

# 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 ДЖЕМЫ, ЖЕЛЕ И МАРМЕЛАДЫ**

**CXS 296-2009**

**Принят в 2009 году. С изменениями 2017 года.**

**Настоящий стандарт заменяет отдельные стандарты на:  
цитрусовый мармелад (CXS 80-1981),  
джемы (фруктовые пресервы) и желе (CXS 79-1981).**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий стандарт распространяется на джемы, желе и мармелады, соответствующие определениям раздела 2 и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания при необходимости. Настоящий стандарт не распространяется на:

- a) продукты, которые маркированы как предназначенные для последующей переработки, такие как продукты, предназначенные для использования в производстве сдобных хлебобулочных изделий;
- b) продукты, которые явно предназначены либо маркированы как предназначенные для специального диетического питания;
- c) продукты с пониженным содержанием сахара и продукты с очень низким содержанием сахара;
- d) продукты, в которых пищевые продукты со свойствами подсластителей были заменены частично или полностью пищевыми добавками со свойствами подсластителей.

1.2 Для представления продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, иногда используются термины "пресервы" или "консервы". Использование терминов "пресервы" и "консервы" должно отвечать требованиям для джема и/или джема высшего сорта (экстра джема), установленным в настоящем стандарте.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Определения продуктов

Продукт	Определение
<b>Джем<sup>1</sup></b>	продукт, доведенный до соответствующей консистенции, приготовленный из целых фруктов, кусочков фруктов, неконцентрированной и/или концентрированной плодовой мякоти или плодового пюре, из одного или нескольких видов фруктов, смешанный с пищевыми продуктами со свойствами подсластителей в соответствии с определениями раздела 2.2, с добавлением или без добавления воды
<b>Желе</b>	продукты, доведенные до полутвердой гелеобразной консистенции и приготовленные из сока и/или водных экстрактов одного или нескольких фруктов, смешанные с пищевыми продуктами со свойствами подсластителей в соответствии с определениями раздела 2.2, с добавлением или без добавления воды
<b>Цитрусовый мармелад</b>	продукт, полученный из одного или нескольких цитрусовых фруктов и доведенный до соответствующей консистенции. Может быть изготовлен из одного или нескольких следующих ингредиентов: целый фрукт или кусочки фруктов, которые могут быть полностью или частично очищены от кожуры, плодовая мякоть, пюре, сок, водные экстракты и кожура, и смешан с пищевыми продуктами со свойствами подсластителей в соответствии с определениями раздела 2.2, с добавлением или без добавления воды
<b>Нецитрусовый мармелад</b>	продукт, приготовленный путем варки фруктов, целиком или кусочками либо давленых, с добавлением пищевых продуктов со свойствами подсластителей в соответствии с определениями раздела 2.2, до получения полужидкой или вязкой консистенции
<b>Желейный мармелад</b>	продукт, приготовленный в соответствии с определением цитрусового мармелада, из которого были удалены все нерастворимые сухие вещества, но который может содержать или не содержать незначительную часть тонко нарезанной кожуры

<sup>1</sup> Цитрусовый джем может быть приготовлен из целого фрукта, нарезанного на полоски и/или ломтики.

## 2.2 Другие определения

Для целей настоящего стандарта могут применяться также следующие определения:

Продукт	Определение
<b>Фрукт</b>	означает все признанные таковыми фрукты и овощи, которые используются для приготовления джемов, включая, в частности, фрукты, упомянутые в настоящем стандарте, но не ограничиваясь ими, свежие, замороженные, консервированные, сушеные или иным образом переработанные и/или консервированные, которые должны быть доброкачественными, здоровыми и чистыми, надлежащей спелости, при этом без признаков порчи, и обладать всеми существенными признаками фрукта, за исключением того, что они были подрезаны, отсортированы и иным образом обработаны для удаления любых поверхностных пороков, побитостей, верхушек, хвостиков, сердцевин, косточек, и могут быть очищенными либо не очищенными от кожуры
<b>Плодовая мякоть</b>	съедобная часть целого фрукта, с удаленными, если это целесообразно, кожурой, кожицей, семенами и т.д., которая могла быть нарезана или раздавлена, но не измельчена в пюре
<b>Плодовое пюре</b>	съедобная часть целого фрукта, с удаленными, если это целесообразно, кожурой, кожицей, семенами и т.д., которая была измельчена в пюре путем протирания через сито или иных процессов
<b>Водные экстракты</b>	водные экстракты фруктов, которые, с учетом неизбежных в процессе надлежащего производства потерь, содержат все водорастворимые компоненты соответствующего фрукта
<b>Фруктовые соки и концентрированные фруктовые соки</b>	Продукты в соответствии с определениями <i>Общего стандарта для фруктовых соков и нектаров (CXS 247-2005)</i>
<b>Цитрусовый фрукт</b>	плод растения из семейства Citrus L.
<b>Пищевые продукты со свойствами подсластителей</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) все сахара в соответствии с определениями <i>Стандарта Кодекса для сахаров (CXS 212-1999)</i>;</li> <li>b) сахара, извлеченные из фруктов (фруктовые сахара);</li> <li>c) фруктозный сироп;</li> <li>d) коричневый сахар;</li> <li>e) мед в соответствии с определениями <i>Стандарта для меда (CXS 12-1981)</i></li> </ul>

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Состав

#### 3.1.1 Основные ингредиенты

- a) Фруктовый ингредиент в соответствии с определениями раздела 2.2, в количествах, определенных в разделе 3.1.2 a)–d) ниже.

