

СТАНДАРТ ДЛЯ ИМБИРЯ (CODEX STAN 218-1999)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на корневища товарных сортов имбиря, полученных от *Zingiber officinale* Roscoe, семейства *Zingiberaceae*, и служит для обеспечения потребителя свежими корневищами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На имбирь, предназначенный для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Корневища имбиря всех трех классов, с соблюдением положений для каждого класса в отдельности и учетом допустимых отклонений, должны быть:

- целыми;
- доброкачественными; гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления, не допускается;
- чистыми, практически лишенными каких-либо видимых загрязняющих частиц;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями и портящими внешний вид продукции;
- без излишней поверхностной влаги (вымывые корневища следует обсушить), исключая конденсат, вызванный перепадом температур при изъятии продукции из охлаждаемого хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- крепкими;
- без потертостей и царапин (легкие царапины, тщательно обсушенные, не считаются дефектом);
- достаточно сухими для предполагаемого использования; кожица и срезы, сделанные при уборке корневищ, должны быть совершенно сухими.

2.1.1. Степень развитости и состояние корневищ имбиря должны быть таковы, чтобы они могли:

- перенести транспортно-погрузочные работы;
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Корневища имбиря подразделяются на три класса, представленные ниже.

2.2.1. Класс «экстра»

Корневища имбиря этого класса должны быть превосходного качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. Корневища должны быть чистыми, правильной формы и без дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят товарный вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке.

2.2.2. Класс I

Корневища имбиря этого класса должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. Корневища должны быть крепкими, без признаков усыхания или сморщивания и без признаков прорастания. Они могут иметь

небольшие дефекты, перечисленные ниже, но при условии, что эти дефекты не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке:

- небольшие дефекты кожицы, такие как потертости и царапины, при условии, что они зажили и подсохли, а площадь их не превышает 10% от общей поверхности корневища.

2.2.3. Класс II

Этот класс включает корневища имбиря, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1. Корневища должны быть достаточно крепкими. При этом они могут иметь некоторые дефекты, приведенные ниже, при условии, что корневища сохраняют основные характеристики, такие как качество, сохранность и хороший внешний вид.

- дефекты кожицы, такие как потертости и царапины, при условии, что они зажили и подсохли, а площадь их не превышает 15% от общей поверхности корневища;
- начальные признаки прорастания (не более 10% от массы продукта в упаковке);
- небольшие повреждения, нанесенные насекомыми-вредителями;
- зажившие трещины, при условии, что они совершенно сухие;
- малозаметные следы земли;
- следы ушибов.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Калибровка проводится по массе корневища.

Категория по размеру	Шкала массы (г)
A	300
B	200
C	150

4. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ

Допустимы некоторые отклонения по качеству и размеру для продукции, которая не удовлетворяет полностью требованиям установленного для нее класса.

4.1. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО КАЧЕСТВУ

4.1.1. Класс «экстра»

Допустимо наличие 5% корневищ от общего количества или массы корневищ имбиря, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих Классу I или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.2. Класс I

Допустимо наличие 10% корневищ от общего количества или массы корневищ имбиря, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих Классу II или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.3. Класс II

Допустимо наличие 10% корневищ от общего количества или массы корневищ имбиря, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей или иначе поврежденной продукции, не пригодной к употреблению.

4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для класса «экстра» допустимо наличие 5%, для классов I и II - 10% корневищ от общего количества или массы корневищ имбиря, которые не удовлетворяют требованиям размера.

5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

5.1. ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и содержать корневища имбиря одинакового происхождения, сорта и/или товарной категории, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной тары должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Масса самого тяжелого корневища в упаковочной таре не должна превышать массу самого легкого корневища в той же таре более чем в 2 раза.

5.2. УПАКОВКА

Корневища должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить им надлежащую сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми¹, чистыми и качественными, чтобы избежать возможных внутренних и внешних повреждений продукции. Использование материалов, особенно бумаги и этикеток с торговой спецификацией, разрешено в том случае, если при нанесении текста или маркировке были использованы нетоксичные чернила и клей.

Корневища имбиря должны быть упакованы в тару в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих тропических фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004)».

5.2.1. Описание тары

Тара должна обеспечивать сохранение качества, требования гигиены, вентиляции и иметь достаточную прочность для обеспечения правил погрузки, транспортировки и сохранности корневищ. Упаковочная тара не должна содержать инородных веществ и посторонних запахов.

6. МАРКИРОВКА

6.1. РОЗНИЧНАЯ УПАКОВКА

В соответствии с требованиями «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» приняты следующие основные положения:

6.1.1. Характер продукции

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковке необходимо указать название продукта, можно указать также название сорта и/или товарную категорию.

6.2. ТАРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПТОМ

О каждой упаковочной тарной единице должны иметься сведения, приведенные ниже, причем все данные должны наноситься хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне тары либо в сопроводительных документах.

6.2.1. Идентификация

Имя и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (необязательно)².

¹ В соответствии с данным стандартом сюда же относят повторно используемый материал для пищевых продуктов.

² Государственные законодательства многих стран требуют полного указания наименования и адреса. В случаях указания идентификационного кода рядом с ним необходимо сделать пометку «упаковщик и/или диспетчер» (или эквивалентная информация).

6.2.2. Характер продукции

Название продукции, если товар не виден снаружи. Название сорта и/или товарная категория (необязательно).

6.2.3. Происхождение продукции

Страна происхождения и, необязательно, район, где товар был выращен или название области, региона или местности.

6.2.4. Товарная идентификация

- класс;
- размер (размерная категория или минимальная и максимальная масса в граммах);
- количество упаковочных единиц (необязательно);
- масса нетто (необязательно).

6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в корневищах имбиря не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекс Алиментариус» для этого товара.

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в корневищах имбиря не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекс Алиментариус» для этого товара.

8. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1. 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. 4-2003)», «Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей (CAC/RCP 53-2003)» и других соответствующих текстов Кодекса, таких как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

8.2. Продукция должна соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».