

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 НА НЕКОТОРЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

CXS 319-2015

Принят в 2015 году. С изменениями 2017 и 2018 годов.

Настоящий стандарт заменяет отдельные стандарты на:

консервированные манго (CXS 159-1987)

консервированные груши (CXS 116-1981)

консервированные ананасы (CXS 42-1981)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на некоторые консервированные фрукты, определение которых дано в разделе 2 и соответствующих приложениях, предназначенные для непосредственного употребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания при необходимости. Стандарт не распространяется на продукт, предназначенный для последующей переработки и соответствующим образом обозначенный.

Настоящий стандарт не распространяется на консервированное яблочное пюре, консервированные ягоды, консервированные плоды цитрусовых и консервированные косточковые плоды, в отношении которых действуют другие стандарты Кодекса.

Настоящий стандарт не распространяется на:

- a) продукты, которые явно предназначены либо маркированы как предназначенные для специального диетического питания;
- b) продукты с пониженным содержанием сахара и продукты с очень низким содержанием сахара;
- c) продукты, в которых пищевые продукты со свойствами подсластителей были заменены частично или полностью пищевыми добавками со свойствами подсластителей.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Описание продукта

Консервированные фрукты – это продукты:

- 1) приготовленные из в основном доброкачественных и достигших необходимой спелости фруктов, свежих, замороженных, обработанных термически либо обработанных иными физическими методами, определение которых дано в соответствующих приложениях. При этом они не лишаются ни одной из своих существенных характеристик. Фрукты подвергаются таким операциям, как мытье, очистка от кожуры, удаление сердцевин, удаление плодоножек, калибровка, нарезка и т.д., в зависимости от типа продукта;
- 2) а) упакованные с соответствующей жидкой средой для заливки, включающей другие дополнительные ингредиенты, как указано в разделе 3.1.2, или без такой среды;
b) упакованные в вакуумную упаковку со средой заполнения, не превышающей 20% массы нетто продукта, при герметизации тары в условиях, создающих внутреннее давление в соответствии с надлежащей практикой производства¹; и
- 3) прошедшие надлежащую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи и обеспечения сохранения свойств продукта при нормальных условиях хранения и температуре окружающей среды.

2.2 Формы представления

В дополнение к формам представления, определенным в соответствующих приложениях, разрешаются любые другие формы представления, как указано в разделе 2.2.1.

2.2.1 Другие формы представления

Разрешается любая другая форма представления продукта при условии, что продукт:

- 1) в достаточной степени отличается от других форм представления, установленных в настоящем стандарте;
- 2) отвечает соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допускам по дефектам, массе фруктов без жидкой среды и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся того вида, который наиболее близок к форме или формам представления продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и
- 3) с должной точностью описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

¹ Как правило, в таре продуктов, упакованных с использованием высоковакуумной техники, внутреннее давление приблизительно на 300 мбар или более ниже атмосферного давления (в зависимости от размера тары и других соответствующих факторов).

2.3 **Сортовой тип**

Могут использоваться любые сорта или типы, культивируемые в коммерческих целях и подходящие для консервирования.

3. **ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

3.1 **Состав**

3.1.1 **Основные ингредиенты**

Фрукты, определение которых дано в разделе 2 и соответствующих приложениях, и соответствующая данному виду продукта жидкая среда для заливки, согласно разделу 3.1.3.

3.1.2 **Дополнительные ингредиенты**

Согласно соответствующим положениям, содержащимся в приложениях к настоящему стандарту.

3.1.3 **Среда заполнения**

Согласно *Рекомендациям по средам для заливки фруктовых консервов* (СХГ 51-2003).

Концентрация сахара в сиропах для заливки определяется на основании среднего значения для выборки, но ни в одной упаковочной единице содержание растворимых сухих веществ в градусах Брикса не должно выходить за пределы значений для следующей категории сиропа.

3.2 **Критерии качества**

3.2.1 **Цвет, вкус, запах и консистенция**

Консервированные фрукты должны иметь нормальные цвет, вкус и запах, характерные для данного типа фруктов, заливки и использовавшихся дополнительных ингредиентов, и обладать консистенцией, характерной для продукта.

3.2.2 **Единообразии размера**

Согласно соответствующим положениям, содержащимся в приложениях к настоящему стандарту.

3.2.3 **Пороки и допуски**

Консервированные фрукты должны быть практически свободны от пороков. Некоторые часто встречающиеся пороки не должны присутствовать в количествах, превышающих пределы, определенные в соответствующих приложениях.

