

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ПЕРСИКОВ**CODEX STAN 75-1981****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженные персики вида *Prunus persica* L., как указано ниже, и предназначенные 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. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА**

Быстрозамороженные персики – продукт, приготовленный из свежих, здоровых, должным образом созревших плодов, соответствующих характеристикам вида *Prunus persica* L., но исключая разновидность нектарины, плоды которых упаковывают с или без сахара со стандартным содержанием влаги.

2.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Быстрозамороженные персики – 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 в центре продукта достигнет -18°C (0°F) в 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. Сортовой тип**

Персики, отличающиеся по сортовым типам, должны быть обозначены: «С легко отделяющейся косточкой» – когда косточка легко отделяется от мякоти; или «С неотделяющейся косточкой» – когда косточка срослась с мякотью.

2.4.2. Цветовой тип

Персики, отличающиеся по сортовым различиям, должны быть обозначены в соответствии с окраской спелой мякоти.

- (а) белый – сортовые типы, в которых преобладает окраска от белой до желто-белой;
- (б) желтый – сортовые типы, в которых преобладает окраска от бледно-желтой до светло-оранжевой;
- (в) красный – сортовые типы, в которых окраска имеет диапазон от красно-оранжевой до красной с более или менее выраженными оттенками красного, отличными от окраски гнезда вокруг косточки;
- (г) зеленый – сортовые типы, в которых преобладает светло-зеленая окраска, но плоды которых полностью созрели.

2.4.3. Виды продукции

Быстрозамороженные персики представлены следующими видами:

- (а) целиком – целые персики с косточкой;
- (б) половинками – персики без косточки, разделенные на две приблизительно равные части;
- (в) четвертинками – персики без косточки, разделенные на четыре приблизительно равные части по продольной оси;
- (г) дольками – персики без косточки, разделенные на клинообразные сектора приблизительно равного размера;
- (д) кусочками – (правильными и неправильными) – персики без косточки, разделенные на кусочки одинаковой или неодинаковой формы и размера;
- (е) кубиками – персики без косточки, разделенные на кубовидные части с максимальным размером ребра 15 мм.

2.4.4. Другие виды

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.

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. **Персики, приготовленные с сухим и (со стандартным содержанием влаги) сахарами.** Общее содержание растворимых сухих веществ в экстракте из размороженного, измельченного образца, не должно быть более 35% м/м и менее 18% м/м, по шкале рефрактометра при 20°C.

3.2.2. **Персики, приготовленные с сиропом.** Количество используемого сиропа должно быть не более того, которое требуется, чтобы покрыть персики 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, по шкале рефрактометра при 20°C.

3.2.3. **Определение «дефектности» 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 установленных пределов более чем на 5% м/м растворимых сухих веществ.

3.2.4. **Прием партии продукта по составу.** Партия продукта считается принятой по составным критериям, когда количество «дефектных», как указано в подразделе 3.2.3, 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. №. САС/РМ 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

3.3. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.3.1. Основные требования

Быстрозамороженные персики должны быть:

- (а) чистыми и практически без посторонних примесей;
- (б) без постороннего запаха и привкуса;
- (в) со сходными сортовыми характеристиками;
- (г) с соответствующими цветовыми характеристиками сортового типа, достаточно однородной окраски.

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должны быть:

- (д) практически без потемневших, обесцвеченных или зеленых участков (за исключением зеленых плодов, относящихся к зеленому цветовому типу);
- (е) практически без пятен порчи;
- (ж) практически без плодоножек (ножек) или их частей, или других примесей веществ растительного происхождения (П.Р.П.);
- (з) практически невредимыми с точки зрения вида обработки и без заметного изменения формы из-за излишней дочистки или механического повреждения;
- (и) практически без волокнистых частиц;
- (к) практически без перезревших, мягких или раздробленных плодов;
- (л) достаточно очищенными от кожицы;

- (м) без косточек, за исключением вида «целиком»;
- (н) практически без фрагментов косточек.

3.3.2. Определение видимых дефектов

- (а) **Обесцвечивание** – обесцвечивание, появившееся в результате окисления или ушибов и которое значительно портит внешний вид продукта;
- (б) **Поверхностные пороки** – участки, поврежденные насекомыми или пораженные болезнями, или появившиеся по другим сходным причинам;
- (в) **Плодоножки (ножки)** – ближайший к плоду стебелек, с помощью которого плод держится на ветке персикового дерева;
- (г) **Примеси растительного происхождения (П.Р.П.)** – безвредные вещества растительного происхождения, такие как части листа;
- (д) **Излишняя дочистка и механические повреждения** – плоды, прошедшие серьезную обработку, в результате чего их внешний вид и форма значительно изменились;
- (е) **Волокнистые плоды** – плоды с грубыми волокнами, которые вызывают неудобства при потреблении;
- (ж) **Перезрелые или мягкие** – плоды слишком мягкие или раздробленные до такой степени, что теряют свою естественную форму;
- (з) **Фрагменты косточки** – твердые и острые части косточки не менее 3 мм.

3.3.3. Размеры стандартной выборки

Объем выборки для дифференциации, классификации и нумерации видимых дефектов следующий:

Вид обработки	Размер стандартной выборки
Целиком	20 единиц (целых плодов)
Половинками и четвертинками	30 единиц (половинок и четвертинок)
Дольками, кусочками, кубиками	300 граммов

Вышеперечисленные единицы выборки приготовлены из отбирают замороженных плодов (см. Codex Alimentarius Часть 13).

