

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ**CODEX STAN 111-1981****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную цветную капусту *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* 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.

2. ОПИСАНИЕ**2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Быстрозамороженная цветная капуста – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых головок цветной капусты, соответствующий характеристикам вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., головки могут быть подрезаны и разделены на части, вымыты и должным образом бланшированы чтобы обеспечить стойкость окраски и вкусовых характеристик в процессе обычного цикла реализации.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Быстрозамороженная цветная капуста – 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, температура в толще продукта достигнет -18°C (0°F) и после термической стабилизации.

2.2.2. 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**

- (а) **Целиком** – цельная неповрежденная головка, подрезанная у основания и которая может иметь маленькие, нежные, видоизмененные листья.
- (б) **Разделенная вдоль** – целая головка, вертикально разрезанная на две или более секции;

- (в) **Соцветия**¹ – сегменты головки, которые могут иметь часть вторичного стебля, имеющие размер не менее 12 мм в поперечнике по самой большой стороне в их верхней части. Допустимо наличие максимум 20 процентов м/м единиц продукта, у которых самый большой размер, измеряемый поперек соцветия составляет более 5 мм и менее 12 мм. Маленькие, нежные, видоизмененные листья могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта.

2.4.2. 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.

2.4.3. Размер

2.4.3.1. Быстрозамороженная цветная капуста может быть представлена рассортированной по размеру или не рассортированной.

2.4.3.2. Если она представлена рассортированной по размеру, она должна соответствовать следующей системе параметров размеров:

- (а) **Крупные соцветия** – сегменты головки, имеющие не менее 30 мм в поперечнике верхней части, измеренные в самой широкой части, к которым может быть присоединен вторичный стебель. Маленькие, нежные, видоизмененные листья могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта.
- (б) **Мелкие соцветия** – сегменты головки, имеющие более 12 мм, но менее 30 мм в поперечнике верхней части, измеренные в самой широкой части, к которым могут быть присоединены маленькие части вторичного стебля. Маленькие, нежные, видоизмененные листья могут присутствовать или быть присоединены к единице продукта.

2.4.4. Допуски по размеру

2.4.4.1. Если капуста представлена рассортированной по размеру, допустимо наличие 20 процентов (по весу) единиц продукта, которые не соответствуют размеру, указанному на упаковке.

2.4.4.2. Размер стандартной выборки

Размер стандартной выборки должен быть 500 г.

¹ Термин «clusters» («кисти», «грозди») используется как альтернатива термину «соцветия» в некоторых англоязычных странах..

2.4.5. **Определение «дефектности» для презентации**

Любая единица выборки, которая не удовлетворяет требованиям размера, приведенным в параграфе 2.4.4, считается «дефектной».

2.4.6. **Прием партии продукта по качественным показателям**

Партия продукта считается принятой с учетом размера, когда количество «дефектных», как указано в параграфе 2.4.5 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. №. САС/РМ 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

3. **ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

3.1. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Поваренная соль (хлорид натрия);
Приправы, такие как пряные травы и специи.

3.2. **ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

3.2.1. **Основные требования**

Быстрозамороженная цветная капуста должна быть:

- достаточно однородного, от белого до темно-кремового цвета в верхней части единицы продукта, может быть немного тусклой и иметь оттенки зеленого, желтого или розового. Части стеблей и ответвлений могут быть светло-зелеными или иметь голубоватый оттенок;
- без постороннего запаха и привкуса, принимая во внимание все добавленные дополнительные ингредиенты;
- чистой, без песка и других посторонних примесей;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- практически без обесцвеченных зон, находящихся главным образом на поверхности;
- фактически без механически поврежденных участков и поверхностных пороков;
- фактически без волокнистых стеблей;
- фактически без плохо подрезанных единиц продукта;
- фактически без фрагментов;
- достаточно компактной (хорошей формы) и хорошо развитой;
- практически без грубых зеленых листьев;

Для вида «Соцветия»:

- практически без отделившихся стеблей.

3.2.2. Определение видимых дефектов

- (а) **Обесцвечивание, изменение окраски** – появление серых, коричневых, зеленых оттенков и сходного изменения цвета, находящегося преимущественно на наружной поверхности соцветий и которые существенно портят внешний вид продукта. Ответвления и стебли голубоватого и зеленоватого оттенка не считаются изменившими цвет.
- Светлое – изменение окраски исчезает практически полностью после кулинарной обработки.
- Темное – изменение окраски не исчезает после кулинарной обработки.
- (б) **Поверхностные пороки** – Единица продукта, поврежденная насекомыми или болезнями, повреждения могут проникать внутрь головки цветной капусты.
- Незначительный – внешний вид единицы продукта лишь слегка затронут.
- Значительный – внешний вид единицы продукта серьезно поврежден.
- Серьезный – внешний вид единицы продукта серьезно поврежден до такой степени, что обычно такой продукт выбраковывается в процессе естественной кулинарной обработки.
- (в) **Механические повреждения**
- Значительный – Единица продукта, у которой более 50 процентов соцветия были механически повреждены или потеряны (для видов Разделенная вдоль и Соцветия).
- Значительный – Единица продукта, у которой более 25 процентов головки были механически повреждены или потеряны (для стиля Целиком).
- (г) **С волокнами**
- Значительный – Единица продукта с грубыми волокнами, которые хорошо заметны и существенно влияют на пищевые качества.
- Серьезный – Единица продукта с грубыми волокнами, которые нежелательны, и такой природы, что их обычно выбраковывают.
- (д) **Плохо подрезанная** – Единица продукта с глубокими следами порезов ножом или с неровными краями.
- (е) **Листья** – грубые зеленые листья или их части, присоединенные или нет к единице продукта.
- (ж) **Фрагменты** – части соцветий 5 мм и менее по самой большой стороне.
- (з) **Не компактная** – Единица продукта, у которой соцветия «развалились», или головки соцветий имеют «рисоподобный» вид, или головки соцветий очень мягкие или кашицеобразные.
- (и) **Отделившийся стебель** – Каждая часть стебля, превышающая в длину 2,5 см, отделенная от единицы продукта цветной капусты.