3.3 **Определение дефектной продукции**

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2 (за исключением требований, основанных на средних значениях выборки), должна считаться дефектной.

3.4 **Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделах 3.1.3 и 3.2, если:

- 1) для тех требований, что не основаны на средних значениях выборки, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб, как установлено приемочным уровнем дефектности (AQL) 6,5; и
- 2) выполняются требования разделов 3.1.3 и 3.2, основанные на средних значениях выборки.

4. **ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

4.1 Технологически обоснованным является применение только классов пищевых добавок, перечисленных ниже и в соответствующих приложениях, и только они могут использоваться в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт. В пределах каждого класса могут использоваться только те пищевые добавки, которые перечислены в соответствующих приложениях, либо на которые ссылаются соответствующие приложения, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

4.2 Регуляторы кислотности, используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 04.1.2.4 (Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды) или указанные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*, пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих данному стандарту.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

- 5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995).
- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Рекомендованных международных гигиенических норм и правил для консервированных продуктов из фруктов и овощей* (СХС 2-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как рекомендуемые санитарно-гигиенические правила и нормы и рекомендуемые правила и нормы.
- 6.2 Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом (включая заливку), который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару. Данное положение не распространяется на фрукты в вакуумной упаковке.

7.1.2 Определение дефектной продукции

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, упомянутым в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц тары не превышает принятого значения (с) для соответствующего плана выборки в AQL 6,5.

7.1.4 Минимальная масса продукта без жидкой среды

- 7.1.4.1 Масса продукта без жидкой среды должна быть не менее указанных в соответствующих приложениях процентных значений в пересчете на массу дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает закупоренная тара при полном заполнении².

7.1.4.2 Приемка партии

Требования по минимальной массе продукта без жидкой среды считаются выполненными, если среднее значение во всех единицах тары не менее требуемого минимума при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8. МАРКИРОВКА

- 8.1 Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 Наименование продукта

- 8.2.1 Указываются наименования консервированных фруктов, определенные в соответствующих приложениях.

² Для неметаллической твердой тары, такой как стеклянные банки, масса нетто для определения должна быть рассчитана по массе дистиллированной воды при 20°C, которая займет полностью заполненную и герметично закупоренную банку за вычетом 20 мл.

- 8.2.2** Если фрукты откалиброваны, размер (или размеры, в случае смеси разных размеров), определенный в соответствующих приложениях, может указываться в составе наименования или в непосредственной близости от него.
- 8.2.3** Наименование продукта включает указание на заливку, определенную в разделе 2.1.2 а). Для консервированных фруктов, упакованных в соответствии с разделом 2.1.2 б), слова "в вакуумной упаковке" добавляются к коммерческому наименованию продукта или указываются в непосредственной близости от него.
- 8.2.4** Наименование продукта включает указание на форму представления согласно разделу 2.2.
- 8.2.5 *Другие формы представления*** – если продукт произведен в соответствии с положением о других формах представления (раздел 2.2.1), информация о такой форме представления должна приводиться на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта в таких словах или словосочетаниях, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.
- 8.2.6** Если добавленный ингредиент, как определено в разделе 3.1.2, изменяет вкус и запах продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.
- 8.2.7** Наименование продукта может включать сортовой тип фрукта.

8.3 Маркировка транспортной тары

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. При этом обозначение партии, а также местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Положение	Метод	Принцип	Тип
масса без жидкой среды	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	гравиметрический анализ (ситовой метод)	I
заполнение тары	САС/РМ 46-1972 (для стеклянной тары) (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей) и ISO 90.1:1999 (для металлической тары) (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
растворимые сухие вещества	ISO 2173:2003 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей) АОАС 932.14С	рефрактометрический анализ	I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ (САС/РМ 46-1972)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий метод применяется к стеклянной таре.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°С, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару.

3. ПРОЦЕДУРА

3.1 Выбрать неповрежденную единицу тары.

3.2 Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.

3.3 Наполнить тару дистиллированной водой температурой 20°C до верхнего уровня и взвесить.

4. ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Вычесть значение массы, полученное в соответствии с п. 3.2, из значения массы, полученного в соответствии с п. 3.3. Разница считается массой воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.

