

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ЗЕМЛЯНИКИ**CODEX STAN 52-1981****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную землянику (за исключением быстрозамороженного земляничного пюре) видов *Fragaria grandiflora* L. и *Fragaria vesca* L., как определено ниже и предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением переупаковки, если она необходима. Это не относится к продукту, предназначенному для дальнейшей обработки или для других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ**2.1. ОЦЕНКА ПРОДУКТА**

Быстрозамороженная земляника – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, зрелых и очищенных от плодоножек плодов плотной консистенции, соответствующих характеристикам видов *Fragaria grandiflora* L. или *Fragaria vesca* L.

2.2. ОЦЕНКА ПРОЦЕССА

Быстрозамороженная земляника – 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 не считается завершенным, если и пока температура продукта не 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. СТИЛЬ**

- (а) Быстрозамороженная земляника должна быть представлена в виде целых ягод, половинок, долек или нарезанной.
- (б) Быстрозамороженная земляника может быть представлена в сыпучем виде (т.е. в виде отдельных ягод, не приставших друг к другу) или несыпучем (т.е. в виде единого блока).
- (в) Другие стили

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

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

2.4.2. **Размер**

- (a) Целые ягоды земляники могут быть представлены рассортированными по размеру или не рассортированными.
- (б) Если целые ягоды земляники рассортированы по размеру, они должны быть достаточно единообразны в каждой упаковке, так, чтобы диаметр самой крупной ягоды не превышал диаметра самой мелкой ягоды более чем на 10 мм, при этом ягоды измеряют по их максимальному диаметру.
- (в) В случае с *Fragaria grandiflora* L. максимальный диаметр каждой ягоды, рассортированной или не рассортированной по размеру, не должен быть менее 15 мм.

3. **ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

3.1. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

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

3.2. **СОСТАВ**

3.2.1. *Земляника, приготовленная с сухим (со стандартным содержанием влаги) сахаром.* Общее содержание растворимых сухих веществ в жидкости, извлеченной из размороженного, измельченного образца, не должно быть более 35% м/м и менее 18% м/м, по данным рефрактометра при 20°C.

3.2.2. *Земляника, приготовленная с сиропом.* Количество используемого сиропа должно быть не более того, которое требуется, чтобы покрыть ягоды и заполнить пространство между ними. Общее содержание растворимых сухих веществ в жидкости, извлеченной из размороженного, измельченного образца, не должно быть более 25% м/м и менее 15% м/м, выраженное через сахарозу, по данным рефрактометра при 20°C.

3.3. **ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

3.3.1. **Органолептические и другие характеристики**

Быстрозамороженная земляника должна быть:

- (a) хорошего цвета;
- (б) без постороннего запаха и привкуса;
- (в) неповрежденной, если она представлена целиком, и не разделенной существенно на составные части;
- (г) неповрежденной, если она представлена половинками, дольками или нарезанной и практически не содержащей раздробленных или распавшихся плодов;
- (д) чистой, практически без песка и без посторонних примесей;

- (е) практически без плодоножек или их частей, чашелистиков, листьев или других посторонних веществ растительного происхождения;
- (ж) здоровой, практически без плесени, повреждений насекомыми или других дефектов;
- (з) нормально развитой;
- (и) со сходными сортовыми характеристиками в каждой упаковке;
- (к) если она представлена в сыпучем виде – практически без ягод, приставших друг к другу (целиком, половинками, дольками или нарезанными), которые нельзя отделить друг от друга руками в замороженном состоянии, не повредив их при этом; не заледенелой.

3.3.2. Аналитические характеристики

Минеральные примеси, такие как песок не более 0,1% м/м на весь продукт

3.4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ

- | | | |
|--------|-----------------------------|---|
| 3.4.1. | Частично неокрашенные ягоды | 25%-75% внешней поверхности ягоды без окраски, характерной для сорта. |
| 3.4.2. | Полностью окрашенные ягоды | 75% или более внешней поверхности ягоды без окраски, характерной для сорта. |
| 3.4.3. | Распавшиеся плоды | побитые, мятые или раздавленные |
| 3.4.4. | Плодоножки или их части | если каждая не более 3 мм длиной |
| 3.4.5. | Поврежденные плоды | с заметными следами повреждений насекомыми или болезнями или травмами. |
| 3.4.6. | Деформированные плоды | ненормально развитые и сильно недоразвитые, в особенности имеющие уплотненные участки мякоти. |

3.5. ДОПУСКИ ПО ДЕФЕКТАМ

3.5.1. На основании единицы выборки массой 500 г ингредиент обезвоженных фруктов, который определен в параграфе 3.5.2 (а), не должен превышать следующие параметры:

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| (а) | плодоножки и их части, каждая более 3 мм в длину | 3 штук и |
| (б) | чашечки | 3 см ² |
| (в) | другие посторонние вещества растительного происхождения | 3 см ² |
| (г) | полностью неокрашенные целые ягоды | 1 штука |
| (д) | массовая доля частично неокрашенных целых ягод | 5% |
| (е) | массовая доля «распавшихся» целых ягод | 5% |
| (ж) | массовая доля поврежденных ягод | 5% |
| (з) | массовая доля деформированных целых ягод | 2% |
| (и) | массовая доля ягод неодинаковой разновидности (сорта) | 6% |