3.2.3. Размер стандартной выборки

- | | |
|---|---------------|
| (1) Вид Целиком – Минимальное число головок, которые – весят вместе не менее 500 г. | |
| (2) Разделенная вдоль | – 500 граммов |
| (3) Соцветия | – 500 граммов |
| (4) Другие виды | – 500 граммов |

3.2.4. Допуски по видимым дефектам

На основе изучения стандартной выборки, как указано в подразделе 3.2.3, видимым дефектам присваиваются баллы в соответствии с таблицей данного раздела. Максимальное допустимое количество дефектов указано в графе «Итоговое Допустимое Количество Баллов» для соответствующих видов дефектов Незначительный, Значительный и Серьезный или Итоговый Совокупный по предыдущим категориям.

3.3. 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 Часть13), считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, в следующих случаях:

- (а) она не удовлетворяет основным требованиям, приведенным в подразделе 3.2.1;
- (б) она превышает «максимальное итоговое количество баллов» в каком-либо одном или более соответствующем виде дефектов в Таблицах 1 или 2, в соответствии видом, данным в параграфе 3.2.4.

3.4. ПРИЕМ ПАРТИИ ПРОДУКТА ПО ФАКТОРАМ КАЧЕСТВА

Партия продукта считается принятой с учетом факторов качества, когда количество «дефектных», как указано в параграфе 3.3., 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/42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13).

ТАБЛИЦА 1 – СТИЛЬ «ЦЕЛИКОМ»

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов				
		Незн.	Знач.	Серьез.	Совок	
Обесцвечивание/ Изменение окраски	Светлое	Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 8 см ²	1			
	Темное	Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 4 см ²		2		
Поверхностные пороки	Незнач.	Каждая головка	1			
	Значит.	Каждая головка		2		
	Серьезн.	Каждая головка			4	
Механические повреждения	Незнач.	Каждая головка		2		
	Значит.	Каждая головка		2		
	Серьезн.	Каждая головка			4	
Плохо подрезанные листья		Каждая головка		2		
		Каждые 2 см ²		2		
Не компактная		Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 12 см ²		2		
Итоговое допустимое количество баллов			10	6	4	10

ТАБЛИЦА 2 - ВИДЫ «РАЗДЕЛЕННАЯ ВДОЛЬ», «СОЦВЕТИЯ» И ДРУГИЕ ВИДЫ

Дефект	Единица измерения	Виды дефектов				
		Незн.	Знач.	Серьез.	Совок	
Обесцвечивание/ Изменение окраски	Светлое	Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 8 см ²	1			
	Темное	Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 4 см ²		2		
Поверхностные пороки	Незнач.	Каждая единица	1			
	Значит.	Каждая единица		2		
	Серьезн.	Каждая единица			4	
Механические повреждения	Значит.	Каждая единица		2		
С волокнами	Значит.	Каждая единица		2		
	Серьезн.	Каждая единица			4	

Плохо подрезанные листья	Каждая единица	1			
Листья	Каждые 2 см ²		2		
Фрагменты	Каждые 3%		2		
Некомпактная	Каждая зона или комбинированная из нескольких, общей площадью 12 см ²		2		
Отделившийся стебель	Каждая часть	1			
Total Allowable Points		25	16	4	25

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Лимонная или яблочная кислота, как технологическая добавка используемая при бланшировании или охлаждении водой в соответствии с НПП.

4.2. НОРМА ПЕРЕНОСА

Следует использовать Раздел 3 «Норм, связанных с Переносом Пищевых Добавок в Пищевые Продукты», как указано в Части 1 Codex Alimentarius.

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 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 дополнение к требованиям 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 «цветная капуста». Слово «быстрозамороженная» также должно присутствовать на этикетке, кроме того, термин «замороженная»² 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. Наименование продукта должно также включать название стиля: «Целиком», «Разделенная вдоль» или «Соцветия»³ в соответствии с параграфами 2.4.1 и 2.4.3.

6.1.3. Если продукт произведен в соответствии с параграфом 2.4.2, то на этикетке, рядом со словом «цветная капуста» должны быть добавлены слова или фразы, которые не позволят ввести в замешательство или заблуждение потребителя.

6.1.4. Если был добавлен какой-либо ингредиент, за исключением соли, который придаст пищевому продукту особый вкус или аромат этого ингредиента, рядом с наименованием продукта должен быть указан этот ингредиент: «с X» или «ароматизированный X».

6.1.5. Если указывается размер соцветий, то используются:

- (а) слова «крупные соцветия» или «мелкие соцветия» соответственно; и/или
- (б) размерный диапазон, к которому соцветия преимущественно принадлежат; и/или
- (в) обычный способ сообщения размера в стране, где продукт будет реализован.

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 приготовлению продукта.

6.3. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженная цветная капуста 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 применен 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 цветной капусты, должна:

² «Замороженная»: Этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженная» в некоторых англоязычных странах..

³ Термин «clusters» («кисти», «грозди») используется в качестве альтернативы термину «соцветия» в некоторых англоязычных странах.

- (а) сохранять органолептические и качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт от высушивания и, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо; и
- (г) не допускать приобретения продуктом постороннего запаха, привкуса, окраски или других посторонних характеристик в процессе обработки (где это применимо) и дистрибуции продукта вплоть до времени продажи его конечному потребителю.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

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