В отношении желе количество фруктового ингредиента при необходимости может быть рассчитано после вычета массы воды, использованной при приготовлении водных экстрактов.

- b) Пищевые продукты со свойствами подсластителей в соответствии с определениями раздела 2.2.

#### 3.1.2 Содержание фруктов

Следующее процентное содержание фруктового ингредиента для джемов и желе в соответствии с определениями раздела 3.1.2 a) или 3.1.2 b) ниже должно применяться и указываться в маркировке в соответствии с положениями раздела 8.2:

- а) Продукты, соответствующие определению раздела 2.1, должны производиться таким образом, чтобы массовая доля фруктового ингредиента в готовом продукте составляла не менее 45% в целом, за исключением следующих фруктов:
- 35% для черной смородины, манго, айвы, рамбутана, красной смородины, шиповника, гибискуса, рябины и облепихи;
  - 30% для анноны и клюквы;
  - 25% для бананов, чемпедака, имбиря, гуавы, джекфрута и сапоты;
  - 23% для яблок-кажу;
  - 20% для дуриана;
  - 10% для тамаринда;
  - 8% для маракуйи и других фруктов с сильным запахом или высокой кислотностью<sup>2</sup>.

Если используется смесь фруктов, минимальное содержание каждого фрукта должно быть уменьшено пропорционально используемым процентным долям.

или

- б) Продукты, соответствующие определению раздела 2.1, должны производиться таким образом, чтобы массовая доля фруктового ингредиента в готовом продукте составляла не менее 35% в целом, за исключением следующих фруктов:
- 25% для черной смородины, манго, айвы, рамбутана, красной смородины, шиповника, гибискуса, рябины и облепихи;
  - 20% для анноны и клюквы;
  - 16% для яблок-кажу;
  - 15% для бананов, чемпедака, гуавы, джекфрута и сапоты;
  - 11-15% для имбиря;
  - 10% для дуриана;
  - 6% для маракуйи, тамаринда и других фруктов с сильным запахом или высокой кислотностью<sup>2</sup>.

Если используется смесь фруктов, минимальное содержание каждого фрукта должно быть уменьшено пропорционально используемым процентным долям.

В случае джема из винограда сорта лабруска виноградный сок и концентрат виноградного сока, добавленные в качестве дополнительного ингредиента, могут составлять часть требуемого содержания фруктов.

с) **Цитрусовый мармелад**

Продукт, соответствующий определению раздела 2.1, должен производиться таким образом, чтобы количество цитрусового ингредиента, использованного при производстве 1000 г готового продукта, составляло не менее 200 г, из которых по крайней мере 75 г должны быть получены из эндокарпия<sup>3</sup>.

Кроме того, термин "желейный мармелад" в соответствии с определением раздела 2.1, может использоваться, если продукт не содержит нерастворимых веществ, но может включать незначительное количества тонко нарезанной кожуры.

---

<sup>2</sup> Эти фрукты, использованные в более высоких процентных соотношениях, могут придать продукту вкус, не отвечающий предпочтениям потребителей в стране розничной продажи.

<sup>3</sup> Эндокарпий цитрусовых представляет собой мякоть (пульпу) плода, состоящую из соковых мешочков и содержащую семена, часто разделенную на дольки.

d) **Нецитрусовый мармелад**

Продукт, соответствующий определению раздела 2.1, должен производиться таким образом, чтобы количество использованного фруктового ингредиента в процентном отношении к готовому продукту составляло не менее 30% в целом, за исключением следующих фруктов:

- 11% для имбиря.

### 3.1.3 Другие разрешенные ингредиенты

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, могут использоваться любые целесообразные пищевые ингредиенты растительного происхождения. Такие ингредиенты включают фрукты, кулинарные травы, специи, орехи, алкогольные напитки и эфирные масла, а также съедобные растительные масла и жиры (использующиеся в качестве пеногасителей), при условии, что они не маскируют низкое качество продукта и не вводят потребителя в заблуждение. Например, красный фруктовый сок и красный свекольный сок могут быть добавлены только в джемы, как они определены в пунктах 3.1.2 а) и б), изготовленные из крыжовника, слив, малины, красной смородины, ревеня, шиповника, гибискуса или клубники.

