикрепления плодоножки, не считаются стручками с не удаленными кончиками).
- (3) **Поврежденные стручки**: поврежденными считаются стручки с признаками ржавчины бобовых, поверхностными пороками диаметром свыше 5 мм, пятнами или (при органолептической проверке) толстой кожицей; пищевая ценность таких стручков снижена.
- (4) **Мелкие части**: части стручков, длина которых менее 20 мм (для консервированной фасоли целиком).
- (5) **Безвредные растительные примеси**: части растения фасоли и безвредные примеси растительного происхождения.

2.1.2 Дефекты и допуски

Следующие допуски по дефектам выражены в % от массы продукта без жидкости.

При исследовании в соответствии с планом отбора проб с AQL 6,5, консервированная фасоль должна быть свободна от дефектов в указанной ниже степени:

Дефекты	Допуски (массовая доля, %)
(1) стручки с грубыми волокнами	3
(2) стручки с кончиками створок	3
(3) поврежденные стручки	10
(4) мелкие части	4
(5) безвредные растительные примеси	4
ВСЕГО ДЕФЕКТОВ	15

3 ВЕСА И МЕРЫ**3.1 Минимальная масса продукта без жидкости**

Формы представления	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) целиком	50
(2) другие формы представления, за исключением нарезанной полосками, нарезанной по диагонали, французский стиль	52
(3) соломка, нарезанная вдоль, французский стиль	50

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "зеленый горошек" используется для продукта, изготовленного из незрелых (зеленых) семян гороха *Pisum sativum* L. гладкозерных и мозговых (с морщинистыми семенами) сортов или других типов (полученных в результате гибридизации, или скрещивания гладкозерных и мозговых сортов) за исключением подвида *macrocarpum*.

Если консервированный горошек изготовлен из зеленого горошка мозговых сортов или гибридов со сходными характеристиками, продукт называется "сахарный зеленый горошек".

1.2 Калибровка (опционально)

Зеленый горошек может калиброваться в соответствии с приведенной ниже таблицей¹.

Размер	Диаметр ячейки калибровочного сита (в миллиметрах)	
	Не проходит через сито	Проходит через сито
Гладкозерный зеленый горошек		
1) экстра-мелкий		7,5
2) очень мелкий	7,5	8,2
3) мелкий	8,2	8,75
4) средний	8,75	9,3
5) крупный	9,3	
Мозговой зеленый горошек		
1) экстра-мелкий		7,5
2) очень мелкий	7,5	8,2
3) мелкий	8,2	9,3
4) средний	9,3	10,2
5) крупный	10,2	

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.1 Критерии качества

2.1.1 Определение дефектов и допусков

Консервированный горошек может содержать незначительное количество осадка и должен быть в достаточной степени свободен от дефектов в пределах допуска, указанных ниже:

¹ Обозначения размеров, приведенные в таблице, или другие положения, касающиеся размеров, могут использоваться в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

Дефекты	Определение	Максимальные допуски (% от массы продукта без жидкости)
(1) горошины с поверхностными пороками	горошины с небольшими пятнами или крапинами	5% по массе
(2) горошины с серьезными поверхностными пороками	горошины с пятнами, изменением окраски или другими дефектами (включая повреждения насекомыми), которые серьезно влияют на внешний вид или пищевые качества продукта	1% по массе
(3) фрагменты горошин	части горошин; разделившиеся или отдельные семядоли; раздавленные или разбитые семядоли, части семядолей; отделившаяся семенная оболочка; не относится к целым горошинам с отделившейся семенной оболочкой	10% по массе
(4) желтые горошины	горошины выражено желтого цвета; не относится к так называемым "blond", или светлым горошинам, окрашенным в очень светлый желтый цвет	2% по массе
(5) примеси растительного происхождения	части вьющегося стебля, листьев или стручков растения гороха или другой безвредный растительный материал, не являющийся специально добавленным ингредиентом	0,5% по массе
ВСЕГО дефектов (1), (2), (3), (4), (5)		12% по массе

3 ВЕСА И МЕРЫ

3.1 Минимальная масса продукта без жидкости

Размеры	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) экстра-мелкий	66
(2) очень мелкий	
(3) мелкий	
(4) средний	62,5
(5) крупный	
(6) некалиброванный	59

4 МАРКИРОВКА

4.1 Если зеленый горошек не калиброван, на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта могут приводиться слова "не калиброванный".

