

## СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ CODEX STAN 112-1981

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную брюссельскую капусту вида *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz, как определено ниже, предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением рассортировки по размеру или переупаковки, если необходимо. Это не относится к продукту, предназначенному для дальнейшей обработки или для других промышленных целей.

### 2. ОПИСАНИЕ

#### 2.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженная брюссельская капуста – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, целых пазушных почек растения, соответствующих характеристикам *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz. Эти почки должны быть обрезаны, отсортированы, вымыты и соответственным образом отбланшированы, чтобы обеспечить стабильность окраски и вкуса в период реализации продукта.

#### 2.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Быстрозамороженная брюссельская капуста – продукт, подвергаемый процессу замораживания в соответствующем оборудовании и удовлетворяющий условиям, изложенным ниже. Процесс замораживания должен быть произведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Процесс быстрого замораживания считается завершенным, когда температура в центре продукта достигнет  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) после термической стабилизации.

2.2.2. Разрешена общепринятая практика переупаковки быстрозамороженной пищевой продукции в контролируемых условиях.

#### 2.3. НОРМЫ ОБРАЩЕНИЯ С ПРОДУКТОМ

Все манипуляции с продуктом нужно проводить в таких условиях, которые позволят сохранить его качество в процессе транспортировки, хранения и реализации, включая продажу конечному потребителю. Рекомендуется проводить все манипуляции с продуктом в соответствии с положениями Руководства по обработке и транспортированию быстрозамороженных пищевых продуктов (CAC/RCP 8-1976).

#### 2.4. ФОРМА ПОДАЧИ ТОВАРА (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)

##### 2.4.1. Форма реализации

Быстрозамороженная брюссельская капуста может быть представлена в сыпучем виде (т.е. в виде отдельных кочанчиков, не приставших друг к другу) или несипучем (т.е. в виде единого блока).

#### 2.4.2. Допуск для «сыпучей брюссельской капусты»

Когда продукт представлен в сыпучем виде, допустимо наличие 10% м/м слипшихся друг с другом частей, которые не удается без труда разделить в замороженном состоянии.

#### 2.4.3. Размер

2.4.3.1. Быстрозамороженная брюссельская капуста может быть представлена рассортированной по размеру или не рассортированной.

2.4.3.2. Вне зависимости от того, рассортирована или не рассортирована брюссельская капуста по размеру, количество замороженных кочанчиков, прошедших сквозь сито с квадратными ячейками размером 12 мм, не должно превышать 5 процентов по количеству.

2.4.3.3. Если быстрозамороженная брюссельская капуста представлена рассортированной по размеру, она должна иметь (будучи измеренной в замороженном состоянии) следующую калибровку:

Название размера	Диаметр кочанчиков в мм при использовании решета с квадратными ячейками
"очень мелкие"	12 - 22 мм
"мелкие"	22 - 26 мм
"средние"	26 - 36 мм
"крупные"	over 36 мм

#### 2.4.4 Допуски по размеру

Если капуста представлена рассортированной по размеру, с кочанчиками 12 мм или крупнее, минимум 80% (по количеству) кочанчиков должны соответствовать заявленному размеру и содержать – следующее процентное содержание (по количеству) других размеров:

Фракции других размеров, не более, %

Название размера	"Очень мелкие"	"Мелкие"	"Средние"	"Крупные"
Max % 12 - 22 мм	-	-	20	5
Max % 22 - 26 мм	20	-	-	-
Max % 26 - 36 мм	5	20	-	20
Max % более 36 мм	0	5	20	-
ИТОГО max. %	20	20	20	20

#### 2.4.5 Размер стандартной выборки

Размер стандартной выборки должен быть 1 кг.

#### 2.4.6. Определение «дефектности» для презентации

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL 6,5) (CAC/RM 42-1969) (см. Codex Alimentarius Часть 13) считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, когда:

- (а) она не удовлетворяет требованиям для «сыпучей брюссельской капусты», указанным в параграфе 2.4.1;
- (б) она не удовлетворяет требованиям размера, указанным в параграфе 2.4.2.