### 3.2 Растворимые твердые вещества

Содержание растворимых твердых веществ в готовых продуктах, определение которых дано в разделе 3.1.2 а) – с) должно во всех случаях составлять 60-65% или более<sup>4</sup>. В готовом продукте, определение которого дано в пункте 3.1.2 d), содержание растворимых твердых веществ должно составлять 40-65% или менее.

### 3.3 Критерии качества

#### 3.3.1 Общие требования

Готовый продукт должен обладать надлежащей желеобразной консистенцией, естественным цветом и вкусом, присущими типу или сорту фрукта, использованного при приготовлении, с учетом вкуса, придаваемого использованными дополнительными ингредиентами или любыми разрешенными красителями. Продукт не должен содержать некачественных материалов, обычно ассоциирующихся с фруктами. Желе и желе высшего сорта (экстра желе) должны быть достаточно чистыми или прозрачными.

#### 3.3.2 Дефекты и допуски для джемов

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны быть в целом свободны от таких дефектов, как примеси растительного происхождения, кожура (в случае очищенных фруктов), косточки и фрагменты косточек и минеральные вещества. В случае джемов из ягод, питайи и маракуйи семена должны рассматриваться как натуральный компонент плода, а не дефект, за исключением тех случаев, когда продукт представлен как "не содержащий семян".

### 3.4 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству раздела 3.3.1, считается дефектной.

### 3.5 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству раздела 3.3.1, если число дефектных единиц, определенных в разделе 3.4, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб, как установлено приемочным уровнем дефектности (AQL) 6,5.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Только классы пищевых добавок, перечисленные ниже, являются технологически обоснованными и могут использоваться в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт. В пределах каждого класса могут использоваться только те пищевые добавки, которые перечислены ниже либо на которые есть ссылки, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

### 4.1 Регуляторы кислотности, пеногасители, уплотнители, консерванты и загустители, используемые в соответствии с таблицей 3 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CXS 192-1995), пригодны для

---

<sup>4</sup> В соответствии с законодательством страны розничной продажи.

использования в пищевых продуктах, соответствующих данному стандарту.

#### 4.2 Регуляторы кислотности

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Допустимый уровень содержания, не более
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	тарtrato	3 000 мг/кг

#### 4.3 Пеногасители

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Допустимый уровень содержания, не более
900a	полидиметилсилоксан	10 мг/кг

#### 4.4 Красители

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Допустимый уровень содержания, не более
100(i)	куркумин	500 мг/кг
101(i), (ii)	рибофлавины	200 мг/кг
104	желтый хинолиновый	100 мг/кг
110	желтый "солнечный закат" FCF	300 мг/кг
120	кармины	200 мг/кг
124	понсо 4R (Кошенилевый красный А)	100 мг/кг
129	красный очаровательный AC	100 мг/кг
133	синий блестящий FCF	100 мг/кг
140	хлорофиллы	НПП
141(i), (ii)	медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов	200 мг/кг
143	зеленый прочный FCF	400 мг/кг
150a	простой сахарный колер	НПП
150b	сульфитный сахарный колер	80 000 мг/кг
150c	аммиачный сахарный колер	80 000 мг/кг
150d	сульфитно-аммиачный сахарный колер	1 500 мг/кг
160a(i)	бета-каротин, синтетический	500 мг/кг, по отдельности или в сочетании
160a(iii)	бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160a(ii)	бета-каротины, растительные	1 000 мг/кг

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Допустимый уровень содержания, не более
160d(i), 160d(iii)	ликопины	100 мг/кг
161b(i)	лютеин из бархатцев <i>Tagetes erecta</i>	100 мг/кг
162	свекольный красный	НПП
163(ii)	экстракт из кожицы винограда	500 мг/кг
172(i)-(iii)	оксиды железа	200 мг/кг

#### 4.5 Консерванты

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Допустимый уровень содержания, не более
200-203	сорбаты	1 000 мг/кг
210-213	бензоаты	1 000 мг/кг
220-225, 539	сульфиты	50 мг/кг, в пересчете на остаточный диоксид серы в конечном продукте, за исключением продуктов, изготовленных из сульфитированных фруктов, когда в конечном продукте допускается максимальное содержание 100 мг/кг

#### 4.6 Ароматизаторы

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование следующих ароматизаторов, при условии соответствия надлежащей производственной практике и положениям *Руководства по использованию ароматизаторов* (СХГ 66-2008): натуральные ароматизаторы, экстрагированные из фруктов, поименованных в названии продукта; натуральный мятный ароматизатор; натуральный коричный ароматизатор; ванилин, ваниль или экстракты ванили.

### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (СХС 193-1995).

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 6. ГИГИЕНА

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов* (СХГ 21-1997).