4.2 Продукт может называться "Горошек", "Зеленый горошек", "Огородный горошек", "Зеленый огородный горошек", "Молодой горошек", "Сахарный горошек", "Petit Pois" или носить аналогичное название, используемое в стране розничной продажи продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ СЕРДЦЕВИНЫ ПАЛЬМЫ/ПАЛЬМИТО

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Наименование "сердцевина пальмы/пальмито" относится к продукту, изготовленному из верхушечных почек пальм (поверхностная и внутренняя меристемы), из которых формируются молодые побеги, очищенных от волокнистых и несъедобных частей. Продукт однороден по структуре и обладает характеристиками видов пальм, пригодных для потребления человеком.

1.2 Формы представления

(1) Консервированная сердцевина пальмы представлена в следующих видах:

- (a) **сердцевина пальмы** – верхушечная почка пальмы, нарезанная перпендикулярно оси побега на части минимальной длиной 40 мм и максимальной длиной, соответствующей размеру тары, форм от конической до цилиндрической;
- (b) **сердцевина пальмы кусками** – срезы с верхней и нижней частей верхушечного участка меристемы, правильной либо неправильной формы, минимальной длины 5 мм и максимальной длины 39 мм;
- (c) **кружки** или **ломтики** – продукт из верхней части верхушечного участка меристемы, нарезанных в ширину на части минимальной толщиной 15 мм и максимальной толщиной 40 мм;
- (d) **медальоны** – куски правильной овальной или круглой формы, нарезанные из нижней части верхушечного участка меристемы, минимального диаметра 20 мм и толщиной от 3 до 10 мм.

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.1 Критерии качества

2.1.1 Однородность

- (1) Продукт соответствует требованиям, содержащимся в разделе 1.2, если: длина, диаметр и/или толщина образцов в соответствии с формой представления достаточно однородны. Слова "достаточно однородны" означают, что на основе среднего значения исследованные образцы соответствуют положениям раздела 1.2:
- (a) разница между длиной всех единиц продукта и преобладающей длиной не превышает ± 10 мм;
 - (b) разница между толщиной всех единиц продукта и преобладающей толщиной не превышает ± 10 мм;
 - (c) разница между диаметром всех единиц продукта и преобладающим диаметром не превышает ± 10 мм.

2.1.2 Определение дефектов и допусков

Дефекты	Определение	Максимальные допуски/ максимальная масса продукта без жидкости (по массе)
(1) дефекты консистенции	жесткая или волокнистая и/или слишком мягкая консистенция, которая серьезно ухудшает пригодность продукта в пищу	10
(2) минеральные примеси	такие как песок, гравий или другие компоненты почвы	0,1
(3) поврежденные единицы продукта	единицы продукта с рубцами и трещинами, царапинами, эрозиями и другими повреждениями аналогичного типа, которые серьезно портят вид продукта	15
(4) механические повреждения	поломанные или растрескавшиеся единицы продукта, фрагменты или отделившиеся части, которые серьезно портят вид продукта	10
(5) нехарактерный цвет	окраска, значительно отличающаяся от типичной окраски продукта	10
(6) физиологические дефекты	единицы продукта с апикальной меристемой пальмового ствола для форм представления "сердцевина пальмы" и "кружки" или "ломтики"	10
ВСЕГО дефектов для формы представления "сердцевина пальмы"		20
ВСЕГО дефектов для других форм представления		25

3 ВЕСА И МЕРЫ**3.1 Минимальный сухой вес**

Формы представления	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) сердцевина пальмы	50
(2) другие формы представления	52

4 МАРКИРОВКА

Наименование "сердцевина пальмы/пальмито" может быть дополнено общепринятым названием пальмы, из которой приготовлен продукт.