Планы выборочного контроля	
Надлежащий уровень контроля выбирается, как указано ниже:	
Уровень контроля I	- обычный выборочный контроль
Уровень контроля II	- разрешение споров (размер выборки для целей арбитража в рамках Кодекса), соответствие или необходимость в более точной оценке партии)

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1 (Уровень контроля I, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4800 или менее	6	1
4801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
более 240 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2400 или менее	6	1
2401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
более 120 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	6	1
601 – 2000	13	2
2001 – 7200	21	3
7201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
более 42 000	60	7

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ (Уровень контроля II, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4800 или менее	13	2
4801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
более 240 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2400 или менее	13	2
2401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	13	2
601 – 2000	21	3
2001 – 7200	29	4
7201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
более 42 000	72	8

ПРИЛОЖЕНИЕ ПО КОНСЕРВИРОВАННЫМ МАНГО

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным фруктам, применяются следующие особые положения:

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Консервированные манго – продукт, соответствующий характеристикам плодов вида *Mangifera indica* L. и приготовленный из очищенных от кожицы плодов.

1.2 Формы представления

Для всех описанных ниже форм представления продукт готовится из очищенных плодов:

1.2.1 Цельные плоды – цельный плод с косточкой или без косточки.

1.2.2 Половинки – разрезанные на две примерно равные части вдоль косточки от плодоножки до верхушки плода.

1.2.3 Ломтики – длинные, тонкие кусочки, нарезанные вдоль или поперек.

1.2.4 Кусочки (или смесь кусочков, или кусочки неправильной формы) – без косточек, неправильной формы и неодинакового размера.

1.2.5 Кубики – мякоть, нарезанная кубиками.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 Дополнительные ингредиенты

Специи и ароматические растения (согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи и кулинарные травы), пряные масла.

2.2 Критерии качества

2.2.1 Цвет

Консервированные плоды манго, содержащие дополнительные ингредиенты, считаются характерно окрашенными, если не имеют ненормального изменения цвета, вызванного использованием соответствующего дополнительного ингредиента.

2.2.2 Вкус

Консервированные плоды манго с добавлением дополнительных ингредиентов должны иметь вкус и аромат, характерные для манго и добавок, которые были использованы.

2.2.3 Консистенция

Степень мясистости и волокнистости манго должна соответствовать характеристикам сорта. Мягкость плодов может варьировать, но в упаковке с заливкой они не должны быть ни излишне мягкими, ни излишне твердыми, а в упаковке без заливки не должны быть излишне твердыми.

2.2.4 Однородность по размеру

2.2.4.1 Половинки – большинство единиц продукта должны быть достаточно однородными по размеру. В тех случаях, когда единица продукта распалась внутри тары, ее объединенные части считаются за целую единицу.

Допуски по однородности по размеру для половинок

Неоднородность по размеру	Стандартные упаковки	Упаковки без заливки
	менее 30% по счету	менее 30% по счету

2.2.6 Определение пороков

а) **Поверхностные пороки** – поверхностные изменения цвета и пятна, появившиеся в результате физического воздействия, повреждения насекомыми, возбудителями заболеваний или иными факторами, которые заметно выделяются на общем фоне и могут затрагивать мякоть. Примеры включают вмятины, паршу и потемнение окраски.

- b) **Раздавленные или помятые единицы продукта** – единица продукта, помятая до такой степени, что утратила естественную форму (не по причине спелости), или разделенная на отдельные части. Частично разделенные половинки не считаются поломанными. Все части, которые в совокупности эквивалентны размеру единицы продукта, считаются за одну единицу продукта при применении нормы допуска, приводимой в настоящем документе.
- c) **Кожура** – наличие кожуры считается пороком. Это относится к кожуре, прилегающей к мякоти манго или обнаруженной в таре.
- d) **Косточка (фрагмент косточки)** – считается пороком для всех форм представления продукта, кроме целых плодов. При форме представления "цельные плоды" в плодах манго может находиться косточка, но присутствие в таре отдельных косточек либо их фрагментов в количествах, превышающих допуски, приведенные в таблице в разделе 2.2.7, не допускается.
- e) **Безвредные посторонние примеси** – любые примеси растительного происхождения (в том числе листья или их части, плодоножки или их части), которые являются безвредными, но ухудшают внешний вид продукта.
- f) **Вырезы** – считаются пороком только для консервированных половинок и нарезанных ломтиками манго в стандартных упаковках. Зачистка может быть чрезмерной и включать глубокие вырезы (в результате физической подрезки или зачистки другими способами) на поверхности единиц продукта, которые заметно ухудшают внешний вид продукта.