3.5.2. Ингредиент обезвоженных фруктов

- (а) Ингредиент обезвоженных фруктов определяется по оттаявшему продукту, когда он практически полностью освобождается от кристаллов льда, и затем обезвоженному на сетке «3 ячейки/см» (8 ячеек/дюйм) в течение 2 минут. Вес ягод, оставшихся на сетке, и составляет «ингредиент обезвоженных фруктов». Все элементы, описанные в параграфе 3.5.1 (а), (б) или (в), которые будут обнаружены в жидкости, стекшей из ягод, должны быть добавлены к ингредиенту обезвоженных фруктов с целью принятия допусков.
- (б) Если сухой (со стандартным содержанием влаги) сахар был добавлен к целым ягодам после замораживания, то сухой сахар должен быть смыт при помощи воды перед обезвоживанием.

3.6. ДОПУСКИ ПО РАЗМЕРАМ ДЛЯ ЦЕЛОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

3.6.1. Для рассортированной по размеру земляники, которая не удовлетворяет требованиям параграфа 2.4.2(б), разрешен допуск 10% нестандартных ягод от общего количества ягод.

3.6.2. В случае с *Fragaria grandiflora* L., рассортированной или не рассортированной по размеру, количество ягод, имеющих максимальный диаметр менее 15 мм (параграф 2.4.2(с)), не должно превышать 5% по количеству.

3.7. КЛАССИФИКАЦИЯ «ДЕФЕКТНЫХ»

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

- (а) общее содержание растворимых сухих веществ в единице выборки выходит за рамки, определенные в параграфах 3.2.1 или 3.2.2 для соответствующих случаев; или
- (б) любая единица выборки, которая не удовлетворяет органолептическим и другим характеристикам, приведенным в параграфе 3.3.1; или
- (в)
 - (i) присутствует любой из дефектов, перечисленных в параграфе 3.5, превышающий более чем в два раза рамки определенного допуска по отдельному дефекту; или
 - (ii) сумма дефектов, приведенных в подпараграфах от (д) до (з) превышает 15% для целой земляники; или
 - (iii) сумма дефектов, приведенных в подпараграфах (ж) и (з) превышает 12% для земляники половинками, дольками и нарезанной; или
- (г) превышены допуски по размеру для целой земляники, приведенные в параграфе 3.6.

3.8. ПРИЕМ ПАРТИИ ПРОДУКТА

Партия продукта считается принятой, когда количество «дефектных», как указано в подпараграфах (а) или (б) или (в) или (г) параграфа 3.7, взятых независимо друг от друга, не превышает принятого числа (с), как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL 6,5) (Ref. №. САС/42-1969), (См. Codex Alimentarius Часть 13).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Максимальный уровень

Аскорбиновая кислота)	
Лимонная кислота)	Ограничен НПП

5. ГИГИЕНА

5.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется готовить 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. В соответствии с Нормами Оптимального Производства (НОП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания соответствующими методами отбора проб и проверки, 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 «земляника», или, в случае с *Fragaria vesca* L., «лесная земляника». 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 слова «земляника» должен быть указан:

- (а) соответствующий стиль оформления продукта: «половинки», «дольки» или «нарезанная».
- (б) консервирующее вещество: «с (название подсластителя как такового или в виде сиропа)»

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

6.1.3. Если продукт представлен в соответствии с подразделом 2.4.1(с), то на этикетке, рядом со словами «земляника» должны быть добавлены слова или фразы, которые не позволят ввести в заблуждение потребителя.

6.2. ОБОЗНАЧЕНИЕ РАЗМЕРА

6.2.1. Если используется термин, определяющий размер земляники:

- (а) он должен подкрепляться соответствующим изображением на этикетке того размерного диапазона, которому земляника преимущественно соответствует; и/или
- (б) сообщением о преобладающем диапазоне максимального диаметра земляники в миллиметрах, или о фракциях в дюймах в тех странах, где в основном используется английская система измерения; и/или
- (в) он должен соответствовать общепринятому методу определения размера в стране, в которой реализуется продукт.

6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

На розничной упаковке должна содержаться информация о том, как хранить и как размораживать продукт.

6.4. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженная земляника поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана либо на таре, либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженная» (термин «замороженная» может быть использован 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 земляники, должна:

7.1.1. Сохранять органолептические и другие качественные характеристики продукта;

7.1.2. Защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения (в том числе от загрязнения самими упаковочными материалами);

7.1.3. Защищать продукт от потери влаги, обезвоживания и, когда это возможно, от отмокания настолько, насколько это технологически осуществимо; и

7.1.4. Не допускать приобретения продуктом любого запаха, привкуса, окраски или других посторонних характеристик.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

См. Codex Alimentarius Часть 13.