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ЗРЕЛОГО ПЕРЕРАБОТАННОГО¹ ГОРОХА

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "зрелый переработанный горох" используется для продукта, изготовленного из чистых, доброкачественных, целых, обмолоченных и высушенных семян растений вида *Pisum sativum* L., обработанных замачиванием, за исключением подвида *macrocarpum*.

1.2 Определение дефектов и допусков

Дефекты	Определение	Максимальные допуски/максимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) горошины с поверхностными пороками	горошины с небольшими пятнами или крапинами	10 по массе
(2) горошины с серьезными поверхностными пороками	горошины с пятнами, изменением окраски или другими дефектами (включая повреждения насекомыми), которые серьезно влияют на пищевые качества продукта	2 по массе
(3) фрагменты горошин	части горошин, такие как разделившиеся или отдельные семядоли; раздавленные семядоли, частично или полностью разбитые, и отделившаяся семенная оболочка	10 по массе
(4) примеси растительного происхождения	любая часть усика, плодоножки, листа или стручка гороха и любой другой растительный материал	0,5 по массе

Общее число дефектов (1), (2), (3) и (4) не должно превышать 15% по массе.

2 МАРКИРОВКА

Если цвет зрелого переработанного гороха отличается от зеленого, цвет горошин должен указываться на этикетке (например, коричневый горох, желтый горох).

¹ В некоторых странах называется "консервированным сухим горохом" или "переработанным сухим горохом".

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ САХАРНОЙ КУКУРУЗЫ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "сахарная кукуруза" используется для продукта, изготовленного из чистых и доброкачественных зерен сахарной кукурузы, белого или желтого цвета, соответствующей характеристикам *Zea mays saccharata* L.

Сахарная кукуруза: цельные зерна, упакованные с жидкой средой для заливки или без нее.

Кремовая кукуруза: срезанные цельные зерна или частично цельные зерна в кремообразной массе из протертых зерен кукурузы и другой жидкости с добавлением или без добавления других ингредиентов в соответствии с разделом 2.1.

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 Другие разрешенные ингредиенты

- (1) нативный крахмал для кремовой кукурузы;
- (2) для сахарной кукурузы: кусочки зеленого или красного стручкового перца или их смеси или других овощей, общая доля которых составляет менее 15% от массы нетто продукта.

2.2 Критерии качества

2.2.1 Цвет, вкус, запах и консистенция

По консистенции заливка кремовой кукурузы должна быть гомогенной, но не слишком жидкой, либо густой и плотной, но не слишком сухой и пастообразной. Прозрачная жидкость должна отслаиваться через две минуты центрифугирования при умеренной частоте.

2.2.2 Определение дефектов и допусков

Зерна сахарной кукурузы должны иметь достаточно мягкую консистенцию, сохраняя некоторую упругость при жевании.

Готовый продукт должен быть практически свободен от фрагментов початков, шёлка, листовой обертки, зерен нехарактерного цвета или деформированных, посторонних растительных примесей и других дефектов, непосредственно не указанных в данном разделе, в установленных пределах, указанных ниже:

Дефекты	Определение	Допуски сахарная кукуруза / масса продукта без жидкости	Допуски кремовая кукуруза / общая масса
(1) посторонние растительные примеси	части початка и части обертки	1 см ³ /400 г и 7 см ² /400 г ¹	1 см ³ /600 г и 7 см ² /600 г ¹
	шёлк	180 мм в 28 г	150 мм в 28 г
(2) зерна с поверхностными пороками	зерна, поврежденные насекомыми или болезнями, или зерна ненормального цвета	7 зерен или частей зерен с повреждениями и серьезными повреждениями, но не более 5 с серьезными повреждениями на 400 г ¹	—
(3) вытянутые зерна	зерна с остатками початка или твердых тканей	2% по массе	—
(4) расколотые зерна или пустые оболочки	полностью лопнувшие зерна	20% по массе	—

¹ Или эквивалентная массовая доля.

