

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОСТОЧКОВЫХ ПЛОДОВ ¹

(CODEX STAN 242-2003)

Принят в 2003 году. С изменениями 2017 года.

¹ Относится только к косточковым плодам рода *Prunus*.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на консервированные косточковые плоды рода *Prunus*, как указано ниже в Разделе 2, и предназначенные для непосредственного потребления, включая поставку продуктов и переупаковку, если она необходима. Это не относится к продукту, предназначенному для дальнейшей обработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Консервированные косточковые плоды – это продукт:

- a) приготовленный из свежих или замороженных или предварительно законсервированных, зрелых косточковых плодов товарных сортов, предназначенных для консервирования, рода *Prunus*, очищенных от плодоножек, с косточкой или без, и соответствующих требованиям, предъявленным к косточковым плодам, предназначенным для потребления человеком;
- b) упакованный с или без соответствующей заливки, сахара и/или других углеводных подсластителей, таких как мед, и других разрешенных ингредиентов, как указано ниже в пункте 3.1.3; и
- c) прошедший соответствующую тепловую обработку, до или после герметичной упаковки в консервные банки с целью предотвращения порчи.

2.2. ВИДЫ

Могут использоваться следующие виды:

2.2.1. Абрикос – *Prunus armeniaca* L.

2.2.2. Персик – *Prunus persica* L.

2.2.3. Слива

- a) *Prunus cerasifera* Ehrb. (альча);
- b) *Prunus domestica* L. (слива);
- c) *Prunus insititia* L. (мирабель или тернослив);
- d) *Prunus italica* L. (ренклюд).

2.2.4. Вишня

- a) *Prunus avium* L. (черешня, включая Бигарро (Bigarreaux));
- b) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L. (вишня, включая гриотты (griottes)).

2.3. СОРТОВОЙ ТИП

Различные сортовые типы должны быть ясно обозначены для персиков, слив и вишен.

2.3.1. Персик

2.3.1.1. Тип, определяемый по легкости отделения косточки:

- a) С неотделяющейся косточкой – когда косточка плотно прикреплена к мякоти; или
- b) С отделяющейся косточкой – когда косточка легко отделяется от мякоти.

2.3.1.2. Тип, определяемый по окраске:

- a) **Зеленый** – сортовые типы, у которых преобладающая окраска мякоти зрелых плодов варьирует от бледно-зеленой до зеленой, в стадии физиологической зрелости;

- b) **Красный** – сортовые типы, у которых преобладающая окраска мякоти зрелых плодов варьирует от бледно-желтой до красно-оранжевой и разных оттенков красного, причем она отличается от окраски, которую имеет сердцевина вокруг косточки;
- c) **Белый** – сортовые типы, у которых преобладающая окраска мякоти зрелых плодов варьирует от белой до желто-белой; и
- d) **Желтый** – сортовые типы, у которых преобладающая окраска мякоти зрелых плодов варьирует от бледно-желтой до насыщенного красно-оранжевого цвета.

2.3.2. Слива

- a) алыча
- b) Ренклюд;
- c) Мирабель;
- г) Пурпурная слива;
- d) Quetsches;
- e) Красная слива;
- f) Желтая слива.

2.3.3. Вишня

- a) Кислая (Гриотт);
- b) Сладкая темная;
- c) Сладкая светлая (Бигарро -).

2.4. СТИЛИ

2.4.1. Персики должны быть очищены от кожицы.

2.4.2. **Цельные** – целые плоды с косточкой или без.

2.4.3. **Половинки** – плоды без косточки, разрезанные на две приблизительно равные части².

2.4.4. **Четвертинки** – без косточки, нарезанные на приблизительно равные части.

2.4.5. **Дольки** – без косточки, нарезанные на клинообразные сектора.

2.4.6. **Кубики** – без косточки, нарезанные на кубовидные части.

2.4.7. **Кусочки** (или смесь кусочков или неодинаковые кусочки) – без косточки, неодинаковой формы и размера.

2.4.8. Кроме того, абрикосы, упакованные без заливки, могут быть приготовлены с использованием комбинации из очищенных и неочищенных от кожицы абрикосов в одной упаковке.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1. СОСТАВ

3.1.1. Основные ингредиенты

Косточковые плоды, как определено в Разделе 2, и соответствующая данному виду консервированных продуктов залива.

