

**СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ОВОЩНОЙ
ЗЕЛЕНО-СТРУЧКОВОЙ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ВОСКОВОЙ ФАСОЛИ
CODEX STAN 113-1981**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную овощную зелено-стручковую фасоль и на быстрозамороженную восковую фасоль соответствующих разновидностей вида *Phaseolus vulgaris* L. и на быстрозамороженную овощную зелено-стручковую фасоль соответствующих разновидностей вида *Phaseolus coccineus* L., как указано ниже, и предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением сортировки по размеру или переупаковки, если они необходимы. Это не относится к продукту, предназначенному для дальнейшей обработки или для других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженная овощная зелено-стручковая фасоль – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, сочных стручков растений, соответствующих характеристикам определенных разновидностей видов *Phaseolus vulgaris* L. или *Phaseolus coccineus* L. Быстрозамороженная восковая фасоль – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, сочных стручков растений, соответствующих характеристикам определенных разновидностей вида *Phaseolus vulgaris* L. Усики и волокна (если они есть), стебли и части плода у плодоножки должны быть удалены, а стручки вымыты и соответствующим образом бланшированы, чтобы обеспечить стойкость окраски и вкусовых характеристик в процессе естественных циклов реализации.

2.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Быстрозамороженная овощная зелено-стручковая и восковая фасоль – 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°C (0°F) в термическом узле 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 в процессе хранения, транспортировки, реализации и розничной продажи все манипуляции с продуктом проводить в соответствии с положениями Руководства по Обработке и Транспортированию Быстрозамороженных Пищевых Продуктов (Ref. №. SAC/RCP 8-1976).

2.4. ФОРМА ПОДАЧИ ТОВАРА (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)

2.4.1. Типы

Зелено-стручковая и восковая фасоль, имеющая четко выраженные сортовые различия, с учетом формы, может называться:

- (а) Круглой – стручки, ширина которых превышает толщину не более чем в 1,5 раза.
- (б) Плоской – стручки, ширина которых превышает толщину более чем в 1,5 раза.

2.4.2. Виды продукции

2.4.2.1. Быстрозамороженная зелено-стручковая фасоль и быстрозамороженная восковая фасоль должна быть представлена в одном из следующих видов:

- (а) **Целиком:** целые стручки любой длины.
- (б) **Нарезанная:** нарезанные поперек стручки, из которых не менее 70 процентов (по количеству единиц продукта) имеют длину не менее 20 мм, но не более 65 мм.
- (в) **Коротко нарезанная:** нарезанные поперек стручки, из которых 70 процентов (по количеству единиц продукта) имеют длину более 10 мм, но менее 20 мм.
- (г) **Нарезанная по диагонали:** стручки, нарезанные под углом приблизительно 45° к продольной оси, из которых 70 процентов (по количеству единиц продукта) имеют длину более 6 мм.
- (д) **Нарезанная ломтиками:** стручки, нарезанные ломтиками в продольном направлении или под углом приблизительно 45° к продольной оси, с максимальной толщиной 7 мм.

2.4.2.2. Другие стили

Разрешена любая другая форма подачи товара, при условии что она:

- (а) достаточно отличается от других форм подачи товара, предложенных в этом стандарте;
- (б) удовлетворяет всем другим требованиям этого стандарта;
- (в) с достаточной точностью описана на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

2.4.3. Окраска

Преобладающая окраска стручков восковой фасоли, исключая семена и ближайшие к ним ткани, должна быть желтой или желтой с зеленым от-

2.4.4. Форма

2.4.4.1. Быстрозамороженная овощная зеленая-стручковая фасоль и быстрозамороженная восковая фасоль может быть представлена в сыпучем виде (т.е. в виде отдельных единиц продукта, не приставших друг к другу) или несыпучем (т.е. в виде единого блока).

2.4.4.2. Допуски для «сыпучей фасоли»: Когда продукт представлен в сыпучем виде, разрешено наличие 10% (м/м) слипшихся друг с другом частей, которые не удастся без труда разделить в замороженном состоянии. Когда оценивается этот фактор, единица выборки должна составлять все содержимое упаковки или 1 кг.

2.4.5. Калибровка

2.4.5.1. Быстрозамороженная целая и нарезанная зеленая-стручковая и восковая фасоль может быть представлена откалиброванной по размеру или не откалиброванной.

