

**СТАНДАРТ
НА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ АНАНАСЫ
CODEX STAN 42-1981**

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Консервированные ананасы – продукт, который (а) получен из свежих, замороженных или предварительно консервированных зрелых ананасов, соответствующих характеристикам *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) с удаленными кожурой и сердцевиной, (б) упакован с водой или другой подходящей жидкой средой; продукт может быть упакован с подсластителями в соответствии с положением подраздела 2.1.1.1.3, специями, а также другими подходящими ингредиентами; и (в) подвергнут термической обработке соответствующим образом до или после укладки в тару для предотвращения порчи.

1.2. СОРТА

Любой сорт, культивируемый в коммерческих целях и подходящий для консервирования.

1.3. ФОРМЫ

Консервированные ананасы могут быть представлены в одной из следующих форм:

1.3.1. **Целиком:** мякоть цилиндрической формы с удаленной сердцевиной.

1.3.2. **Кружки, или кольца:** единообразные кусочки в виде кружков, нарезанные поперек оси очищенных ананасов с удаленной сердцевиной.

1.3.3. **Полукольца:** единообразные кусочки в виде полуколец

1.3.4. **Четвертинки:** единообразные кусочки в виде четвертинок.

1.3.5. **Ломаные дольки:** дугообразные кусочки, для которых требование единообразия размера и/или формы не является обязательным.

1.3.6. **Полоски:** длинные тонкие кусочки размером обычно 65 мм или более, нарезанные вдоль или поперек продольной оси ананаса с удаленной мякотью.

1.3.7. **Деликатес:** в достаточной степени единообразные клиновидные части, вырезанные из долек ананаса или их частей, обычно толщиной от 8 до 13 мм.

1.3.8. **Блок:** короткие толстые кусочки, вырезанные из толстых долек и/или очищенной мякоти ананаса, обычно более 12 мм в ширину и толщину и менее 38 мм в длину.

1.3.9. **Кубики:** в достаточной степени единообразные прямоугольные кусочки, обычно 14 мм в длину или менее при измерении длиннейшей

1.3.10. **Кусочки:** части мякоти ананаса неправильной формы и размеров, не обозначаемые какой-либо из вышеуказанных форм, в том числе блоки и стружка.

1.3.11. **Стружка:** мелкие, неправильной формы и размеров кусочки мякоти ананаса, напоминающие кусочки, которые остаются после нарезания ананаса на кубики; могут быть включены в раздавленные кусочки.

1.3.12. **Раздавленные кусочки:** мелко нарезанные, порубленные или натертые кусочки мякоти ананаса, которые могут включать стружку.

1.4. ДРУГИЕ ФОРМЫ

Разрешена любая другая форма представления о товаре при условиях, что она:

- (а) в достаточной степени отличается от любой формы представления, установленной настоящим стандартом;
- (б) соответствует всем остальным требованиям настоящего стандарта, относящимся к ограничениям по дефектам, сухому весу и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающихся той формы представления о товаре, которая наиболее близка к регламентируемой настоящим положением форме представления.
- (в) имеет соответствующее описание на этикетке с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

1.5. ВИДЫ УПАКОВОК

Консервированные ананасы могут быть в виде следующих упаковок:

1.5.1. **Обычная упаковка:** с жидкой средой для заливки.

1.5.2. **Плотная упаковка:** Ананасы стружкой или раздавленные кусочки с добавлением подсластителей или без них, содержащие не менее 73% сухой массы фруктов.