Любая единица продукта, в которой число дефектов превышает указанные выше допуски, должна считаться дефектной.

3 ВЕСА И МЕРЫ

3.1 Минимальная масса продукта без жидкости (только для консервированной сахарной кукурузы)

Цельные зерна	Минимальная масса продукта без жидкости (%)
(1) в жидкой среде для заливки	61
(2) в вакуумной упаковке или без жидкой среды для заливки	67

4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Загустители (только для кремовой кукурузы)

№ INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически	НПП
1401	Крахмал, обработанный кислотой	
1402	Крахмал, обработанный щелочью	
1403	Крахмал отбеленный	
1404	Крахмал окисленный	
1405	Крахмалы, обработанные ферментными препаратами	
1410	Монокрахмалфосфат	
1412	Дикрахмалфосфат	
1413	Дикрахмалфосфат фосфатидированный	
1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный	
1420	Крахмал ацетилованный	
1422	Дикрахмаладипат ацетилованный	
1440	Крахмал оксипропилированный	
1442	Гидроксипропилдикрахмалфосфат	
1450	Крахмалнатрийоктенилсукцинат	
1451	Крахмал ацетилованный окисленный	

5 МАРКИРОВКА

5.1 Если при изготовлении сахарной кукурузы использовалась белозерная кукуруза, слово "белая" должно указываться на этикетке как часть названия продукта.

5.2 При добавлении зеленого или красного стручкового перца или других овощей (раздел 2.1.1 b), указание об этом должно быть сделано в непосредственной близости от названия продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ МИНИ-КУКУРУЗЫ ИЛИ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1 ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Название "мини-кукуруза" или "молодая кукуруза" используется для продукта, изготовленного из отборных початков молодой кукурузы, свежих или консервированных, собранных до опыления, товарных сортов, соответствующих характеристикам *Zea mays L.*, с удаленными стеблем, шёлком и листовыми обертками.

1.2 Формы представления

Мини-кукуруза выпускается в следующих формах представления:

- (1) **целая:** целые початки мини-кукурузы с удаленными стеблем, шёлком и листовыми обертками;
- (2) **резаные початки:** початки мини-кукурузы диаметром не более 25 мм, нарезанные поперек на части длиной от 1,5 до 4 см.

1.3 Калибровка (опционально)

Консервированная мини-кукуруза формой представления "целая" может быть откалибрована в соответствии с приведенной ниже таблицей¹.

Размер початка	Длина (см)	Диаметр (см)
(1) экстра-крупный	10–13	1,8–2,5
(2) крупный	8–10	1,0–2,0
(3) средний	6–9	1,0–1,8
(4) мелкий	4–7	< 1,5

2 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.1 Критерии качества

2.1.1 Однородность

Для мини-кукурузы с формой представления "целая" длина самого длинного початка не должна более чем на 3 см превышать длину самого короткого початка в таре.

Любые тара или образец, превышающие допуски, предусмотренные пунктом (1), считаются дефектными.

2.1.2 Определение дефектов и допусков

2.1.2.1 Резаные початки мини-кукурузы

Дефекты	Максимальные допуски по количеству дефектов на 1 кг массы продукта без жидкости (образец в 1 кг)
(1) больше/меньше заданного размера	5%
(2) изменение цвета	5%
(3) частицы обертки	5%
(4) шёлк	общая длина фрагментов шёлка 20 см
(5) ВСЕГО ДЕФЕКТОВ за исключением (4)	15%

¹ Указанные в таблице обозначения размеров или другие обозначения размерности могут использоваться в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

2.1.2.2 Мини-кукуруза целая

Дефекты	Определение	Максимальные допуски по количеству дефектов на 1 кг массы продукта без жидкости (образец в 1 кг)
(1) изменение окраски		5%
(2) неправильная форма		5%
(3) незрелая обертка и стебель		10%
(4) отделившийся от початков шёлк		Общая длина фрагментов шёлка 20 см
(5) бурый кончик початка		5%
(6) отломившийся кончик початка, диаметром более 5 мм	отломившийся кончик означает кончик початка, отломившийся после фасовки. При сложении двух фрагментов вместе форма початка сохраняется.	5%
(7) повреждения, возникшие при подрезке		10%
(8) обломки початка	Обломки означают фрагменты початков, при сложении которых не удастся сохранить форму початка.	2%
ВСЕГО ДЕФЕКТОВ за исключением (4)		25%

