

## СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ МАЛИНЫ CODEX STAN 69-1981

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную малину вида *Rubus idaeus* L., как указано ниже, 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. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженная малина – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, зрелых и очищенных от плодоножек плодов плотной консистенции, соответствующих характеристикам *Rubus idaeus* L. (красная, желтая или черная разновидность).

#### 2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

Быстрозамороженная малина – 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, когда температура центре продукта достигнет  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) 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)

##### Виды продукции

Быстрозамороженная малина может быть реализована в сыпучем виде (т.е. в виде отдельных ягод, не приставших друг к другу) или несыпучем (т.е. в виде единого блока).

### 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 3.1. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

#### 3.2. СОСТАВ

##### 3.2.1. Малина, приготовленная с сухими сахарами

Общее содержание растворимых сухих веществ в жидкости, извлеченной из размороженного, измельченного образца, не должно быть более 35% м/м и менее 18% м/м, выраженное через сахарозу, по данным рефрактометра при 20°C.

##### 3.2.2. Малина, 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 30% м/м и менее 15% м/м, выраженное через сахарозу, по данным рефрактометра при 20°C.

##### 3.2.3. Определение «дефектных» по составу

Любая единица выборки, выходящая за пределы, установленные для растворимых сухих веществ и указанные в подразделах 3.2.1 и 3.2.2, должна считаться «дефектной» при условии, что она не превышает пределов более чем на 5% м/м по растворимым сухим веществам.

##### 3.2.4. Принятие партии продукта по составу

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

#### 3.3. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

##### 3.3.1. Основные требования

Быстрозамороженная малина должна быть:

- (а) хорошего, достаточно однородного цвета, который соответствует сортовым характеристикам;
- (б) чистой, здоровой и практически без посторонних примесей;
- (в) без постороннего запаха и привкуса;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- (г) практически без песка;
- (д) если она представлена в сыпучем виде, практически без ягод, приставших друг к другу,

- которые нельзя легко отделить друг от друга руками в замороженном состоянии;
- (е) практически без неокрашенных ягод;
  - (ж) практически без полностью бесцветных ягод;
  - (з) практически без плодоножек;
  - (и) практически без посторонних веществ растительного происхождения;
  - (к) практически без повреждений или пятен, вызванных болезнями или насекомыми;
  - (л) нормально развитой;
  - (м) с одинаковыми сортовыми характеристиками;
  - (н) практически не содержащей раздробленных или распавшихся плодов;

### 3.3.2. Аналитические характеристики

Минеральные примеси – не более 0,05% м/м на весь продукт (ягоды и консервирующее вещество, если оно применялось).

### 3.3.3. Характеристики «сыпучей» малины

- (а) Когда малина представлена в сыпучем виде, допуск 10% м/м разрешен для слипшихся друг с другом ягод, которые не удается без труда разделить в замороженном состоянии.
- (б) Единица выборки для определения требований для «сыпучей малины» – все содержимое контейнера или количество настолько большое, насколько это выполнимо.

### 3.3.4. Определения видимых дефектов

- (а) **Частично неокрашенные ягоды** – 25%-75% внешней поверхности без окраски, характерной для сорта;
- (б) **Полностью неокрашенные ягоды** – 75% или более внешней поверхности без окраски, характерной для сорта;
- (в) **Плодоножки** – плодоножка или ее часть, отвалившаяся или присоединенная к ягоде, более 3 мм длиной;
- (г) **Посторонние вещества растительного происхождения** (П.В.Р.П.) – чашечки или их части, листья и другие безвредные вещества растительного происхождения;
- (д) **Поверхностные пороки** – любые повреждения, полученные в результате поражения патогенами или насекомыми, которые заметно сказались на внешнем виде ягоды;  
  
Незначительные пороки – площадь которых не превышает площадь круга диаметром 5 мм;  
Значительные пороки – площадь которых превышает площадь круга диаметром 5 мм.
- (е) **Не нормально развитые** – ягоды со сморщенными участками мякоти (костянок);
- (ж) **Непохожие сорта** – ягоды, которые заметно отличаются по окраске и форме от ягод, характерных для сорта;
- (з) **Распавшиеся и Нецелые** – ягоды, у которых отсутствует более 25% ягоды, или битые и раздавленные ягоды, распавшиеся на маленькие кусочки или превратившиеся в сочную массу.