1.5.3. **Твердая упаковка:** Ананасы стружкой или раздавленные кусочки с добавлением подсластителей или без них, содержащие не менее 78% сухой массы фруктов.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Ананасы с жидкой средой для заливки или без нее или содержащие подходящие для продукта подсластители в сухой форме, а также, возможно, другие ингредиенты, описанные ниже:

2.1.1. **Среда для заливки**¹

2.1.1.1. При использовании среды для заливки она может состоять из:

2.1.1.1.1. Воды, в которой вода или любая смесь воды и ананасового сока являются единственной средой для заливки;

2.1.1.1.2. Сока, в котором ананасовый сок или осветленный ананасовый сок являются единственной средой для заливки;

2.1.1.1.3. Сухих подсластителей: один или несколько подсластителей – сахароза, инвертный сахар, декстроза, сухой глюкозный сироп – без добавления жидкости за исключением небольших количеств воды или натурального сока, образующегося при консервировании продукта в банках;

2.1.1.1.4. Сиropsа, в котором вода или сок находятся в смеси с одним или несколькими подсластителями – сахарозой, инвертным сахаром, декстрозой, сухим глюкозным сиропом, глюкозным сиропом – и классифицируются на основании концентрации пробы из вскрытой банки:

¹ См. Приложение к Части 1.

Особо легкий сироп	не менее 10°Брикса
Легкий сироп	не менее 14°Брикса
Густой сироп	не менее 18°Брикса
Особо густой сироп	не менее 20°Брикса

2.1.1.2. Концентрация подслащенного сока или сиропа из вскрытой банки должна определяться на основании средних значений образцов, однако ни в какой единице тары не допускается концентрация ниже градусов Брикса следующей категории.

recipiente podrá tener un índice Brix menor que el mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

2.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

Пряности, масла из пряностей, мята, уксус.

2.2. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.2.1. Описание дефектов

2.2.1.1. *Поврежденные* – кусочки, имеющие участки поверхности, которые значительно отличаются по цвету или консистенции от нормальной мякоти ананаса и могут проникнуть вглубь. Такие повреждения обычно удаляются в процессе приготовления ананасов для кулинарного использования и включают глубокие глазки, кусочки кожуры, мякоть с побитостями и другими дефектами.

2.2.1.2. *Ломаные* (считаются дефектом только для мякоти ананасов кружками и полосками) – мякоть ананаса, разделенная на отдельные части; все части, которые по размерам равны правильно нарезанным кусочкам, при подсчете и определении допусков учитываются как один дефект.

2.2.1.3. *Избыточно подрезанные* (считается дефектом только для мякоти ананасов, нарезанной целиком, кружками, полукольцами, четвертинками и полосками) – часть мякоти ананаса, подрезанная до такой степени, что теряются ее нормальные форма и размеры, что отвлекает от общего восприятия внешнего вида продукта. Продукт считается избыточно подрезанным, если удаленные части превышают пять процентов от первоначального объема, а также если в результате подрезания продукт теряет свою нормальную форму.

2.2.2. Вкус и запах

Консервированные ананасы должны обладать нормальным вкусом и запахом, не содержать посторонних привкусов и запахов, а консервированные ананасы с добавлением специальных ингредиентов должны иметь соответствующие таким ингредиентам вкус и запах.

2.2.3. Цвет

Цвет продукта должен быть нормальным для данного сорта. Допускаются белые прожилки. Консервированные ананасы, содержащие специальные ингредиенты, должны иметь соответствующий им цвет, если внесенные ингредиенты не вызвали недопустимого обесцвечивания.

2.2.4. Консистенция

Консервированные ананасы должны обладать вполне хорошей консистенцией, соплодия должны быть компактными, продукт не должен обладать пористостью. Высушенные ананасы любой формы могут содержать по массе не более 7% сердцевин². При определении процентного содержания сердцевин от мякоти отделяются части, содержащие сердцевину, и взвешиваются для сравнения с массой высушенного фрукта.

2.2.5. Единообразии размеров и формы

Эти требования не распространяются на консервированные ананасы, имеющие следующие формы: целиком, ломаные, кусочками, стружкой или раздавленные.

2.2.5.1. *Кружки, или кольца* – масса самого большого кусочка не должна более чем в 1,4 раза превышать массу самого маленького кусочка.