3 ВЕСА И МЕРЫ**3.1 Минимальная масса продукта без жидкости**

Минимальная масса продукта без жидкости для мини-кукурузы "целая" и "резанные початки" должна составлять не менее 40% для мелкой фасовки (до 20 унций или 500 мл) и не менее 50% для других фасовок.

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ГРИБОВ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным овощам, применяются следующие особые положения:

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Грибы *Agaricus* spp¹ – продукт, полученный из грибов, соответствующих характеристикам любых подходящих культивируемых разновидностей (сортов) вида *Agaricus (Psalliota)*, причем грибы должны быть в хорошем состоянии и доброкачественными после очистки и подрезки.

1.2 Цвет

1.2.1 Белый или бежевый.

1.2.2 Коричневый.

1.3 Формы представления

1.3.1 **Шляпки с ножками** – грибы целиком с неотделенными ножками, длина которых не превышает 5 мм при измерении от основания покрывала.

1.3.2 **Нарезанные пластинками шляпки с ножками** – шляпки с ножками, нарезанные пластинками от 2 до 6 мм толщиной, из которых не менее 50% нарезаны параллельно оси гриба.

1.3.3 **Грибы целиком** – грибы целиком с ножками, подрезанными до длины не менее диаметра шляпки при измерении от места присоединения покрывала к ножке.

1.3.4 **Нарезанные пластинками грибы** – грибы целиком, нарезанные пластинками 2 мм толщиной или более, из которых не менее 50% нарезаны параллельно оси гриба и равномерной толщины.

1.3.5 **Нарезанные грибы** – грибы, нарезанные пластинками разной толщины, которые могут значительно отличаться от пластинок, нарезанных приблизительно параллельно оси гриба.

1.3.6 **Четвертинки** – грибы, нарезанные на четыре приблизительно равные части.

1.3.7 **Шляпки и ножки (нарезанные)** – кусочки шляпок и ножек неправильной формы и разных размеров.

1.3.8 **Грибы для жарки на гриле** – отборные грибы с полностью открытым покрывалом, не более 40 мм в диаметре, с неотделенными ножками, длина которых не превышает диаметра шляпки при измерении от остатков покрывала ("кольца").

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 Другие разрешенные ингредиенты

В соответствии с заливкой.

2.1.1.1 Сок, выделившийся из грибов.

2.1.1.2 Вода, соль, специи, приправы, соевый соус, уксус, вино.

2.1.1.3 Сахароза, инвертный сахар, декстроза, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп.

2.1.1.4 Сливочное масло или другие пищевые животные или растительные жиры и масла, включая оливковое масло; молоко, сухое молоко или сливки. Если используется сливочное масло, его массовая доля должна составлять не менее 3% готового продукта.

2.1.1.5 Крахмалы – натуральные (нативные), физически или ферментно модифицированные – только при добавлении в продукт сливочного масла или других пищевых животных или растительных жиров и масел.

2.1.1.6 Пшеничная или кукурузная мука.

2.1.2 Заливка

¹ Грибы *Agaricus* spp., на которые распространяется настоящий стандарт, общеизвестны как шампиньоны.

В дополнение к положениям о заливочной среде, содержащимся в разделе 3.1.3 Стандарта Кодекса для определенных консервированных овощей, могут использоваться следующие заливки:

- 2.1.2.1 Выделившийся из грибов сок.
- 2.1.2.2 Сливочное масло или соус из сливочного масла.
- 2.1.2.3 Сливочный соус.
- 2.1.2.4 Другой соус, кроме соуса из сливочного масла или сливочного соуса.
- 2.1.2.5 Уксус.
- 2.1.2.6 Растительное масло.
- 2.1.2.7 Вино.