### 3.3.5. Размер стандартной выборки

Объем выборки для выделения и оценки видимых дефектов, составляет 300 граммов ингредиента обезвоженных ягод (см. Codex Alimentarius Часть 13).

### 3.3.6. Допуски по видимым дефектам

На основе изучения стандартной выборки массой 300 граммов, видимым дефектам должны быть присвоены баллы в соответствии с Таблицей 1.

Максимальное количество допустимых дефектов указано как «Итоговое Допустимое Количество Балов» для соответствующих видов дефектов – «незначительный», «значительный», «серьезный» и «совокупный».

**ТАБЛИЦА 1**  
(Единица Выборки – 300 граммов обезвоженных ягод)

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов			
		Незначительн.	Значител.	Серьезный	Совокупный
(а) Частично неокрашенные ягоды	Каждая ягода	1			
(б) Полностью неокрашенные ягоды	Каждая ягода			4	
(в) Плодоножки	Каждая часть		2		
(г) П.В.Р.П.	Каждый см <sup>2</sup>		2		
(д) поверхностные пороки					
Незначительные	Каждая ягода	1			
Значительные	Каждая ягода		2		
(е) Ненормально развитые	Каждая ягода	1			
(ж) Непохожие сорта	Каждая ягода		2		
<b>ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛОВ</b>		<b>15</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
(з) Распавшиеся и нецелые	Максимум по массовой доле 35%				

### 3.3.7 Определение «дефектных» по критериям качества

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. Кодекс Алиментариус, Часть 13), считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, в следующих случаях:

- (а) которая превышает допуск по минеральным примесям (3.3.2);
- (б) которая превышает допуск для «сыпучей малины» (3.3.3);
- (в) которая превышает «Итоговое Допустимое Количество Баллов» по «Видимым Дефектам» в каком-либо одном или более виде дефектов в Таблице 1 (3.3.6);
- (г) которая превышает допуск по распавшимся и нецелым ягодам в Таблице 1 (3.3.6).

### 3.3.8 Прием партии продукта по критериям качества

Партия продукта считается принятой с учетом критериев качества, когда количество «дефектных», как указано в параграфе 3.3.7, 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/42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13). В процессе процедуры приема каждый «дефектный» из «сыпучей малины» рассматривается отдельно по соответствующим характеристикам.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 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 (САС/РСР 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 Надлежащей производственной практикой (НПП), 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 «Малина». Слова «Быстрозамороженная» также должны 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. Кроме того, на этикетке вместе с или в непосредственной близости от слова «малина» должны быть указаны:

- (а) окраска ягод разновидностей, отличных от красной разновидности малины;
- (б) консервирующее вещество: «с (название подсластителя как такового или в виде сиропа)»

### 6.2. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

На розничной упаковке должна содержаться информация о том, в каких условиях хранить продукт со времени его покупки в розничной сети до его использования, также как и рекомендации по размораживанию продукта.

### 6.3. **ОПТОВАЯ ТАРА**

В случае, когда быстрозамороженная малина 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**

Упаковка, используемая для быстрозамороженной малины, должна:

- (а) сохранять органолептические и другие качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт, насколько это возможно, от обезвоживания, накопления тепла в результате дыхания и, когда это возможно, от отмокания;
- (г) не допускать приобретения продуктом любого запаха, привкуса, окраски или других посторонних характеристик, в процессе обработки (где это применимо) и в период распространения (дистрибуции) продукта вплоть до продажи конечному потребителю.

---

<sup>1</sup> "Замороженная" – этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженная» в некоторых англоязычных странах..

8. **МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

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