

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ЧЕРНИКИ CODEX STAN 76-1981

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную чернику вида *Vaccinium myrtillus* L., как указано 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, к продукту, для которого существует отдельный стандарт кодекса для быстрозамороженной голубики.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженная черника – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, зрелых плодов плотной консистенции, соответствующих характеристикам вида *Vaccinium myrtillus* L., с или без сухого (со стандартным содержанием влаги) сахара или сиропа, упакованный и замороженный соответствующим образом.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

Быстрозамороженная черника – 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, температура в центре продукта не 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. Виды продукции

Быстрозамороженная черника 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. **Черника, приготовленная с сухими (со стандартным содержанием влаги) сахаром.** Общее содержание растворимых сухих веществ в экстракте из размороженного, измельченного образца, не должно быть более 35% м/м и менее 18% м/м, выраженное в пересчете на массовую долю сахарозы, по шкале рефрактометра при 20°C.

3.2.2. **Черника, 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 в пересчете на массовую долю сахарозу, 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 критериям состава, когда количество «дефектных» ягод, 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

Быстрозамороженная черника должна быть:

- (а) однородной по сортовым характеристиками;
- (б) свойственного виду и сорту цвета;
- (в) без постороннего запаха и привкуса;
- (г) чистой, здоровой и практически без плесени и других безвредных посторонних примесей;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- (д) практически без песка;
- (е) если черника представлена в сыпучем виде – практически без ягод, приставших друг к другу, которые нельзя отделить друг от друга руками в замороженном состоянии, не повредив их при этом;
- (ж) практически без примесей веществ растительного происхождения (П.Р.П.);
- (з) практически без плодоножек;
- (и) практически без зеленых ягод;

- (к) практически без съедобных ягод других разновидностей, отличных от черники;
- (л) практически без порченных ягод;
- (м) практически без недоразвитых или мумифицированных ягод.

3.3.2. Аналитические требования

Минеральных примесей, таких как песок и ил, должно быть не более 0,05% м/м на весь продукт (ягоды и консервирующее вещество, если оно использовалось).

3.3.3. Характеристики «сыпучей» черники

Когда черника представлена в сыпучем виде, допуск 10% м/м разрешен для слипшихся друг с другом ягод, которые не удастся без труда разделить в замороженном состоянии. Единица выборки для «сыпучей черники» – все содержимое контейнера или количество настолько большое насколько это выполнимо.

3.3.4. Определения видимых дефектов

- (а) *Примеси Растительного Происхождения (П.Р.П.)* – представляют собой листья или части растения черники, или другие безвредные вещества растительного происхождения;
- (б) *Плодоножка (ножка)* – представляет собой ближайший к ягоде стебелек, с помощью которого ягода прикрепляется к черничному растению, соединенная с ягодой или уже отделившаяся от нее, и которая имеет длину 2 мм или более;
- (в) *Зеленые ягоды* – представляют собой полностью неокрашенные ягоды или ягоды, имеющие зеленый оттенок, преобладающий над нормальной красновато-фиолетовой окраской черники;
- (г) *Ягоды других разновидностей* – представляют собой съедобные ягоды, которые заметно отличаются по окраске или форме от черники и которые имеют совершенно другие качественные характеристики;
- (д) *Ягоды с поверхностными пороками* – представляют собой ягоды черники с хорошо заметными повреждениями насекомыми или участками, пораженными болезнями;
- (е) *Недоразвитые или мумифицированные* – представляют собой ягоды сильно съжившиеся, высохшие или твердые.

3.3.5. Размер стандартной выборки

Объем выборки для оценки видимых дефектов, включая принятие допусков, составляет 300 граммов замороженных ягод (см. Codex Alimentarius Часть 13).

3.3.6. Допуски по видимым дефектам

На основе изучения стандартной выборки, как указано в подразделе 3.3.5, видимые дефекты классифицируются как «незначительные» или «значительные» и им присваиваются баллы в соответствии с Таблицей 1. Чтобы быть принятой, стандартная выборка не должна превышать «Итоговое Допустимое Количество Балов» для соответствующих видов дефектов, включая совокупный, в Таблице 1.

ТАБЛИЦА 1
(Единица выборки 300 г)

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов		
		Незначи- тельный	Значи- мый	Сово- купный
(а) П.Р.П.	Каждая частица < 1 см ²	1		
	Каждая частица 1 см ² и более		2	
(б) Плодоножки	Каждая плодоножка	1		
(в) Зеленые ягоды	Каждая ягода		2	
(г) Ягоды других видов	Каждая ягода		2	
(д) Ягоды с поверхностными пороками легкими	Каждая ягода	1		
	Каждая ягода		2	
(е) Недоразвитые и мумифицированные	Каждая ягода		2	
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		20	10	20
Распавшиеся или раздавленные		10% м/м		

3.3.7 Определение «дефектности» по факторам 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. Codex Alimentarius Часть 13), считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, в следующих случаях:

- (а) которая превышает допуск по минеральным примесям, указанный в подразделе 3.3.2;
- (б) которая превышает допуск для «сыпучей черники», указанный в подразделе 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); или которая превышает допуск по распавшимся или раздавленным ягодам в Таблице 1 (3.3.6).

3.3.8. Прием партии продукта по факторам качества

Партия продукта считается принятой с учетом факторов качества, когда количество «дефектных» ягод, 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» (как указано в параграфе 3.3.7, под-параграфах (а) или (б) или (с)) рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

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 Оптимального Производства (НОП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания образцов, проб отобранных в соответствии с 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 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 «Черника».

6.1.2. На этикетке в сочетании с или в непосредственной близости от слова «черника», должен быть указан использованный индигриент: «с (название подсластителя как такового или в виде сиропа).

6.1.3. Кроме того, на этикетке должно быть слово «быстрозамороженная», термин «замороженная»¹ также может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

На упаковке должны быть ясно указаны условия хранения продукта со времени его приобретения у провца в розницу до времени его использования, а также как инструкции по размораживанию продукта.

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

6.3. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженная черника поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженная» (термин «замороженная» может быть использован в соответствии с параграфом 6.1.3 настоящего стандарта) и наименование и адрес производителя или упаковщика также должны быть указаны на таре.

7. УПАКОВКА

Упаковка, используемая для быстрозамороженной черники, должна:

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

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

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