

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

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

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

---

## СТАНДАРТ НА ПЕРСИКИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

CXS 75-1981\*

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

\*Ранее CAC/RS 75-1976.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на описанные ниже быстрозамороженные персики вида *Prunus persica* L., предназначенные для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением переупаковки, если таковая необходима. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, которые, как указано, предназначены для дальнейшей переработки или для других промышленных целей.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Определение продукта

Быстрозамороженные персики представляют собой продукт, приготовленный из свежих, здоровых, зрелых плодов, соответствующих характеристикам вида *Prunus persica* L., но исключая различные сорта нектарин; плоды персика упаковывают в потребительскую тару с сухим сахаром или сиропом или без них.

### 2.2 Описание технологического процесса

Персики быстрозамороженные представляют собой продукт, подвергшийся заморозке в соответствующем оборудовании и удовлетворяющий изложенным ниже условиям. Заморозка осуществляется таким образом, чтобы быстро проходить диапазон температур максимальной кристаллизации. Процесс быстрой заморозки считается завершенным только тогда, когда после термальной стабилизации в термическом центре продукта достигнута температура  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). 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 Внешний вид

#### 2.4.1 Тип сорта

Следует указать тип сорта персиков:

"С отделяющейся косточкой" – косточка легко отделяется от мякоти

"С неотделяющейся косточкой" – косточка плотно соединена с мякотью

#### 2.4.2 Тип цвета

Персики различных сортов обозначаются по цвету зрелой мякоти:

- a) **белые** – сортовые типы, в которых преобладает окраска от белой до желто-белой;
- b) **желтые** – сортовые типы, в которых преобладает окраска от бледно-желтой до светло-оранжевой;
- c) **красные** – сортовые типы, мякоть которых окрашена в диапазоне от красно-оранжевого до красного с более или менее выраженными оттенками красного, отличными от окраски гнезда вокруг косточки;
- d) **зеленые** – сортовые типы, в которых преобладает светло-зеленая окраска, при том, что плоды полностью созрели, достигнув надлежащей спелости.

#### 2.4.3 Товарные формы

Персики быстрозамороженные реализуются в следующих товарных формах:

- a) **целиком** – целые персики с косточкой;
- b) **половинки** – персики без косточки, разделенные на две приблизительно равные части;
- c) **четвертинки** – персики без косточки, разделенные на четыре приблизительно равные части по продольной оси;
- d) **дольки** – персики без косточки, разделенные на клинообразные сектора приблизительно равного размера;

- e) **кусочки** – (правильной и неправильной формы) – персики без косточки, разделенные на кусочки правильной и неправильной формы разного размера;
- f) **кубики** – персики без косточки, разделенные на кубовидные части с длиной ребра не более 15 мм.

#### 2.4.4 Другие товарные формы

Допускаются любые другие товарные формы продукта, если они:

- a) в достаточной степени отличаются по внешнему виду от форм, указанных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяют всем остальным требованиям настоящего стандарта;
- c) надлежащим образом описаны на этикетке во избежание путаницы или введения покупателя в заблуждение.

### 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

#### 3.1 Дополнительные ингредиенты

Сахара (сахароза, инвертный сахар, сироп из инвертного сахара, декстроза, фруктоза, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп).

#### 3.2 Состав

##### 3.2.1 Персики, приготовленные с сухими сахарами

Общее количество твердых растворимых веществ в жидкости, извлеченной из размороженного измельченного образца, должно составлять не более 35% и не менее 18% m/m, при определении с помощью рефрактометра при 20°C.

##### 3.2.2 Персики, приготовленные с сиропом

Количество используемого сиропа не должно превышать того, что необходимо для покрытия персиков и заполнения пространства между ними. Общее количество твердых растворимых веществ в жидкости, извлеченной из размороженного измельченного образца, должно составлять не более 30% и не менее 15% m/m, при определении с помощью рефрактометра при 20°C.

##### 3.2.3 Определение некондиционного состава

Любой образец, который выходит за пределы диапазона содержания растворимых твердых веществ, указанные в пп. 3.2.1 и 3.2.2, считается некондиционным при условии, что он выходит за рамки диапазона предельного содержания растворимых твердых веществ не более чем на 5% по массовой доле.

##### 3.2.4 Приемка партии по составу

Партия считается соответствующей критериям состава, когда количество некондиционных единиц продукции, как оно определено в п. 3.2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" по методам анализа и отбора проб).