3.1.2. Залива

В соответствии с "Руководством Кодекса по средам заполнения плодово-ягодных баночных консервов" (CAC/GL 51-2003).

3.1.3. Другие разрешенные ингредиенты

- a) специи;
- b) уксус.

3.2. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

Консервированные косточковые плоды должны иметь естественный вкус, аромат и окраску и сохранять консистенцию, характерную для продукта.

Продукт должен быть в основном свободен от косточек и от частей косточек, которые достигают более 2 мм в размере, за исключением тех случаев, когда продукт предварительно был очищен от косточек.

3.2.1. Другие критерии качества

3.2.1.1. Окраска

Окраска продукта, за исключением искусственно окрашенных консервированных слив или вишен, должна быть естественной для сортового типа использованных фруктов. Консервированные косточковые плоды, содержащие особые ингредиенты, должны рассматриваться по цветовым характеристикам, если они не имеют несвойственных данному продукту изменения цвета в результате добавления соответствующих ингредиентов. Участки плодов персиков, которые находятся вблизи от или являются частью вдавленности вокруг косточки, могут немного изменить окраску после консервирования, это считается нормальным.

3.2.1.2. Вкус

Продукт должен иметь нормальный вкус и аромат, без посторонних привкуса и аромата, не характерных для продукта. Продукт с особыми ингредиентами должен иметь характерный вкус и аромат плодов и тех добавок, которые были использованы.

3.2.1.3. Консистенция

Консервированные плоды должны иметь практически однородную консистенцию и могут быть разными по степени мягкости, но не должны быть ни излишне мягкими, ни излишне твердыми.

3.2.1.4. Единообразие размера

Плоды должны быть достаточно единообразными по размеру.

3.2.1.5. Определение дефектов

- a) **Поверхностные пороки** – поверхностное изменение цвета и пятна, появившиеся в результате физического воздействия, повреждения насекомыми или болезнями или по другим причинам, которые заметно выделяются на фоне естественной окраски, и которые могут затрагивать мякоть. Примерами являются вмятины, зарубцевавшиеся раны и потемнение окраски.

² Для кондитерской промышленности персики и абрикосы должны быть нарезаны вдоль естественной линии бокового «шва», от плодоножки к верхушке.

- b) **Раздавленные или помятые** – считается дефектом только для консервированных плодов или целых или половинками; при условии в заливе что это единица продукта, была помята до такой степени, что потеряла нормальную форму (не по причине спелости) или была разделена на отдельные части. Половинки, частично разделенные от края до сердцевины вокруг косточки и цельные абрикосы, разделенные вдоль бокового «шва» не считаются поврежденными. Все частицы, которые в совокупности эквивалентны размеру единицы продукта, считаются за одну единицу продукта в соответствии с изложенной здесь нормой. Что касается слив и вишен, то поверхностные пороки не должны серьезно затрагивать внешний вид продукта.
- c) **Безвредные посторонние вещества** – любые растительные субстанции (такие как, но не только, листья или их части, или стебли), которые являются безвредными, но которые ухудшают внешний вид продукта.
- d) **Кожура** – считается за дефект, за исключением стилей "Не очищенные от кожуры". Это относится к кожуре, прилипшей к мякоти плода или найденной отдельно в банке.
- e) **Части косточки** – считается дефектом для всех стилей, за исключением Цельных. Это целые косточки или их твердые и острые части.
- f) **Трещины** (вишни и сливы) – любые трещины, раздробление, деформация которые серьезно влияют на внешний вид продукции.
- g) **Подрезка** – считается дефектом только для консервированных плодов в стиле Цельные и Половинки в жидкой среде заполнения. Подрезка может быть чрезмерной и послужить причиной для появления серьезных углублений и выемок (в результате физической подрезки или другими способами) на поверхности единицы продукта, которые заметно ухудшают внешний вид продукта.

