

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 НА ГОРОШЕК БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ

CXS 41-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к быстрозамороженному горошку, относящемуся к виду *Pisum sativum* L., описанному ниже, и предназначенному для непосредственного потребления в пищу без дополнительной переработки, за исключением сортировки по размеру зерен или переупаковки, при необходимости. Он не распространяется на продукты, предназначенные для дальнейшей переработки или для иных промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Горошек быстрозамороженный – продукт, приготавливаемый из свежих, очищенных, здоровых, цельных зерен гороха молочной стадии зрелости, которые были промыты и бланшированы в степени, необходимой для обеспечения единообразия цвета и вкуса в течение всего срока реализации, и которые соответствуют характеристикам вида *Pisum sativum* L.

2.2 Описание процесса

Горошек быстрозамороженный представляет собой продукт, подвергшийся заморозке в соответствующем оборудовании и отвечающий изложенным ниже условиям. Заморозка осуществляется таким образом, чтобы быстро проходить температурный диапазон максимальной кристаллизации. Процесс быстрой заморозки считается завершенным только тогда, когда после термальной стабилизации в термическом центре продукта достигнута температура -18°C (0°F). Допускается переупаковка быстрозамороженных продуктов с использованием признанных методов в регулируемых условиях.

2.3 Порядок обращения с продуктом

С продуктом следует обращаться таким образом, чтобы сохранить качество в процессе перевозки, хранения и реализации вплоть до момента продажи. Рекомендуется в процессе хранения, перевозки, реализации и розничной продажи обращаться с продуктом в соответствии с положениями документа "Нормы и правила производства быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976).

2.4 Форма выпуска

2.4.1 Тип

2.4.1.1 Допускается использование любых подходящих ботанических сортов гороха.

2.4.1.2 В качестве наименования продукта указывается "горошек" или "горошек овощной" при условии, что он соответствует органолептическим и аналитическим характеристикам соответствующего ботанического сорта, например "Кельведонское чудо", "Темнокожее совершенство" и т.д.

2.4.2 Размер

2.4.2.1 Горошек быстрозамороженный вне зависимости от типа может сортироваться и не сортироваться по размеру.

2.4.2.2 В случае сортировки по размеру, такая сортировка гороха производится в соответствии с одной из двух следующих систем наименования размера:

Система наименования размера А

Наименование размера	Диаметр круглой ячейки сита, в мм
мелкий	до 8,75
средний	до 10,2
крупный	свыше 10,2

Система наименования размера В

Наименование размера	Диаметр круглой ячеи сита, в мм
экстра мелкий	до 7,5
очень мелкий	до 8,2
мелкий	до 8,75
средний	до 10,2
крупный	свыше 10,2

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Дополнительные ингредиенты

3.1.1 Сахара (сахароза, инвертный сахар, декстроза, фруктоза, глюкозный сироп, сухая патока);

3.1.2 Соль;

3.1.3 Приправы, такие как специи и ароматические травы.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Органолептические и другие характеристики

3.2.1.1 Продукт должен иметь в целом однообразную зеленую окраску, соответствующую его типу, быть целым, чистым, практически без посторонних примесей и не иметь постороннего привкуса или запаха, а также практически не иметь следов повреждений, нанесенных насекомыми или болезнями.

3.2.1.2 Продукт должен обладать присущим ему ароматом и вкусом с учетом добавленных приправ или ингредиентов.

3.2.2 Аналитические характеристики

Содержание нерастворимых в спирте сухих веществ, определяемое на основе метода, изложенного в соответствующих документах Кодекса по методам анализа и отбора проб, должно составлять:

для горошка – не более 23% по массовой доле

для горошка овощного – не более 19% по массовой доле

3.3 Определение дефектов

3.3.1 **Светлые горошины** – горошины желтоватого или белесого оттенка, пригодные в пищу (т. е. не прокисшие и не подгнившие).

3.3.2 **Горошины с незначительными пороками** – горошины, на поверхности которых имеются небольшие крапины и пятна.

3.3.3 **Горошины со значительными пороками** – затвердевшие, сморщенные, покрытые пятнами, бесцветные или имеющие другие значительные пороки горошины, наличие которых портит их товарный вид или пищевые качества. К таким порокам также относятся повреждения от вредителей.