#### 3.3 Показатели качества

##### 3.3.1 Общие требования

Быстрозамороженные персики:

- a) должны быть чистыми и практически свободными от посторонних примесей;
- b) должны быть свободными от посторонних привкусов и запахов;
- c) должны обладать характерными для сорта признаками;
- d) должны иметь правильную, достаточно равномерную окраску, характерную для данного сорта;
  - а в отношении видимых и иных дефектов при определенном допуске:
- e) практически не должны иметь потемневших или зеленых участков (за исключением сортов с зеленой мякотью);
- f) практически не должны содержать плодов с поверхностными пороками;

- g) практически не должны содержать плодоножек (ножек) или их частей, или других примесей веществ растительного происхождения;
- h) должны быть практически невредимыми для данной товарной формы и без заметного изменения формы из-за излишней дочистки или механического повреждения;
- i) должны быть в разумных пределах свободны от волокнистых стеблей;
- j) должны быть свободны от перезревших, мягких или раздробленных плодов;
- k) должны быть в разумных пределах свободны от кусочков кожицы;
- l) должны быть свободны от целых косточек, за исключением товарной формы "целиком";
- m) должны быть практически свободны от фрагментов косточек.

### 3.3.2 Определение видимых дефектов

- a) **Несвойственный цвет** – любое изменение цвета, вызванное окислением или помятостью, которое существенно ухудшает внешний вид продукта.
- b) **Поверхностные пороки** – плоды, поврежденные насекомым, с зарубцевавшимися следами патологического развития или с пороками аналогичного происхождения.
- c) **Плодоножки** – ближайший к плоду стебель, с помощью которого плод держится на ветке персикового дерева.
- d) **Примеси растительного происхождения** – безвредные растительные материалы, такие как кусочки листьев.
- e) **Излишняя дочистка и механические повреждения** – плоды с вмятинами или сильно обрезанные, в результате чего их внешний вид и форма значительно изменились.
- f) **Волокнистые плоды** – плоды с грубыми волокнами, которые вызывают неудобства при потреблении.
- g) **Перезрелые или мягкие** – плоды слишком мягкие или раздробленные до такой степени, что потеряли естественную форму.
- h) **Фрагменты косточки** – твердые и острые части косточки величиной не менее 3 мм по любому измерению.

### 3.3.3 Размеры стандартных проб

Размер пробы для дифференциации, классификации и нумерации видимых дефектов составляет:

**Товарная форма      Размер стандартной пробы**

"Целиком" 20 единиц (целые плоды)

"Половинки" и "Четвертинки" - 30 единиц (половинки и четвертинки)

"Дольками", "Кусочками" и "Кубиками" 300 граммов

Указанные выше единицы проб составляют фрукты после слива влаги (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

## 3.3.4 Допуски по дефектам

**ТАБЛИЦА 1**  
**Товарная форма "Целиком" (20 единиц)**

Дефект	Единица измерения	Категории дефектов			
		Незначительные	Значительные	Серьезные	Итого
a) Несвойственная или зеленая окраска	Каждые 4 см <sup>2</sup> Каждые 0,5 - 1 см <sup>2</sup>	1 1			
b) Поверхностные пороки	< 1 см <sup>2</sup> Очень темные, проникающие в мякоть		2 2	4	
c) Плодоножки (стебли), примеси растительного происхождения	Каждая единица Каждая единица		2 2		
d) Излишняя дочистка и механические повреждения	Каждая единица Каждая единица		2 2		
e) Волокнистые единицы	Каждая единица	1			
f) Перезрелые, мягкие	Каждый 1 см <sup>2</sup>				
g) Частички кожицы					
<b>ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ</b>		<b>25</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>25</b>

**ТАБЛИЦА 2**  
**"Половинки" и "Четвертинки" (30 единиц)**

Дефект	Единица измерения	Категории дефектов			
		Незначительные	Значительные	Серьезные	Итого
a) Несвойственная или зеленая окраска	Каждые 4 см <sup>2</sup> Каждые 0,5 - 1 см <sup>2</sup>	1 1			
b) Поверхностные пороки	< 1 см <sup>2</sup> Очень темные, проникающие в мякоть		2 2	4	
c) Плодоножки (стебли), примеси растительного происхождения	Каждая единица Каждая единица		2 2		
d) Излишняя дочистка и механические повреждения	Каждая единица Каждая единица	1 1	2 2		
e) Перезрелые, мягкие	Каждый 1 см <sup>2</sup>		2		
f) Волокнистые единицы	Каждая единица				
g) Частички кожицы					
h) Фрагменты косточки					
<b>ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ</b>		<b>25</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>25</b>
i) Целые косточки 1 на 3 кг					