2.4.5.2. Если фасоль круглого типа представлена откалиброванной по диаметру, она должна соответствовать (будучи замеренной в замороженном состоянии) калибровке следующей систем характеристик для обозначения размера:

Обозначение размера	Диаметр стручков фасоли в мм, измеренный между двумя параллельными швами
Экстра мелкая	до 6.5
Очень мелкая	до 8
Мелкая	до 9.5
Средняя	до 11
Крупная	более 11

2.4.5.3 Допуски по Размерам

Откалиброванный по размеру продукт должен содержать не менее 80 процентов стручков фасоли (по количеству) заявленного размера или более мелких размеров. 20 процентов (по количеству) могут быть более крупного размера (следующего размерного класса), не более четверти могут быть крупнее, отличаясь на два размерных класса, и не должно быть фасоли, которая крупнее, чем два ближайших (более крупных) размерных класса.

2.4.6. Размер стандартной выборки (для презентации)

2.4.6.1. Размер стандартной выборки для «сыпучей фасоли» должен составлять все содержимое упаковки или быть настолько большим, насколько это возможно.

2.4.6.2. Размер стандартной выборки для калиброванной фасоли должен быть 1 килограмм.

2.4.7. 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) (Ref. №. SAC/RM 42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13), должна считаться «дефектной», когда:

- (а) она не удовлетворяет требованиям для «сыпучей фасоли», указанным в параграфе 2.4.4;
- (б) она не удовлетворяет требованиям калибровки, приведенным в параграфе 2.4.5.

2.4.8. Прием партии продукта по качественным показателям

Партия продукта считается принятой с учетом сыпучести и калибровки, когда количество «дефектных», как указано в параграфах 2.4.4 и 2.4.5 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. №. САС/РМ 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

3.1.1. Сахар (сахароза, инвертный сахар, глюкоза, фруктоза, крахмальная патока, сухая патока);

3.1.2. Поваренная соль (хлорид натрия);

3.1.3. Приправы, такие как специи и травы.

3.2. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.2.1. Основные требования

Быстрозамороженная фасоль должна быть:

- фактически однородного цвета;
- без постороннего запаха и привкуса, принимая во внимание все добавленные дополнительные ингредиенты;
- чистой и без посторонних примесей;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- фактически без примесей растительного происхождения (П. Р.П.);
- фактически без части плода у плодоножки;
- фактически без повреждений насекомыми и болезнями;
- фактически без механически поврежденных единиц;
- для целой фасоли – нормально развитой;
- фактически без жестких усиков и единиц с пергаментным слоем;
- без избытка мелких частиц.

3.2.2. Определение видимых дефектов

- (а) **Примеси растительного происхождения** (П.Р.П.) – элементы растения фасоли, отличающиеся от стручков, такие как листья или части вьющегося стебля, но исключая часть плода у плодоножки; другие безвредные вещества растительного происхождения, которые не добавлялись специально в качестве ингредиента. С целью оценки, П.Р.П., включающие листья фасоли и их части, должны быть отделены от других П.Р.П.
- (б) **Часть плода у плодоножки:** часть стручка, с помощью которой он присоединен к вьющемуся стеблю, прикрепленная к стручку или отделившаяся.

- (в) **Значительные поверхностные пороки:** каждый участок, поврежденный насекомым или заболеванием, охватывающий область более, чем занимает круг диаметром 6 мм, или поврежденный по другим причинам до такой степени, что это серьезно портит внешний вид продукта.
- (г) **Незначительные поверхностные пороки:** каждый участок, поврежденный насекомым или заболеванием, охватывающий область более, чем занимает круг диаметром 3 мм, но менее, чем занимает круг диаметром 6 мм, или поврежденный по другим причинам до такой степени, что это заметно портит внешний вид продукта.
- (д) **Механические повреждения:** (Виды Целиком и Нарезанная): единица продукта, разделенная на две части, раздавленная или с рваными краями, в случаях, когда это серьезно портит внешний вид продукта.
- (е) **Неразвитая:** (Только вид «Целиком»): каждая единица продукта менее 3 мм по самой широкой стороне.
- (ж) **Грубые волокна и усики:** грубые волокна, которые выдерживают вес 250 г в течение 5 секунд или более, при тестировании в соответствии с процедурой, изложенной в Codex Alimentarius Часть 13.
- (з) **Единицы с пергаментным слоем:** каждая часть, имеющая пергаментную оболочку – такую, как ткань, формирующуюся в процессе созревания стручка, в случаях, когда это серьезно портит пищевые качества продукта.
- (и) **Мелкие части:** (Виды Нарезанная и Нарезанная ломтиками): частицы фасоли менее 10 мм длиной, включая выпавшие семена и их части
 - (Вид «целиком») частицы фасоли менее 20 мм длиной, включая выпавшие семена и их части.