2.2.5.2. *Полукольца или четвертинки* – масса самого большого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького кусочка более, чем в 1,75 раза за исключением единичных ломаных кусочков или крупных, не разрезанных до конца кусочков.

2.2.5.3. *Полоски* – масса самого большого целого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького кусочка более чем в 1,4 раза.

2.2.5.4. *Деликатесы* – не более 15% сухой массы ананасов в таре может состоять из деликатесов, причем каждый из них должен иметь массу менее трех четвертей средней массы неподрезанных деликатесов.

2.2.5.5. *Блоки* – не более 15% сухой массы ананасов в таре может состоять из кусочков массой менее 5 г каждый.

2.2.5.6. Кубики

- (а) не более 10% сухой массы ананасов в таре может состоять из кусочков с размерами, позволяющими им проходить через сита с отверстиями 8 мм;
- (б) не более 15% сухой массы ананасов в таре может состоять из частиц массой менее 3 г каждый.

2.2.6. Допуски для дефектов

Консервированные ананасы не должны иметь большое количество дефектов (указанные или не указанные в настоящем стандарте). Некоторые часто встречающиеся дефекты не должны присутствовать в количествах свыше следующих пределов:

² Твердая волокнистая часть в центре фрукта.

Формы	Избыточно подрезанные экземпляры	Поврежденные экземпляры
Целиком	10% методом подсчета экземпляров (в форме цилиндров) ³	3 повреждения на экземпляр фрукта (в форме цилиндра)
Кружки или кольца или целые части	1 (если в банке менее 10 экземпляров)	1 (если в банке 5 и менее экземпляров)
Полукольца	2 (если в банке более 10, но менее 27 экземпляров)	2 (если в банке более 5, но менее 10 экземпляров)
Четвертинки	или 7,5% методом подсчета (если в банке более 27 экземпляров)	4 (если в банке более 10, но менее 32 экземпляров) или 12,5% методом подсчета (если в банке более 32 экземпляров)
Полоски	15% от всех экземпляров методом подсчета	Как для ананасов кольцами или полукольцами
Ломанные дольки; деликатесы; блоки; кубики; кусочки	Не распространяется	12,5% от всех экземпляров методом подсчета
Chips; aplastada	Не распространяется	Не более 1,5% от сухой массы фруктов

2.2.7 Классификация дефектных экземпляров

Дефектной считается тара с ананасами, которая не соответствует одному или более применимым к ней требованиям, установленным в подразделах 2.2.2 - 2.2.6 (за исключением избыточно подрезанных экземпляров для ананасов целиком, количество которых подсчитывается на основании средних величин).

2.2.8 Приемка

На основании средних значений для всех единиц тары. Партия считается соответствующей применимым к ней требованиям подраздела 2.2.7, когда:

- (а) для требований, не основанных на средних значениях, – количество дефектных единиц тары в соответствии с определением подраздела 2.2.7 не превышает приемочного числа (в) для соответствующей схемы отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, САС/РМ 42-1969, см. Кодекс Алиментариус, Том 13).
- (б) выполняются требования, основанные на средних значениях

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

3.1 Ароматизаторы

Пищевые добавки

3.1.1 Натуральные экстракты фруктов

Ограничивается по НПП

3.1.2 Мятный ароматизатор (мятное масло)

Ограничивается по НПП

³ Цифра основывается на среднем значении экземпляров, содержащихся во всех контейнерах образца.

3.2 Регулятор кислотности

Лимонная кислота Ограничивается по НПП

3.3 Пеногаситель

Полидиметилсилоксан 10 мг/кг

4. КОНТАМИНАНТЫ

Свинец (Pb) 1 мг/кг

Олово (Sn) 250 мг/кг в пересчете на Sn

5. ГИГИЕНА

5.1 Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продукта, на который распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к нему разделами «Рекомендованных международных норм и правил – Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Кодекс Алиментариус, Том 1) и другими относящимися к данному продукту гигиеническими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус.