#### 2.4.7. Прием партии продукта по качественному состоянию

Партия продукта считается принятой с учетом сыпучести и размера, когда количество «дефектных», как указано в параграфах 2.4.1 и 2.4.2 не превышает принятого числа (с) для соответствующего размера выборки, как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL-6.5) (Ref. №. CAC/RM 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

### 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 3.1. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- (а) Сахар (сахароза, инвертный сахар, глюкоза, фруктоза, крахмальная патока, сухая патока);
- (б) Поваренная соль (хлорид натрия);
- (в) Приправы, такие как пряные травы и специи.

#### 3.2. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

##### 3.2.1. Основные требования

Быстрозамороженная брюссельская капуста должна быть:

- без постороннего запаха и привкуса, принимая во внимание все добавленные дополнительные ингредиенты;
- чистой, без песка и без посторонних примесей;
- нормального для сорта цвета;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- практически без примесей растительного происхождения (П.Р.П.);
- практически без рыхлых кочанчиков;
- практически без плохо подрезанных или механически поврежденных единиц;
- практически без повреждений насекомыми или болезнями;
- практически без потерянных листьев.

##### 3.2.2. Определение видимых дефектов

- (а) **Примеси растительного происхождения** (П.Р.П.) – посторонние элементы растения брюссельской капусты, включая стебель и листья, но исключая листья кочанчиков и их фрагменты; безвредные вещества растительного происхождения других растений.
- (б) **Желтая окраска**: более 50% наружной поверхности кочанчика имеет желтый цвет из-за потери наружных листьев в результате чрезмерной обработки или механического повреждения.

- (в) **Рыхлая структура** – кочанчики неплотные, с «открытыми» листьями. Кочанчик в котором листья имеют форму розетки.
- (г) **Продырявленные листья** (насекомыми): кочанчики с одним или более отверстиями на поверхности (в результате повреждений насекомыми и т.п.), более 6 мм в диаметре, с рубцовой тканью по краям перфораций.
- (д) **Загнивание:** кочанчики с заметными внешними или внутренними признаками гниения.
- (е) **Серьезные поверхностные пороки:** кочанчики с пятнами, обесцвеченные или имеющие другие поверхностные повреждения, общая площадь которых занимает больше, чем круг 15 мм в диаметре, и которые серьезно портят внешний вид продукции и ее пищевые качества, – до такой степени, что их придется забраковать при обычном процессе приготовления пищи.
- (ж) **Поверхностные пороки:** кочанчики с пятнами, обесцвеченные или имеющие другие поверхностные повреждения, общая площадь которых занимает больше, чем круг 6 мм в диаметре, и которые заметно, но не сильно портят внешний вид продукции. Кочанчики с легкими поверхностными повреждениями могут быть проигнорированы (допущены).
- (з) **Плохо подрезанные или механически поврежденные кочанчики:**

Кочанчик, у которого:

- (1) толстая часть (основание) очень неровная, с черешком, достигающим в длину более 10 мм за местом присоединения самого нижнего наружного листа;
  - (2) 4 или более наружных листьев были повреждены таким образом, что остались только черешки, присоединенные к основанию кочанчика;
  - (3) толстая часть (основание) выступает более чем на 10 мм ниже точки присоединения самых нижних наружных листьев;
  - (4) внешний вид поврежден до такой степени, что кочанчик разорван, может быть легко разделен на две части, или более 25% его отсутствует;
- (и) **Потерянные листья:** Листья или их фрагменты, отделившиеся от кочанчика.

### 3.2.3. Размер стандартной выборки

Размер стандартной выборки должен быть 1 килограмм для определения П.Р.П. и потерянных листьев, и 100 кочанчиков для определения других видимых дефектов.

### 3.2.4. Допуски по видимым дефектам

На основе изучения стандартной выборки, как указано в подразделе 3.2.3, видимым дефектам присваиваются баллы в соответствии с таблицей данного раздела. Максимальное допустимое количество дефектов указано в графе «Итоговое Допустимое Количество Баллов» для соответствующих категорий 1, 2 и 3 или Итоговой суммы дефектов по предыдущим категориям.