3.2.3. Размер стандартной выборки

Размер стандартной выборки – 1 килограмм для П.Р.П. и частей плода у плодоножки, и 300 граммов для других видов 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 дефектов 1, 2 и 3 или Итоговой Суммы баллов по предыдущим категориям.

Дефект	Категория 1	Категория 2	Категория 3	Итоговая
(а) ПРП (i) Листья фасоли (каждая часть)	1			
(ii) Другие ПРП (каждая часть)	2			
(б) Часть плода у плодоножки	1			
(в) Значительные поверхностные пороки		3		
(г) Незначит. поверхностные пороки		1		
(д) Механические повреждения (виды «целиком» и «нарезанная»)		1		
(е) Неразвитая (вид «целиком»)		2		
(ж) Грубые волокна и усики			3	
(з) Единицы с пергаментным слоем			1	
Максимальное итоговое допустимое количество баллов				
(А) Все за исключением вида «Целиком»	15	50	10	60
(Б) Только вид «Целиком»	15	30	6	40
(и) массовая доля мелких частей (виды целиком, нарезанная и нарезанная ломтиками) – максимум 20 %				

3.3 Определение «дефектности» по факторам качества

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) не удовлетворяется любое из основных требований, указанных в подразделе 3.2.1;
- (б) итоговая категория в подразделе 3.2.4 от (а) до (h) превышает итоговое допустимое количество баллов в любой соответствующей категории дефектов;
- (в) превышен допуск по мелким частям.

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 (AQL 6.5)(Ref. №. CAC/RM 42-1969) (см. Codex Alimentarius Часть 13). В процессе процедуры приема каждый «дефектный» (как указано в подпараграфах от (а) до (с) 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 Нормам Надлежащей производственной практики (НПП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания продукта, отобранного 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

6.1. В соответствии с требованиями Общего Стандарта на Маркировку Расфасованных Пищевых Продуктов (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) Codex Alimentarius Часть 1, приняты следующие основные положения:

6.1.1. Наименование пищевого продукта, которое указано на этикетке, должно включать название «овощная зеленая-стручковая фасоль» или «восковая фасоль», соответственно. Слово «быстрозамороженная» также должно присутствовать на этикетке, кроме того, термин «замороженная»¹ 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. Кроме того, на этикетке вместе с или в непосредственной близости от слов «овощная зелено-стручковая фасоль» или «восковая фасоль», должен быть указан вид: «целиком», «нарезанная», «коротко нарезанная», «нарезанная по диагонали» или «нарезанная ломтиками».

6.1.3. Если продукт имеет вид, отличный от тех, что перечислены в параграфе 2.4.2.1, на этикетке рядом со словами «овощная зелено-стручковая фасоль» или «восковая фасоль» должны быть добавлены такие слова или фразы, которые не позволят ввести потребителя в заблуждение.

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

6.1.5. Название типа («круглая» или «плоская») может быть дано на этикетке, если это принято в стране, где продукт будет реализован.

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

6.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРА

Если указывается размер фасоли:

- (а) это должно быть подтверждено указанием размера в мм, как указано в параграфе 2.4.5.2; и/или
- (б) словами «экстра-мелкая», «очень мелкая», «мелкая», «средняя» или «крупная» соответственно; и/или
- (в) корректным графическим изображением на этикетке размерного диапазона, к которому фасоль преимущественно принадлежит; и/
- (г) общепринятым способом сообщения размера в стране, в которой продукт будет реализован.

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 овощная зелено-стручковая фасоль или восковая фасоль 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 овощной зелено-стручковой фасоли или восковой фасоли, 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 обработки (когда это применимо) и 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.