5.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, возможных в рамках надлежащей производственной практики (НПП).

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 угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

6.1. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ

6.1.1. Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена фруктами, а продукт (включая среду для заливки) должен занимать не менее 90% номинальной вместимости тарой воды. Номинальная вместимость тарой воды – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает запечатанная тара при полном заполнении.

6.1.2. Классификация дефектных экземпляров

Дефектной считается тара с ананасами, которая не соответствует требованию о минимальном заполнении тары (90% номинальной вместимости тарой воды) подраздела 6.1.1.

6.1.3. Приемка

Тара считается соответствующей требованию подраздела 6.1.1, когда количество дефектных единиц тары в соответствии с определением подраздела 6.1.2 не превышает приемочного числа в) для соответствующей схемы отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-6.5, CAC/RM 42-1969, см. Кодекс Алиментариус, Том 13)

6.1.4. Минимальная сухая масса

6.1.4.1 Минимальная сухая масса продукта должна быть не менее следующих процентных содержаний в пересчете на вес дистиллированной воды, которую вмещает тара, при 20 °С:

- | | |
|--|-----|
| (а) Все формы за исключением ананасов целиком, раздавленных или стружкой | 58% |
| (б) Обычная упаковка: Раздавленные или стружкой | 63% |
| (в) Плотная упаковка: Раздавленные или стружкой, если тара обозначена как «Плотная упаковка» | 73% |
| г) Твердая упаковка: Раздавленные или стружкой, если тара обозначена как «Твердая упаковка» | 78% |

6.1.4.2. Требования к минимальной сухой массе считаются выполненными, если средняя сухая масса всех единиц тары не менее регламентируемого значения при условии, что нет необоснованного недостатка в индивидуальной таре.

7. МАРКИРОВАНИЕ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) применяются следующие специальные положения:

7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1. Наименование продукта должно быть «ананас».

7.1.2. Соответствующим образом должна указываться форма:

- «Целиком»
- «Кружки», или «Кольца»
- «Четвертинки»
- «Ломаные дольки»
- «Полоски»
- «Деликатесы»
- «Блоки»
- «Кубики»
- «Стружка»
- «Раздавленные кусочки»

7.1.3. Если продукт имеет иную форму в соответствии с подразделом 1.3, информация на этикетке должна содержать в непосредственной близости с наименованием продукта соответствующие слова или фразы с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7.1.4. Среда для заливки должна указываться в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него: «Вода», «Сок», название подсластителя, «Особо легкий сироп», «Легкий сироп», «Густой сироп» или «Особо густой сироп» в зависимости от среды для заливки.

7.1.5. В составе наименования или в непосредственной близости от него должны указываться названия специй, которые характеризуют продукт, например, «С добавлением X» в зависимости от добавленных специй.

7.1.6. Если ананасы в виде раздавленных кусочков упакованы в тару с натуральным ананасовым соком (осветленным или неосветленным), это может указываться на этикетке в дополнение к указанию среды для заливки: «Неподслащенный» или «Без добавления сахара»

7.1.7. Если ананасы в виде раздавленных кусочков упакованы в тару с ананасовым соком и сахаром, среда для заливки может быть указана следующим образом: «Слегка подслащенный» вместо «Легкий сироп» «Сильно подслащенный» вместо «Густой сироп» «Особо сильно подслащенный» вместо «Особо густой сироп».

7.1.8. Для ананасов в виде раздавленных кусочков или стружки на этикетке допускается указывать тип упаковки («Плотная упаковка» или «Твердая упаковка»), если она соответствует требованиям подраздела 6.1.4.1.

7.1.9. Может быть указан сорт.

7.2. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

Полный перечень ингредиентов должен быть указан в маркировке в порядке уменьшения массовой доли каждого компонента в составе продукта в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) за исключением полидиметилсилоксана и воды, которые не требуется указывать.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.