Дефект	Единицы измерения	Категория			Итого
		1	2	3	
(а) П.Р.П.	Каждая частица	2			
(в) Рыхлая структура	Каждый кочанчик		2		
(г) Продырявленные листья	Каждый кочанчик		1		
(д) Загнивание	Каждый кочанчик			4	
(е) Серьезные поверхностные пороки	Каждый кочанчик			2	
(ж) Поверхностные пороки	Каждый кочанчик		2		
(з) Плохо подрезанные или механически поврежденные	Каждый кочанчик		1		
(и) Потерянные листья	Каждый 1 % м/м	1			
Максимально допустимое итоговое количество баллов		10	45	10	55

Максимальное процентное содержание (б) желтых кочанчиков: 25

### 3.3. Определение «дефектных» по факторам качества

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL-6.5) (Ref. №. SAC/RM 42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13), считается «дефектной» когда:

- (а) не удовлетворяется любое из основных требований, указанных в подразделе 3.2.1;
- (б) итоговая дефектность в подразделе 3.2.4 от (а) до (и) превышает итоговое допустимое количество баллов в любой соответствующей категории дефектов.

### 3.4. Прием партии продукта по факторам качества

Партия продукта считается принятой, когда количество «дефектных», как указано в подразделе 3.3, не превышает принятого числа (с) для соответствующего размера выборки, как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (см. Codex Alimentarius Часть 13). В процессе процедуры приема каждый «дефектный» (как указано в подпараграфах (а) и (б) параграфа 3.3), рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

### 4.1. НОРМА ПЕРЕНОСА

Следует использовать Раздел 3 «Норм, связанных с Переносом Пищевых Добавок в Пищевые Продукты», как указано в Части 1 Codex Alimentarius.

## 5. ГИГИЕНА

5.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется производить и транспортировать в соответствии с разделами Рекомендуемых Международных Технических Норм и Правил – Общих Принципов Гигиены Пищевых Продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985) Codex Alimentarius Часть 1), а также другими Нормами и Правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус, которые имеют отношение к данному продукту.

5.2. По мере возможности по Нормам Надлежащей производственной практики (НПП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания продукта, отобранных соответствующими методами отбора проб, продукт

- должен быть свободен от микроорганизмов в количестве, которое может представлять опасность для здоровья;
- должен быть свободен от паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья;
- не должен содержать никаких субстанций, источником которых послужили микроорганизмы, в количестве, которое может представлять опасность для здоровья.

## 6. МАРКИРОВКА

В соответствии с требованиями Общего Стандарта на Маркировку Расфасованных Пищевых Продуктов (Ref. №. CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) Codex Alimentarius Часть 1, приняты следующие основные положения:

### 6.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

6.1.1. Наименование пищевого продукта, которое указано на этикетке, должно включать название «Брюссельская капуста». Слово «быстрозамороженная» также должно присутствовать на этикетке, кроме того, термин «замороженная»<sup>1</sup> может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

6.1.2. Если были добавлены особые ингредиенты, это должно быть указано: «с х» или «ароматизированная х».

### 6.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРА

Если указывается размер брюссельской капусты:

- (а) это должно быть подтверждено указанием размера ячеек сита в мм; и/или
- (б) словами «очень мелкие», «мелкие», «средние» или «крупные» соответственно; и/или
- (в) указанием размера на этикетке – того размерного диапазона, которому кочанчики брюссельской капусты преимущественно соответствуют; и/или
- (г) общепринятым способом сообщения размера в стране, в которой продукт будет реализован.

---

<sup>1</sup> «Замороженная»: Этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженная» в некоторых англоязычных странах.

### 6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

На упаковке должны быть ясно указаны условия хранения продукта со времени его приобретения у продавца в розницу до времени его использования, также как и инструкции по приготовлению продукта.

### 6.4. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженная брюссельская капуста поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженная» (термин «замороженная» может быть применен в соответствии с подразделом 6.1.1 настоящего стандарта) и наименование и адрес производителя или упаковщика также должны быть указаны на таре.

## 7. УПАКОВКА

7.1. Упаковка, используемая для быстрозамороженной брюссельской капусты, должна:

- (а) сохранять органолептические и другие качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт от высушивания и, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо;
- (г) не допускать приобретения продуктом любого запаха, привкуса, окраски или других посторонних характеристик в процессе дистрибуции продукта вплоть до времени продажи его конечному потребителю.

## 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

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