2.2 Критерии качества

2.2.1 Цвет

- 2.2.1.1 Грибная часть продукта должна иметь нормальные цветовые характеристики, соответствующие сорту консервированных грибов. Консервированные грибы отдельных сортов и содержащие отдельные разрешенные ингредиенты считаются имеющими нормальные цветовые характеристики при отсутствии ненормального изменения окраски использованных ингредиентов.
- 2.2.1.2 Жидкая среда в воде, рассоле и/или выделившемся из грибов соке должна быть прозрачной либо слегка мутной, имеющей окраску от желтой до светло-коричневой.

2.2.2 Консистенция

Грибы в воде, рассоле и/или выделившемся из грибов соке должны быть плотными и в основном без повреждений.

2.2.3 Дефекты и допуски

Дефекты	Определение	Допуски
(а) грибы с пятнами	гриб считается грибом с пятнами, если на нем пятно цвета от коричневого до темно-коричневого, диаметром до 3 мм, либо если покрыт множественными крапинами (более 10 крапин)	5% по массе
(b) следы субстрата	гриб или часть гриба, на котором осталась часть грибницы и/или почвы и/или песка, либо любого другого постороннего вещества, как органического, так и неорганического происхождения, свыше 2 мм в диаметре, прикрепленной или не прикрепленной к грибу	5% по массе затронутого продукта
(с) гриб с открытой шляпкой – для форм представления "шляпки с ножками" и "грибы целиком"	гриб считается открытым, если небольшие полоски покрывала заметны по меньшей мере на половине окружности шляпки и если расстояние между шляпкой и ножкой составляет до 4 мм	10% по счету
(d) поломанный гриб или куски гриба или грибы с отделившимися шляпками или ножками – для форм представления "шляпки с ножками", "грибы целиком" и "грибы для жарки на гриле"	гриб, у которого отсутствует по меньшей мере четверть шляпки, или шляпки с ножкой, или ножки.	10% по массе

2.2.4 Однородность

Для всех форм представления в целом 10% по счету единиц продукта могут превышать определенные для формы представления показатели длины ножки или размеры.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

3.1 Загустители, эмульгаторы и стабилизаторы, использованные в соответствии с Таблицей 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995), пригодны для использования только в консервированных грибах в соусе.

3.2 Для консервированных грибов в соусе разрешается использовать только указанные ниже красители.

№ INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
150a	Сахарный колер I простой	НПП
150c	Сахарный колер III, полученный по аммиачной технологии	50,000 мг/кг
150d	Сахарный колер IV, полученный по аммиачно-сульфитной технологии	50,000 мг/кг

3.3 Усилители вкуса, использованные в соответствии с Таблицей 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995) для категории пищевых продуктов 04.2.2.4, пригодны для использования в консервированных грибах.

4. ВЕСА И МЕРЫ

4.1 Минимальная масса продукта без жидкости

4.1.1 *Консервированные грибы в воде; рассоле и/или выделившемся из грибов соке; уксусе; вине и растительном масле.*

Минимальная масса продукта без жидкости должна составлять не менее 53% массы дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично укупоренную тару.

4.1.2 *Консервированные грибы в соусе*

Масса осушенной грибной порции продукта, после смывания соуса или жидкости, должна составлять не менее 27,5% от общей массы продукта.

5. МАРКИРОВКА

5.1 Наименование продукта

5.1.1 Следующие формы представления должны указываться в составе наименования или в непосредственной близости от него: "шляпки с ножками", "нарезанные пластинками шляпки с ножками", "грибы целиком", "нарезанные грибы", "нарезанные пластинками грибы", "шляпки и ножки (нарезанные)", "четвертинки", "грибы для жарки на гриле".

5.1.2 В надлежащих случаях на этикетке следует указывать наименование любого специального соуса, который придает продукту характерные свойства, например, "с X" или "в X". Если заявлены консервированные грибы "со сливочным соусом" или "в сливочном соусе", в качестве жира использоваться должно только сливочное масло.