**ТАБЛИЦА 3**  
**"Дольками", "Кусочками" и "Кубиками" (300 граммов фруктов без жидкости)**

Дефект	Единица измерения	Категории дефектов			
		Незначительные	Значительные	Серьезные	Итого
a) Несвойственная или зеленая окраска	Каждые 4 см <sup>2</sup> до 1 см <sup>2</sup>	1 1			
b) Поверхностные пороки	< 1 см <sup>2</sup> Очень темные, проникающие в мякоть		2 2	4	
c) Плодоножки (стебли), примеси растительного происхождения	Каждая единица Каждая единица Каждые 5 г	1 1			
d) Поверхностные пороки	Каждая единица	1	2		
e) Перезрелые, мягкие	Каждый см <sup>2</sup>		2		
f) Волокнистые	Каждая единица				
g) Частички кожицы					
h) Фрагменты косточки					
<b>ОБЩЕЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ</b>		<b>25</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>25</b>
Целые косточки	1 на 3 кг				

### 3.3.5 Показатели качества для определения некондиционной продукции

Любая проба, которая взята в соответствии с надлежащим планом отбора проб при AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса, касающиеся методов анализа и взятия образцов) и доведена до размера стандартной пробы для применения допусков по видимым дефектам, считается некондиционной при следующих характеристиках:

- любая проба, не соответствующая общим требованиям раздела 3.3.1;
- любая проба, превышающая общее допускаемое количество баллов по отдельным категориям дефектов ("незначительные", "значительные" и "серьезные") или их **итоговое** количество, предусмотренные в разделе 3.3.4.

### 3.3.6 Показатели качества при приемке партии

Партия считается приемлемой, если количество некондиционных единиц, как они определяются в разделе 3.3.5, не превышает приемочного числа (с) соответствующего плана отбора проб при AQL 6,5 при условии, что для всех товарных форм, за исключением "Целиком" среднее количество целых косточек в пробе не превышает допустимого уровня.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### Максимальный уровень

- Аскорбиновая кислота 750 мг/кг
- Лимонная кислота Ограничен НПП

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 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 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 жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

## **6. МАРКИРОВКА**

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

### **6.1 Наименование продукта**

- 6.1.1** Наименование данного пищевого продукта должно содержать слово "персики".
- 6.1.2** Кроме того, в маркировке рядом со словом "персики" или в непосредственной близости от него следует указать:
- a) соответствующую товарную форму: "Целиком", "Половинки", "Четвертинки", "Дольками", "Кусочками" и "Кубиками";
  - b) упаковочную среду: "с (название подсластителя и в каком виде он добавлен: в сухом или в виде сиропа)";
- 6.1.3** Если продукт приготовлен в соответствии с положениями раздела 2.4.4, то на этикетке в непосредственной близости от слова "персики" приводятся дополнительные слова или фразы, с тем чтобы не ввести потребителя в заблуждение и не дезориентировать его.
- 6.1.4** Следует указать тип сорта персиков: соответственно, "с отделяющейся косточкой" или "с неотделяющейся косточкой" (см. раздел 2.4.1).
- 6.1.5** Кроме того, в маркировке должно присутствовать слово "быстрозамороженные"; при этом следует иметь в виду, что в некоторых странах для описания продуктов, прошедших обработку в соответствии с положениями подраздела 2.2. настоящего стандарта, может использоваться термин "замороженные"<sup>1</sup>.
- 6.1.6** Цветовой тип мякоти персиков должен быть либо представлен на иллюстрации, либо указан словами.

### **6.2 Дополнительные требования**

На упаковку должны быть нанесены четкие указания в отношении хранения с момента покупки до использования, а также указания по размораживанию.

### **6.3 Упаковка насыпью**

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

---

<sup>1</sup> В некоторых англоязычных странах вместо термина "быстрозамороженный" применяется термин "замороженный".

## **7. УПАКОВКА**

Упаковка, используемая для быстрозамороженных персиков:

- a) должна сохранять органолептические и иные характеристики качества продукта;
- b) должна предохранять продукт и от микробиологического и иного загрязнения;
- c) должна предохранять продукт от обезвоживания и, в соответствующих случаях, от утечки, насколько это технически возможно;
- d) не должна придавать продукту какой-либо запах, привкус, цвет или иные посторонние свойства.

## **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.