2.2.7 Пороки и допуски

Продукт должен быть в достаточной степени свободен от таких пороков, как безвредные посторонние вещества, косточки и частицы косточек, поверхностные пороки и вырезы, раздавленные или помятые единицы продукта, кожура и пятна на ломтиках или кусочках, в той мере, как указывается ниже:

Пороки	Стандартная упаковка	Упаковка без заливки
пятна и вырезы	30% по счету	3 единицы на 500 г
раздавленные или помятые единицы продукта	5% по массе	не применимо
кожура	не более 6 см ² суммарной площади на 500 г	не более 12 см ² суммарной площади на 500 г
косточка или фрагменты косточки (в среднем) ¹	1/8 косточки или эквивалент на 500 г	1/8 косточки или эквивалент на 500 г
безвредные посторонние примеси	2 частицы на 500 г	3 частицы на 500 г

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Антиокислители, красители и уплотнители, используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CXS 192-1995) в категории пищевых продуктов 04.1.2.4 (Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды), пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих настоящему Приложению. Антиокислители и уплотнители, указанные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*, допускаются к использованию в пищевых продуктах, соответствующих настоящему Приложению.

4. ВЕСА И МЕРЫ

4.1 Минимальная масса продукта без жидкой среды

а) стандартная упаковка	50%
б) упаковка без заливки	70%

¹ Целая косточка не считается дефектом.

ПРИЛОЖЕНИЕ ПО КОНСЕРВИРОВАННЫМ ГРУШАМ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным фруктам, применяются следующие особые положения:

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Консервированные груши – продукт, соответствующий характеристикам плодов *Pyrus communis* или *Pyrus sinensis*, очищенных либо неочищенных, с удаленной сердцевинной и плодоножкой, за исключением груш целиком, для которых очистка, удаление сердцевинной или плодоножки могут не требоваться, и половинок груш, для которых очистка может не требоваться.

1.2 Формы представления

1.2.1 Груши целиком – очищенные с плодоножкой или без нее, либо неочищенные с плодоножкой или без нее, с удаленной или не удаленной сердцевинной.

1.2.2 Половинки – очищенные или неочищенные, с удаленными плодоножками и сердцевинными, разрезанные на две примерно равные части.

1.2.3 Четвертинки – очищенные или неочищенные, разрезанные на четыре примерно равные части.

1.2.4 Нарезанные пластинками – очищенные и нарезанные клиновидными дольками.

1.2.5 Нарезанные кубиками – очищенные и нарезанные кубиками.

1.2.6 Кусочки, или **кусочки неправильной формы** – очищенные и нарезанные кусочками неправильной формы и неодинакового размера.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 Дополнительные ингредиенты

- a) лимонный сок (нормальной концентрации или концентрированный), добавленный в качестве подкислителя или усилителя вкуса и аромата; и
- b) специи и ароматические растения (согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи и кулинарные травы), пряные масла.

2.2 Критерии качества

2.2.1 Цвет

Консервированные груши должны иметь нормальный цвет (за исключением окрашенных груш, указанных в разделе 4 настоящего стандарта). Незначительное розовое окрашивание не должно считаться дефектом.

2.2.2 Однородность по размеру

Груши целиком, половинки, четвертинки: 95% единиц продукта по счету должны быть максимально однородными по размеру и масса самой крупной единицы не должна превышать массу самой маленькой единицы более чем в два раза; при этом, если в таре менее 20 единиц, одну единицу можно не учитывать. Если единица продукта была сломана в таре, ее фрагменты собирают в единицу, по форме сходную с первоначально заданной формой.

2.2.3 Определение пороков

- a) **Поверхностные пороки и вырезы** – единицы продукта, на которых имеется поверхностное изменение цвета и пятна, которые заметно выделяются на общем фоне и могут затрагивать мякоть. К таким дефектам относятся вмятины, парша и потемнение окраски. К дефектам относятся единицы продукции с глубокими вырезами, возникшими в результате механического подрезания или других воздействий, которые заметно ухудшают внешний вид продукта; вырезы считаются дефектом только у груш целиком, половинок и четвертинок.
- b) **Ломаные экземпляры** – единица продукта, разделенная на две части или более, учитывается как один экземпляр, если все части собраны вместе и по форме и размеру близки к средним для тары форме и размеру.