3.3.4 Допуски по дефектам

ТАБЛИЦА 1
Вид «Целиком» (20 единиц)

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов			
		Незначител.	Значит.	Серьезный	Совокупн.
(а) Обесцвечивание или зеленая окраска	Каждые 4 см ²	1			
(б) Поверхностные пороки	Каждые 0.5 - 1 см ² > 1 см ² Очень темные пятна, проникающие в мякоть	1	2	4	
(в) Плодоножки (ножки) П.Р.П.	Каждая частица		2		
(г) Излишняя дочистка и механические повреждения	Каждая частица		2		
(д) Волокна	Каждая частица		2		
(е) Перезрелые, мягкие	Каждая частица		2		
(ж) Кожица	Каждые 1 см ²	1			
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		25	8	4	25

ТАБЛИЦА 2
Виды «Половинками» и «Четвертинками» (30 единиц)

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов			
		Незначител.	Значит.	Серьезный	Совокупн.
(а) Обесцвечивание или зеленая окраска	Каждые 4 см ²	1			
(б) Поверхностные пороки	Каждые 0.5 - 1 см ² > 1 см ² Очень темные пятна, проникающие в мякоть	1	2	4	
(в) Плодоножки (ножки) П.Р.П.	Каждая частица		2		
(г) Излишняя дочистка и механические повреждения	Каждая частица		2		
(д) Волокна	Каждая частица	1			
(е) Перезрелые, мягкие	Каждая частица		2		
(ж) Кожица	Каждые 1 см ²	1			
(з) Фрагменты косточки	Каждая единица		2		
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		25	8	4	25
(и) Целые косточки 1 на 3 кг					

ТАБЛИЦА 3
Виды «Дольками», «Кусочками», «Кубиками» (300 г замороженных плодов)

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов			
		Незначител.	Значит.	Серьезный	Совокупн.
(а) Обесцвечивание или зеленая окраска	Каждые 4 см ²	1			
(б) Поверхностные пороки	Каждые 0.5 - 1 см ²	1	2		
	> 1 см ² Очень темные пятна, проникающие в мякоть			4	
(в) Плодоножки (ножки) П.Р.П.	Каждая частица		2		
(г) Излишняя дочистка и механические повреждения	Каждая частица	1			
(д) Волокна	Каждая частица	1			
(е) Перезрелые, мягкие	Каждая частица		2		
(ж) Кожица	Каждые 1 см ²	1			
(з) Фрагменты косточки	Каждая единица		2		
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		25	6	4	25
(и) Целые косточки	1 на 3 кг				

3.3.5 Определение «дефектных» по факторам качества

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (CAC/RM 42-1969), которая адаптирована к размеру стандартной выборки для принятия допусков по Видимым Дефектам, считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, в следующих случаях:

- (а) любая единица выборки, которая не удовлетворяет основным требованиям подраздела 3.3.1;
- (б) любая единица выборки, которая не соответствует Итоговому Допустимому Количеству Баллов по Видам Дефектов «Незначительный», «Значительный» или «Серьезный»; или которая не соответствует Итоговому Допустимому Количеству Баллов по Совокупному Виду Дефектов (3.3.4).

3.3.6 Прием партии продукта по факторам качества

Партия продукта считается принятой, когда количество «дефектных», как указано в подразделе 3.3.5, 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. №. CAC/42-1969), при условии что, относительно всех видов обработки, за исключением вида «целиком», количество целых косточек не превышает допустимых значений на основе усреднения выборки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**Максимальный уровень**

- | | | |
|-----|----------------------|---------------|
| 4.1 | Аскорбиновая кислота | 750 мг/кг |
| 4.2 | Лимонная кислота | 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 производственной практики (НПП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания продукции, отобранной 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 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 «Персики».

6.1.2. Кроме того, на этикетке в сочетании с или в непосредственной близости от слова «персики», должен быть указан:

- (а) соответствующий вид: «целиком», «половинками», «четвертинками», «дольками», «кусочками» или «кубиками»;
- (б) используемые ингредиенты: «с (название подсластителя как такового или в виде сиропа)»;

6.1.3. Если продукт изготовлен в соответствии с подразделом 2.4.4, то на этикетке, рядом со словами «Персики» должны быть добавлены слова или фразы, которые не позволят ввести в заблуждение потребителя.

6.1.4. Персики различных сортовых типов должны быть обозначены: «с легко отделяющейся косточкой» или «с неотделяющейся косточкой», соответственно (см. подраздел 2.4.1).

6.1.5. Кроме того, на этикетке должны присутствовать слова «быстрозамороженные», а также термин «замороженные»¹ может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

6.1.6. Цветовой тип мякоти персиков должен быть представлен либо на иллюстрации, либо обозначен словами.

6.2. 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 размораживанию продукта.

6.3. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженные персики поставляются оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженные» (термин «замороженные» 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 быстрозамороженных персиков, должна:

- (а) сохранять органолептические и другие качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от бактериологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт от высыхания и, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо;
- (г) не допускать приобретения продуктом посторонних запахов, привкуса, окраски или других посторонних характеристик.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

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

¹ «Замороженные» - этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженные» в некоторых англоязычных странах.