3.2.1.6. Дефекты и Допуски

Продукт должен быть фактически свободен от дефектов, таких как посторонние вещества, части косточки, кожура (только для стилей с очищенной кожурой), единицы продукта с поверхностными пороками, раздавленные единицы продукта. Известные распространенные дефекты не должны присутствовать в количестве, превышающем следующие ограничения:

а) Консервированные абрикосы

Дефекты	Максимальный предел по сухому весу	
	Жидкая среда заполнения	Упаковка без заливки
i) Поверхностные пороки и подрезка	30% по количеству	3 единицы продукта на 500 г
ii) Раздавленные (цельные, половинки)	15% по количеству	не допустимо
iii) Итого для вышеперечисленных дефектов	35% по количеству	не допустимо
iv) Безвредные посторонние вещества	2 частицы на 500 г	3 частицы на 500 г
v) Кожура (в среднем только для стилей с очищенной кожурой)	Не более 6 см ² суммарной площади на 500 г	Не более 12 см ² суммарной площади на 500 г
vi) Косточки или их части (в среднем)	1 косточка или ее эквивалент ³ на 500 г	1 косточка или ее эквивалент на 500 г

б) Консервированные персики

Дефекты	Максимальный предел по сухому весу	
	Жидкая среда заполнения	Упаковка без заливки
i) Поверхностные пороки и подрезка	30% по количеству	3 единицы продукта на 500 г
ii) Раздавленные (цельные, половинки)	5% по количеству	не допустимо
iii) Итого для вышеперечисленных дефектов	32% по количеству	не допустимо
iv) Кожура (в среднем)	Не более 15 см ² суммарной площади на 500 г	Не более 30 см ² суммарной площади на 500 г
v) Косточки или их части (в среднем)	1 косточка или ее эквивалент ³ на 5 кг	1 косточка или ее эквивалент ³ на 5 кг

³ Одна косточка по этому допуску это: одна целая косточка; или один большой кусок, эквивалент одной половинки косточки или крупнее; или до трех маленьких твердых частиц, общая масса которых меньше, чем половинка косточки.

с) **Консервированные сливы/ Консервированные вишни**

Дефекты		Максимальный предел по сухому весу
i)	Поверхностные пороки	30% м/м
ii)	Раздавленные (цельные, половинки)	25% м/м
iii)	Итого для вышеперечисленных дефектов	35% м/м
iv)	Посторонние вещества растительного происхождения	1 частица на 200 г (на основе средней величины)
v)	Отделившиеся косточки (стиль Цельные)	3 на 500 г (на основе средней величины)
vi)	Косточки или их части (Цельные, Половинки)	2 на 500 г (на основе средней величины)

3.3. КЛАССИФИКАЦИЯ «ДЕФЕКТНЫХ»

Упаковочная единица (банка), которая не соответствует одному или более из принятых факторов качества, как указано в пунктах с 3.2.1.1 по 3.2.1.6 (за исключением кожуры и частей косточки на основе средней величины), считается «дефектной».

3.4. ПРИНЯТИЕ ПАРТИИ ПРОДУКТА

Партия продукта считается удовлетворяющей принятым требованиям качества, упомянутым в пункте 3.3, когда:

- Для тех требований, которые не основаны на средней величине, количество «дефектных», как указано в пункте 3.3, не превышает принятого значения (с) для соответствующего плана выборки в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов Кодекса (AQL-6.5) (CODEX STAN 233-1969); и
- Соответствует требованиям, основанным на средней выборке.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1. ПОДКИСЛИТЕЛИ

№.	Название пищевой добавки	Максимальный уровень
260	Уксусная кислота	Ограничен НПП
270	Молочная кислота	
296	Яблочная кислота	
330	Лимонная кислота	
334	Винная кислота	1300 мг/кг

4.2 АНТИОКСИДАНТЫ

№.	Название пищевой добавки	Максимальный уровень
300	L-аскорбиновая кислота	Ограничен НПП

4.3 КРАСИТЕЛИ

№.	Название пищевой добавки	Максимальный уровень
127	Эритрозин (только для черешни)	200 мг/кг в конечном продукте
129	Allura Red AC (только для консервированных «Красных» или «Пурпурных» слив)	

4.4 АРОМАТИЗАТОРЫ

Натуральные и синтетические ароматизаторы, за исключением тех, которые придают вкус и аромат соответствующих косточковых плодов	Ограничен НПП
---	---------------

5 КОНТАМИНАНТЫ

5.1. Продукция, на которую распространяется настоящий стандарт, должна соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Продукция, на которую распространяется настоящий стандарт, должна соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6 ГИГИЕНА

6.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с разделами "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CAC/RCP 1-1969) и другими соответствующими текстами Кодекса, такими как "Гигиенические нормы и правила".

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

7 МАССА И МЕРЫ ИЗМЕРЕНИЯ

7.1. ЗАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА (БАНКИ)

7.1.1. Минимальное заполнение

Контейнер (банка) должен быть хорошо заполнен продуктом (включая среду заполнения), который должен занимать не менее 90% водовместимости банки. Водовместимость банки – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненная и герметично закупоренная банка.