- с) **Сердцевина** – семенная камера, прикрепленная к мякоти или выпавшая, с семенами или без семян. Для целей подсчета дефектов все части сердцевинки в образце должны быть собраны вместе, и части, составляющие по массе приблизительно половину семенной камеры, учитываются как одна единица.
- д) **Безвредные растительные примеси** – плодоножки или черешки листьев и листья (или аналогичные примеси растительного происхождения).
- е) **Кожура** – прилегающая к мякоти груши либо отдельно обнаруженная в таре кожура.
- ф) **Семена** – каждое семя груши или кусочки семени, по массе эквивалентные одному семени, которые не включены в сердцевину.

2.2.4 Пороки и допуски

Продукт должен быть в достаточной степени свободен от таких пороков, как безвредные растительные примеси, кожура (у очищенных груш), сердцевина, поверхностные пороки и вырезы, семена и ломаные единицы продукта, в той мере, как указывается ниже:

Пороки		Максимальное количество
а) экземпляры с поверхностными пороками и вырезами		i) суммарно 20% по счету; либо 3 экземпляра на единицу тары при общем количестве экземпляров менее 10; при условии, что среднее значение по выборке не превышает 20%. - но со следующими ограничениями: ii) 20% по счету экземпляров с поверхностными пороками; либо 2 экземпляра на единицу тары при общем количестве экземпляров менее 10; при условии, что среднее значение по выборке не превышает 10% для экземпляров с поверхностными пороками.
б) ломаные экземпляры – только для целых груш, половинок и четвертинок		20% по счету экземпляров; либо 2 экземпляра на единицу тары при общем количестве экземпляров менее 10; при условии, что среднее значение по выборке не превышает 10%.
с) сердцевина (в среднем) – кроме целых груш с неудаленной сердцевиной		2 единицы на 1 кг общего содержания
д) безвредные растительные примеси	i) плодоножки или черешки листьев (для груш, у которых удаляются плодоножки) ii) листья (или аналогичный растительный материал)	3 единицы на 3 кг общего содержания
е) кожура (в среднем) – кроме неочищенных груш		10 см ² суммарной площади на 1 кг общего содержания
ф) семена (в среднем) – кроме целых груш с неудаленной сердцевиной		8 единиц на 1 кг общего содержания

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

- 3.1** Красители (разрешаются только в специальных праздничных упаковках), используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 04.1.2.4 (Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды) или указанные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*, пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих данному Приложению.
- 3.2** Ароматизаторы, используемые в пищевых продуктах, охватываемых настоящим Приложением, должны соответствовать положениям *Руководства по использованию ароматизаторов* (СХГ 66-2008).

4. ВЕСА И МЕРЫ

4.1 *Минимальная масса продукта без жидкой среды*

Форма представления	Тара емкостью 425 мл и/или меньше	Тара емкостью больше 425 мл
а) целые груши	46%	50%
б) половинки, четвертинки, нарезанные пластинками, кусочки	46%	53%
в) нарезанные кубиками	50%	56%

ПРИЛОЖЕНИЕ ПО КОНСЕРВИРОВАННЫМ АНАНАСАМ

В дополнение к общим положениям, применимым к консервированным фруктам, применяются следующие особые положения:

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Определение продукта

Консервированные ананасы – продукт, соответствующий характеристикам плодов вида *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), с удаленной кожурой, с удаленной или не удаленной сердцевиной.

1.2 Формы представления

Консервированные ананасы могут быть представлены в одной из следующих форм с удаленной или не удаленной сердцевиной:

1.2.1 Ананасы с удаленной сердцевиной

1.2.1.1 *Целиком* – мякоть цилиндрической формы с удаленной сердцевиной.

1.2.1.2 *Спиральи, кружки или кольца* – однородные кусочки в виде спиралей, кружков или колец, нарезанные поперек оси очищенных ананасов с удаленной сердцевиной.

1.2.1.3 *Полукольца* – единообразные кусочки в виде полукруглых половинок колец.

1.2.1.4 *Четвертинки* – единообразные кусочки в виде четвертинок колец.

1.2.1.5 *Ломаные дольки* – дугообразные кусочки ананасов с удаленной сердцевиной, для которых требование единообразия формы и/или размера не является обязательным.

1.2.1.6 *Полоски* – длинные, тонкие кусочки, полученные путем разрезания по радиусу и по всей длине плодов ананаса с удаленной сердцевиной, обычно 65 мм длиной или более.

1.2.1.7 *Деликатес* – достаточно единообразные по форме клиновидные кусочки, вырезанные из колец либо их частей, обычно от 8 до 13 мм толщиной.

