

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОГО ГОРОХА**CODEX STAN 41-1981****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженный горох вида *Pisum sativum* L., как указано ниже, и предназначенный 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. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Быстрозамороженный горох – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, целых, молодых семян гороха, которые были вымыты, должным образом бланшированы, чтобы обеспечить стойкость окраски и вкусовых характеристик в процессе естественных циклов реализации, и который соответствует характеристикам вида *Pisum sativum* L.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

Быстрозамороженный горох – 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. 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 (CAC/RCP 8-1976).

2.4. ФОРМА ПОДАЧИ ТОВАРА (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)**2.4.1. Типы**

2.4.1.1. Может использоваться любой подходящий сорт гороха.

2.4.1.2. Продукт должен быть представлен как «горох» или может быть представлен как «огородный (посевной) горох», при условии, что он удовлетворяет органолептическим и аналитическим (расчетным) характеристикам типа, например, «Kelvedon Wonder», «Dark Skin Perfection» и других.

2.4.2. Калибровка

| |
|--------------------------------------|
| Ранее CAC/RS 41-1970. Принят в 1981. |
|--------------------------------------|

2.4.2.1. Быстрозамороженный горох каждого типа может быть представлен откалиброванным по размеру или не откалиброванным.

2.4.2.2. Если горох откалиброван по размеру, он должен соответствовать одной из двух следующих систем характеристик для обозначения размера:

Характеристики А для размера

| Обозначение размера | Круглая ячейка сита, размер в мм |
|---------------------|----------------------------------|
| Мелкий | до 8.75 |
| Средний | до 10.2 |
| Крупный | более 10.2 |

Характеристики В для размера

| Обозначение размера | Круглая ячейка сита, размер в мм |
|---------------------|----------------------------------|
| Экстра-мелкий | до 7.5 |
| Очень мелкий | до 8.2 |
| Мелкий | до 8.75 |
| Средний | до 10.2 |
| Крупный | более 10.2 |

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. Соль;
- 3.1.3. Приправы, такие как специи и травы.

3.2. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.2.1. Органолептические и другие характеристики

3.2.1.1. Продукт должен быть достаточно однородной зеленой окраски, соответствующей типу, целым, чистым, практически без посторонних примесей, практически без постороннего привкуса или запаха и практически без повреждений насекомыми или болезнями.

3.2.1.2. Продукт должен иметь нормальный вкус с учетом всех добавленных приправ или ингредиентов.

3.2.2. Аналитические (расчетные) характеристики

Содержание сухих веществ, не растворимых в спирте, определенных методом, указанным в Codex Alimentarius Часть 13, не должно превышать:

| | |
|-----------------------|-------------------|
| для гороха | 23% массовой доли |
| для огородного гороха | 19% массовой доли |

3.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ

3.3.1. **Светлые горошины** – это горошины желтой или белой окраски, но которые съедобны (то есть не порченные и не загнившие).

3.3.2. **Горошины с поверхностными пороками** – горошины с небольшими крапинами и

пятнами.

3.3.3. **Горошины с серьезными поверхностными пороками** – горошины затвердевшие, съжившиеся, покрытые пятнами, обесцвеченные или имеющие другие поверхностные дефекты, которые серьезно влияют на внешний вид и пищевые качества продукта. Сюда же относится горох, червивый.

3.3.4. **Фрагменты горошин** – части горошин, разделившиеся или отдельные семядоли, раздавленные, не целые или распавшиеся семядоли и отделившаяся шкурка, но сюда не относятся невредимые горошины с отделившейся шкуркой.

3.3.5. **Примеси растительного происхождения** (ПРП) – части вьющегося стебля или листьев или стручков горохового растения, или другие элементы растительного происхождения, такие как головки мака или чертополох.

3.4. ДОПУСКИ ПО ДЕФЕКТАМ

Основываясь на единице выборки весом 500 г, конечный продукт должен иметь не более:

| | | |
|--------|--|---|
| 3.4.1. | массовая доля светлых горошин | 2% |
| 3.4.2. | массовая доля горошин с поверхностными пороками | 5% |
| 3.4.3. | массовая доля горошин с серьезными поверхностными пороками | 1% |
| 3.4.4. | массовая доля фрагментов горошин | 12% |
| 3.4.5. | массовая доля П.В.Р.П. | 0,5%, но не более чем 12 см ² по площади |

3.5. ДОПУСКИ ПО РАЗМЕРАМ

Откалиброванный по размеру продукт должен содержать не менее 80% (по количеству или по массе) горошин заявленного размера или более мелких размеров. Он не должен содержать горошин, которые по размеру крупнее, чем два следующих (более крупных) класса, он должен содержать не более 20% (по количеству или по массе) горошин, которые относятся к следующим двум (более крупным) классам, если таковые имеются. Не более четверти этого гороха (по количеству или по массе) должно принадлежать к более крупным из следующих двух размерных классов.

3.6. КЛАССИФИКАЦИЯ «ДЕФЕКТНЫХ»

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), должна считаться «дефектной», когда любой из дефектов, перечисленных в параграфе 3.3, более чем вдвое превышает допуски по индивидуальным дефектам, перечисленные в параграфе 3.4, или если допуски (с 3.4.1 по 3.4.4 включительно) в совокупности превышают 15% м/м.

3.7. ПРИЕМ ПАРТИИ ПРОДУКТА

Партия продукта считается принятой, когда количество «дефектных», как указано в подразделе 3.6, не превышает принятого числа (с), как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL 6,5) (CAC/RM 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Максимальный уровень

Натуральные вкусовые добавки и их идентичные)
 синтетические заменители, за исключением тех,)
 которые известны как представляющие опасность)
 токсического отравления¹)
 Ограничен НПП

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 Производной 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

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

Наименование продукта должно включать только:

6.1.1. Название «горох», за исключением случаев, когда горох представлен в соответствии с параграфом 2.4.1.2, тогда название должно быть «огородный горох» или эквивалентное название, используемое в стране, где горох будет продаваться. Слово «быстрозамороженный» также должно присутствовать на этикетке, кроме того, термин «замороженный»² может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

¹ Утверждено временно.

² «Замороженный»: Этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженный» в некоторых англоязычных странах.

6.1.2. Где добавлялась вкусовая добавка, придающая особый вкус, или какой-либо ингредиент, они должны быть указаны: «с х».

6.1.3. Там, где дается сообщение о размере, должны быть указаны либо диаметр ячеек сита, либо слова «экстра-мелкий», «очень мелкий», «мелкий», «средний» или «крупный», соответственно.

6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

На розничной упаковке должны быть ясно указаны условия хранения продукта и инструкции по его размораживанию.

6.3 ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженный горох поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженный» (термин «замороженный» может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта) и наименование и адрес производителя или упаковщика также должны быть указаны на таре.

7. УПАКОВКА

Упаковка, используемая для быстрозамороженного гороха, должна сохранять органолептические и качественные характеристики продукта: защищать продукт от бактериологического и другого загрязнения (включая загрязнения от самого упаковочного материала); защищать продукт от высушивания и, когда это возможно, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо; и не допускать приобретения продуктом любого запаха, привкуса, окраски или других посторонних характеристик.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

См. Codex Alimentarius Часть 13.