3.3.4 **Фрагменты горошин** – половинки, кусочки, отдельные семядоли, смятые, фрагментированные или раздробленные семядоли и пустые оболочки, исключая целые горошины без оболочки.

3.3.5 **Посторонний растительный материал (ПРМ)** – остатки стеблей, листьев или створок бобов растения гороха или иного растительного материала, такого как коробочки мака или чертополоха.

3.4 Допуски по дефектам

В пробе конечного продукта массой 500 г наличие дефектов допустимо в следующих пределах:

3.4.1	Светлые горошины	не более 2% по массовой доле
3.4.2	Горошины с незначительными пороками	не более 5% по массовой доле
3.4.3	Горошины со значительными пороками	не более 1% по массовой доле
3.4.4	Фрагменты горошин	не более 12% по массовой доле
3.4.5	ПРМ	не более 0,5% по массовой доле и не более 12 см ³ по объему

3.5 Допуски по размерам

В случае сортировки по размеру, в продукте должно содержаться не менее 80% по количеству или по массе горошин заявленного или меньшего размера. В продукте не допускается: наличие горошин крупнее, чем следующие два размера, а также наличие более чем 20% по количеству или по массе горошин, которые на один и два размера превышают заявленный (если такие размеры предусмотрены). При этом горошины более крупного размера из двух не могут превышать 25% (по количеству или по массе) от таких горошин.

3.6 Определение дефектной продукции

Любой образец, взятый в соответствии с надлежащим планом отбора проб при AQL 6,5% (см. соответствующие документы Кодекса, касающиеся методов анализа и отбора проб), считается дефектным при наличии любого дефекта, перечисленного в подразделе 3.3, в случае если допуски для такого дефекта, предусмотренные в разделе 3.4, превышены более чем в два раза или если общий объем дефектов, предусмотренных подразделами 3.4.1–3.4.4 включительно, превышает 15% по массовой доле.

3.7 Приемка партии

Партия принимается в случае, когда количество дефектных единиц продукции, определение которых приведено в подразделе 3.6, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5%). (См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" по методам анализа и отбора проб).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Максимальный уровень

Натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы, за исключением представляющих опасность отравления токсичными веществами¹

Ограничивается НПП.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

5.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

5.3 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 опасность для здоровья человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

6. МАРКИРОВКА

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

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта может включать только следующее:

6.1.1 Слово "горошек", а в случае, когда продукт соответствует подразделу 2.4.1.2, слова "горошек овощной" или эквивалентное название, используемое в стране, в которой продукт будет реализовываться. Слово "быстрозамороженный" также должно присутствовать в маркировке; при этом следует иметь в виду,

¹ Утверждено на временной основе.

что в некоторых странах для описания продуктов, прошедших обработку в соответствии с положениями подраздела 2.2 настоящего стандарта, может использоваться термин "замороженный"².

6.1.2 Наличие ароматизатора или ингредиента указывается в названии продукта обозначением "с X".

6.1.3 В случае указания размера, такой размер указывается либо в виде диаметра ячеек сита, либо в виде слов "экстра мелкий", "очень мелкий", "мелкий", "средний" и "крупный" соответственно.

6.2 Дополнительные требования

На розничной упаковке указывается информация о хранении и разморозке продукта.

6.3 Упаковка насыпью

При упаковке горошка быстрозамороженного насыпью информация наносится либо на саму тару, либо приводится в товаросопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются название пищевого продукта, сопровождаемое термином "быстрозамороженный" (в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта может использоваться термин "замороженный"), наименование и адрес изготовителя или упаковщика.

7. УПАКОВКА

Упаковка горошка быстрозамороженного должна обеспечивать сохранение органолептических характеристик и качества продукта: защищать продукт от бактериологического и иных видов загрязнений (включая загрязнение непосредственно от упаковочного материала); защищать продукт от потери влаги, дегидратации и, по возможности, от протечек, насколько это технологически осуществимо; а также не придавать продукту запах, вкус, цвет или иные не свойственные ему характеристики.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

² "Замороженный": в некоторых англоязычных странах данный термин применяется в качестве альтернативы термину "быстрозамороженный".