7.1.2. Классификация «дефектных»

Банка, которая не удовлетворяет требованиям по минимальному заполнению (90% емкости банки), приведенным в пункте 7.1.1, должна считаться "дефектной".

7.1.3. Принятие партии продукта

Партия считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в Разделе 7.1.1, если количество единиц тары, отбракованных в соответствии с Разделом 7.1.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

7.1.4. Минимальный сухой вес

7.1.4.1. Сухой вес продукта должен быть не менее приведенных ниже процентных соотношений, рассчитанных на основе веса дистиллированной воды при 20°C, который займет полностью заполненная и герметично укупоренная банка⁴.

a) Консервированные Абрикосы

i)	В сильно подслащенном фруктовом (-ых) соке (-ах) или нектаре (-ах) "крепкий" и "сверх крепкий сироп"	54%
i)	В слегка подслащенном фруктовом (-ых) соке (-ах) или нектаре (-ах) "легкий" и "сверх легкий сироп")	55%
ii)	Упаковка без заливки	82%
iii)	Цельные плоды	46%

b) Консервированные персики

	С неотделяющейся косточкой	С отделяющейся косточкой
i)	В "крепком" и "сверхкрепком" сиропе	54%
ii)	В "легком" и "сверхлегком" сиропе	56%
iii)	Упаковка без заливки	82%
iv)	Цельные плоды	52%

c) Консервированные сливы

i)	Стиль "цельные"	50%
ii)	Стиль "половинки"	55%

d) Консервированные вишни

Все разновидности	53%
-------------------	-----

7.1.4.2. Требования по минимальному сухому весу должны быть соответствующими, когда средний сухой вес всех проверенных банок не опускается ниже минимального требуемого, при условии что нет чрезмерного недостатка продукта в отдельных банках.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, защищенный положениями настоящего Стандарта, должен быть промаркирован в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" Кодекса (CODEX STAN 1-1985). Кроме того, приняты следующие основные положения:

⁴ Для неметаллических твердых контейнеров, таких как стеклянные банки, масса нетто для определения должна быть рассчитана по весу дистиллированной воды при 20°C, который займет полностью заполненная и герметично укупоренная банка за вычетом 20 мл.

8.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

8.1.1. Наименование пищевого продукта должно соответствовать наименованию использованного фрукта, как указано в пункте 2.2.

8.1.2. Наименование продукта должно включать:

- a) соответствующий сортовой тип:
 - i) **Персик:** “с отделяющейся косточкой” или “с неотделяющейся косточкой” соответственно; и “желтый”, “белый”, “красный” или “зеленый” соответственно.
 - ii) **Слива:** “желтая” или “золотая”, “красная” или “пурпурная” соответственно; или название сорта или “Слива Ренклюд” («Слива Венгерка»), “Слива домашняя” (“Damsons”), “Алыча”, “Слива Мирабель”, для соответствующих сортов, указанных в пункте 2.3.2 настоящего Стандарта, кроме того, наименования “Ренклюд” («Венгерка»), “Damsons” («Домашняя»), “Мирабель” и “Quetsches” можно не сопровождать словом «слива» в тех странах, где его опущение не введет в замешательство или заблуждение потребителя.
 - iii) **Вишня:** наименование продукта из вишни должно включать название сортового типа или название сорта, указанного в пункте 2.3.3, кроме того названия «бигарро» и «гриотт» можно не сопровождать словом «вишня» в тех странах, где его опущение не введет в замешательство или заблуждение потребителя.

b) Наименование должно включать название ароматизатора, добавленного в продукт, т.е. «с X», когда это необходимо.

8.1.3. Нижеследующая информация должна быть приведена вместе с названием продукта или в непосредственной близости от него:

- a) Стиль, определенный в пункте 2.4 Стандарта.
- b) Сообщение о том, очищены ли плоды от кожуры или нет.

8.2. МАРКИРОВКА ОПТОВЫХ УПАКОВОК

Информация при маркировке, как определено выше, должна быть дана либо на упаковочной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, маркировки партии и наименования и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, также как инструкции по хранению, которые должны быть указаны на упаковке. Однако маркировка партии и наименование и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены маркировочным (идентификационным) знаком, при условии что такой знак можно легко дешифровать с помощью сопроводительных документов.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CODEX STAN 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.