## 7. ВЕСА И МЕРЫ

### 7.1 Заполнение тары

#### 7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом, который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает герметично укуренная тара при полном заполнении.

#### 7.1.2 Определение дефектной единицы

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

#### 7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц в соответствии с определением раздела 7.1.2 не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

## 8. МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### 8.2 Наименование продукта

#### 8.2.1 Наименование продукта должно быть:

В отношении продуктов, указанных в разделе 3.1.2 а):

- джем (или фруктовые пресервы, или фруктовые консервы, в соответствующем случае)<sup>5</sup>;
- джем высшего сорта/экстра джем (фруктовые пресервы или фруктовые консервы, в соответствующем случае)<sup>5</sup>;
- джем с высоким содержанием фруктов (фруктовые пресервы или фруктовые консервы, в соответствующем случае)<sup>5</sup>;
- желе;
- желе высшего сорта/экстра желе.

В отношении продуктов, указанных в разделе 3.1.2 b):

- джем (или фруктовые пресервы<sup>5</sup>, или фруктовые консервы<sup>5</sup>, или фруктовый спред);
- желе (или фруктовый спред).

В отношении продуктов, указанных в разделе 3.1.2 c):

- мармелад или жележный мармелад.

В отношении продуктов, указанных в разделе 3.1.2 d):

- "X" мармелад ("X" – нецитрусовый фрукт).

Используемое наименование должно соответствовать законодательству страны розничной продажи продукта.

8.2.2 Наименование продукта должно содержать указание на использованный фрукт (использованные фрукты) в порядке убывания массы использованного сырья. В случае продуктов, изготовленных из смеси трех или более различных фруктов, в качестве альтернативного названия может использоваться термин "смесь фруктов" или сходное наименование, либо указываться количество видов фруктов.

8.2.3 Наименование продукта может содержать указание на сорт фрукта, например, "слива виктория", и/или

---

<sup>5</sup> Положение, заключенное в круглые скобки, относится только к английскому варианту настоящего стандарта.



включать прилагательное, описывающее характеристику продукта, например, "не содержащий семян", "прозрачный".

**8.2.4** Наименование продукта должно сопровождаться словами "произведено с добавлением алкоголя" в соответствии с законодательством страны розничной продажи продукта.

### 8.3 Информация о содержании фруктов и сахара

В зависимости от законодательства или требований страны розничной продажи продукта, в маркировке продуктов, охватываемых настоящим стандартом, может указываться также содержание фруктов в форме "изготовлен с X г фрукта на 100 г" и общее содержание сахара в форме "общее содержание сахара X г на 100 г". В случае указания содержания фруктов должны указываться количество и тип использованного фруктового ингредиента в конечном продукте за вычетом массы воды, использованной для приготовления водных экстрактов.

### 8.4 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, обозначения партии и наименования и местонахождения производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также наименование и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## 9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Положение	Метод	Принцип	Тип
заполнение тары	CAC/RM 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
заполнение металлической тары	ISO 90.1:1999	взвешивание	I
растворимые сухие вещества	АОАС 932.14С ISO 2173:2003 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	рефрактометрический анализ	I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ (CAC/RM 46-1972)

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий метод применяется к стеклянной таре.

#### 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару.

#### 3. ПРОЦЕДУРА

**3.1** Выбрать неповрежденную единицу тары.

**3.2** Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.

**3.3** Наполнить тару дистиллированной водой температурой 20°C до верхнего уровня и взвесить.

#### 4. ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Вычесть вес, полученный в соответствии с п. 3.2, из веса, полученного в соответствии с п. 3.3. Разница считается весом воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.

**Планы выборочного контроля**

Надлежащий уровень контроля выбирается, как указано ниже:

<b>Уровень контроля I</b>	-	<b>обычный выборочный контроль</b>
<b>Уровень контроля II</b>	-	<b>разрешение споров (размер выборки для целей арбитража в рамках Кодекса), соответствие или необходимость в более точной оценке партии)</b>

**ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1**

(Уровень контроля I, AQL = 6,5)

<b>МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
4 800 или менее	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
более 240 000	60	7
<b>МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
2 400 или менее	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42,000	29	4
42 001 – 72,000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
более 120 000	60	7
<b>МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
600 или менее	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
более 42 000	60	7

**ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 2****(Уровень контроля II, AQL = 6,5)**

<b>МАССА НЕТТО 1 кг (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
4 800 или менее	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
более 240 000	72	8
<b>МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 кг (2,2 ФУНТА), но не более 4,5 кг (10 ФУНТОВ)</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
2 400 или менее	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
<b>МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 кг (10 ФУНТОВ)</b>		
<b>Количество единиц в партии (N)</b>	<b>Размер выборки (n)</b>	<b>Приемочное число (c)</b>
600 или менее	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
более 42 000	72	8