

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА ЗЕМЛЯНИКУ КОНСЕРВИРОВАННУЮ

CXS 62-1981

Ранее SAC/RS 62-1972. Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание продукта

Земляника консервированная – продукт, который: а) получен из земляники сортов (культураров), соответствующих характеристикам рода *Fragaria*, целой, чистой, доброкачественной, соответствующей степени зрелости, без посторонних примесей, включая чашечки и плодоножки, б) залит водой или другой подходящей заливкой; и с) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнут термической обработке до или после герметизации тары.

1.2 Сортовой тип

Консервированная земляника изготавливается из земляники любого сорта (культурара) культурной земляники.

2. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

2.1 Заливка¹

2.1.1 При консервировании земляники может использоваться одна из следующих заливок:

2.1.1.1 вода – в качестве заливки используется вода в чистом виде;

2.1.1.2 фруктовый сок – заливка, в которой единственным компонентом является земляничный или другой пригодный для этой цели фруктовый сок;

2.1.1.3 вода и фруктовые соки – заливка, представляющая собой сочетание воды и земляничного сока, воды и любого другого фруктового сока или воды и нескольких фруктовых соков;

2.1.1.4 смесь фруктовых соков – заливка, представляющая собой сочетание нескольких фруктовых соков, включая земляничный;

2.1.1.5 с добавлением сахара (сахаров) – любая из видов заливок, указанных выше в пунктах 2.1.1.1–2.1.1.4, к которой добавлены один или несколько следующих сахаров: сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухой глюкозный сироп, глюкозный сироп.

2.1.2 Классификация заливок с добавлением сахаров

2.1.2.1 При добавлении сахаров в земляничный или другой сок плотность заливки должна составлять не менее 14° по шкале Брикса и классифицироваться на основе концентрации следующим образом:

слегка подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 14° по шкале Брикса
 сильно подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 18° по шкале Брикса

2.1.2.2 Когда к воде, или к воде с земляничным соком, или к воде с фруктовыми соками добавляются сахара, заливка классифицируется на основе концентрации следующим образом:

Основные концентрации сиропов

легкий сироп – не менее 14° по шкале Брикса
 густой сироп – не менее 18° по шкале Брикса

2.1.3 Другие допускаемые виды заливки

При отсутствии запрета в стране реализации допускается использование следующих видов заливки:

слегка подслащенная вода)	
вода слегка подслащенная)	не менее 10°, но менее 14° по шкале Брикса
особо легкий сироп)	
особо густой сироп)	более 22° по шкале Брикса

2.1.4 Концентрация подслащенного сока или сиропа определяется как среднее значение в выборке, при этом ни в одной упаковке из выборки значение концентрации по шкале Брикса не может быть ниже минимального значения, предусмотренного для нижестоящей категории, если таковая имеется.

¹ см. Приложение к Части I

2.2 Показатели качества

2.2.1 Цвет

Ягоды земляники, за исключением подкрашенных, должны иметь обычные для консервированной земляники цветковые характеристики, присущие использованному сорту.

2.2.2 Вкус и запах

Консервированные ягоды земляники должны иметь естественный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов.

2.2.3 Консистенция

Ягоды земляники должны иметь относительно однородную консистенцию как без излишней твердости, так и без излишней мягкости.

2.2.4 Дефекты и допуски

Земляника консервированная должна быть насколько это возможно свободна от обычных пороков в следующих пределах:

Пороки	Максимальное количество
(a) ягоды с частично или полностью сохранившейся чашечкой	15% по счету
(aa) ягоды с полностью сохранившейся чашечкой, включаемые в указанный выше допуск	5% по счету
(b) ягоды с пороками (ягоды с пороками плесени или следами повреждения птицами диаметром более 5 мм и деформированные ягоды)	15% по счету
(c) раздавленные ягоды (когда большая часть ягоды раздавлена или вообще отсутствует)	20% по счету
Всего перечисленных пороков (a) и/или (aa), (b) и (c)	30% по счету
(d) примеси растительного происхождения (по средним значениям)	
(i) черешки (плодоножки) или их части длиной более 3 мм	1 на 100 граммов осушенных ягод
(ii) листья, не отделившиеся чашечки или их части или иные безвредные вещества растительного происхождения	1 кв. см на 100 граммов осушенных ягод

2.2.5 Минеральные примеси

Не более 300 мг/кг общего содержимого.

