

ОБЩИЙ СТАНДАРТ ДЛЯ СВЕЖИХ ГРИБОВ «ЛИСИЧЕК»

(Европейский региональный стандарт)

CODEX STAN 40-1981

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт предназначен для использования применительно к свежим, растущим в дикой природе грибам вида *Cantharellus cibarius*, которые продаются свежими после сортировки и упаковки.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**2.1. Определения дефектов**

2.1.1. *Поврежденные грибы* - это грибы, у которых отсутствует более 1/4 шляпки.

2.1.2. *Поломанные грибы* - это грибы, части которых проходят через сито с отверстиями 15 x 15 мм.

2.1.3. *Испорченные грибы* - это потемневшие или загнившие грибы, в результате повреждения бактериями или плесневыми грибами.

2.1.4. *Поврежденные личинками грибы* - это грибы с отверстиями ходов, проделанных личинками.

2.1.5. *Сильно поврежденные личинками грибы* - это грибы, содержащие четыре и более отверстий-ходов, проделанных личинками насекомых.

2.1.6. *Органические примеси растительного происхождения* - это примесь других свежих грибов или частей растений, таких как листья, хвойные иголки и т.д.

2.1.7. *Минеральные примеси* - вещества, которые после озоления образуют осадок, нерастворимый в соляной кислоте.

3. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА

3.1. Лисички должны быть свежими, окраска - от светло-желтой до темно-желтой, здоровыми (т. е. не порченными), не поврежденными личинками, быть насколько возможно крепкими, целыми (т. е. механически не поврежденными), чистыми (т. е. не содержать органическую и минеральную примесь), без посторонних запахов или вкусов, не слишком влажными и устойчивыми при транспортировке и обработке.

3.2. Диаметр шляпки свежей лисички должен быть не менее 10 мм и не более 65 мм.

3.3. Сортировка по размеру

Лисички следует сортировать по размеру, который определяется по диаметру шляпки. Когда грибы отсортированы, разница в одной упаковке между самыми большими и самыми маленькими из них не должна превышать 20 мм.

3.4. Допустимые отклонения

3.4.1. Допускается не более 15% лисичек, не соответствующих требованиям, изложенным в пунктах 3.1, 3.2 и 3.3.

3.4.2. К допустимым отклонениям, указанным в параграфе 3.4.1, следует относить следующие:

Показатели:	Допустимое содержание, % от массы:
Минеральные примеси	не более 1
Органические примеси	не более 0,3
Механически поврежденные грибы	не более 2
Грибы, поврежденные червоточинами, в т. ч. сильно поврежденные	не более 6 общего числа поврежденных. не более 2 общего числа поврежденных.

4. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1. Лучше всего, если продукция, соответствующая требованиям данного стандарта, будет подготовлена к реализации в соответствии со специальными разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985))» (Кодекс Алиментариус, том 1), и другими Нормами и правилами, рекомендованными Комиссией «Кодекс Алиментариус» в качестве руководства при обработке данного продукта.

4.2. Продукция должна соответствовать требованиям Надлежащей производственной практики, продукт не должен содержать токсичных веществ.

4.3. При анализе продукта с помощью соответствующих методик, предусматривающих отбор средних проб и их исследование, продукт:

- не должен содержать микроорганизмов в концентрациях, которые могли бы причинить вред здоровью;
- не должен содержать паразитов, которые могли бы причинить вред здоровью;
- не должен содержать каких-либо веществ микробиологического происхождения в концентрациях, которые могли бы причинить вред здоровью.

5. УПАКОВКА И ТОВАРНЫЙ ВИД ПРОДУКЦИИ

5.1. Однородность

В любой упаковке (корзинках из лыка или маленьких деревянных ящиках) должны находиться грибы одного типа (отсортированные по размеру или не отсортированные), а ее содержимое - иметь одинаковую массу нетто.

5.2. Упаковка

Корзинки из лыка, деревянные или картонные ящики должны обеспечивать свободную циркуляцию воздуха и адекватную защиту от повреждений во время транспортировки. Бумага и другие материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми и безопасными для здоровья человека. Грибы в упаковке не должны контактировать с напечатанными надписями.

5.3. Товарный вид продукции

Грибы россыпью в таре.

6. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (Codex Stand 1-1985, Rev. 1-1991)» (Кодекс Алиментариус, том 1) следует применять следующие рекомендации:

6.1. Название продукта

Должны быть указаны оба названия: «Лисички» и «*Cantharellus cibarius*».

7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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