2.2.6 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованиям качества по одному или более параметрам, приведенным в подразделах 2.2.1–2.2.4 (за исключением среднего значения количества посторонних растительных примесей), считается некондиционной.

2.2.7 Приемка

Партия считается соответствующей применимым критериями качества, изложенным в подразделе 2.2.6, если:

- (a) количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением

подраздела 2.2.6 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб); и

(b) выполняются требования, основанные на средних значениях выборки.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

МДУ

3.1 Подкислители

3.1.1	Лимонная кислота)	
3.1.2	Молочная кислота)	ограничивается надлежащей
3.1.3	Яблочная кислота)	производственной практикой
3.1.4	L-винная кислота)	

МДУ

3.2 Красители

3.2.1	Эритрозин - CI 45430)	300 мг/кг готового продукта,
3.2.2	Понсо 4R - CI 16255)	отдельно или в сочетании с другими красителями

3.3 Уплотнители консистенции

3.3.1	Хлорид кальция)	350 мг/кг готового продукта,
3.3.2	Глюконат кальция)	в пересчете на общее содержание кальция
3.3.3	Лактат кальция)	

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

МДУ

Свинец (Pb)	1 мг/кг
Олово (Sn)	200 мг/кг в пересчете на олово

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 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмов 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. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

6.1 Заполнение тары

6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть плотно заполнена ягодами земляники, а продукт (включая заливку) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

6.1.2 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованию подраздела 6.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается некондиционной.

6.1.3 Принятие

Партия считается соответствующей требованию подраздела 6.1.1, если количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением подраздела 6.1.2 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

6.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

6.1.4.1 Масса сухого продукта должна составлять не менее 35% от массы дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

6.1.4.2 Требования по минимальной массе продукта без жидкой среды считаются выполненными, если среднее значение во всех единицах тары не менее требуемого минимума при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование продукта

7.1.1 Наименование продукта – "земляника".

7.1.2 Тип заливки указывается в наименовании продукта или в непосредственной близости от него.

7.1.2.1 Когда заливка состоит из воды, или воды с земляничным соком, или воды с одним или несколькими фруктовыми соками, заливка указывается следующим образом:

"в воде"

7.1.2.2 Когда заливка состоит только из земляничного сока или какого-то одного фруктового сока, заливка указывается следующим образом:

"в земляничном соке" или "в (наименование фрукта) соке"

7.1.2.3 Когда заливка состоит из двух или нескольких фруктовых соков, включая земляничный, заливка указывается следующим образом:

"в (наименование фруктов) соке", или "во фруктовых соках", или "в смеси фруктовых соков"

7.1.2.4 При добавлении в земляничный сок или другие фруктовые соки сахаров заливка указывается следующим образом:

"слегка подслащенный (наименование фрукта) сок"

или

"сильно подслащенный (наименование фрукта) сок"

или
"слегка подслащенные фруктовые соки"
или
"сильно подслащенная смесь фруктовых соков"

в зависимости от вида заливки.

7.1.2.5 При добавлении в воду, или в воду с одним фруктовым соком (включая земляничный), или в воду с двумя или несколькими фруктовыми соками заливка указывается следующим образом:

"легкий сироп", или "густой сироп", или "слегка подслащенная вода", или "особо легкий сироп", или "особо густой сироп"

в зависимости от вида заливки.

7.1.2.6 Когда заливка состоит из смеси воды и земляничного сока или из смеси воды и одного или нескольких фруктовых соков, в которой фруктовый сок составляет не менее 50% объема заливки, этот преобладающий сок следует указать в составе заливки, например:

"земляничный сок с водой" или "(наименование фрукта) сок с водой"

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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