1.2.1.8 *Блоки* – короткие толстые кусочки, вырезанные из толстых полосок и/или очищенных ананасов с удаленной сердцевиной, обычно более 12 мм в ширину и толщину и менее 38 мм в длину.

1.2.1.9 *Кубики* – в достаточной степени однородные прямоугольные кусочки, обычно 14 мм или меньше при измерении самого большого ребра.

1.2.1.10 *Кусочки* – части мякоти ананаса неправильной формы и размеров, не обозначаемых какой-либо из описанных форм представления, и не включающие формы представления "блоки" и "стружка".

1.2.1.11 *Стружка* – мелкие, неправильной формы и размеров части мякоти ананаса, сходные с теми, что остаются после нарезания ананаса на кубики; могут быть включены в форму представления "раздавленные или дробленые".

1.2.1.12 *Раздавленные или дробленые кусочки* – мелко нарезанные, или дробленые, или натертые на терке, или нарезанные в форме кубиков кусочки ананаса; форма представления может включать "блоки" в массе дробленых кусочков.

1.2.2 Ананасы с не удаленной сердцевиной

1.2.2.1 *Кружки или кольца* – единообразные кусочки в виде кружков или колец, нарезанные поперек оси очищенных ананасов целиком.

1.2.2.2 *Полукольца* – единообразные кусочки в виде полукруглых половинок кружков или колец.

1.2.2.3 *Четвертинки* – единообразные кусочки в виде четвертинок кружков.

1.2.2.4 *Полоски* – длинные, тонкие кусочки, полученные путем разрезания по радиусу и по всей длине плодов ананаса с удаленной сердцевиной, обычно 65 мм длиной или более.

1.3 Виды упаковки

Консервированные ананасы могут быть упакованы следующим образом:

1.3.1 **Обычная упаковка:** относится ко всем формам представления в жидкой среде для заливки.

1.3.2 **Плотная упаковка:** "деликатес", "кубики", "кусочки", "блоки", "раздавленные кусочки", с содержанием фруктов по массе без заливки не менее 73%.

1.3.3 **Твердая упаковка:** "блоки" или "раздавленные кусочки", с содержанием фруктов по массе без заливки не менее 78%.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 *Дополнительные ингредиенты*

Специи и кулинарные травы¹, пряные масла.

2.1.2 *Среда для заливки*

В дополнение к положениям раздела 3.1.3 *Стандарта на некоторые консервированные фрукты* (CXS 319-2015) разрешается использование осветленного ананасового сока.

2.2 Показатели качества

2.2.1 *Цвет*

Консервированные ананасы с добавлением дополнительных ингредиентов считаются имеющими характерный для ананаса цвет, если не имеют ненормального изменения цвета, вызванного использованием соответствующего дополнительного ингредиента. У сортов ананасов с небелой мякотью допускаются белые радиальные полосы в мякоти.

2.2.2 *Консистенция*

Ананасы с удаленной сердцевиной

Консервированные ананасы должны быть в достаточной степени плотными и упругими, иметь достаточно компактную структуру, без признаков пористости. После удаления заливки ананасы с удаленной сердцевиной любой формы представления должны содержать не более 7% сердцевины² по массе. При определении процентного содержания сердцевины содержащие сердцевину участки вырезают и взвешивают для сравнения с общей массой ананасов в исследуемой таре без заливки.

Ананасы с не удаленной сердцевиной

Консервированные ананасы должны быть достаточно плотными и упругими и иметь в достаточной степени компактную структуру без признаков пористости.

2.2.3 *Единообразия размеров и формы*

Требование единообразия размеров и формы не распространяется на консервированные ананасы форм представления "целиком", "ломаные дольки", "кусочки", "блоки" и "раздавленные кусочки".

2.2.3.1 *Ананасы с удаленной сердцевиной*

- a) **Спиральи, кружки и кольца** – масса самого большого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького больше чем в 1,4 раза.
- b) **Половинки и четвертинки** – масса самого большого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького больше чем в 1,75 раза, за исключением единичных ломаных кусочков или целых кусочков, не разрезанных до конца.
- c) **Полоски** – масса самого большого целого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького целого кусочка больше чем в 1,4 раза.
- d) **Деликатес** – после удаления заливки не более 15% от массы продукта в таре могут составлять кусочки, масса каждого из которых меньше $\frac{3}{4}$ средней массы неподрезанного кусочка.
- e) **Блоки** – кусочки массой менее 5 г каждый могут составлять не более 15% массы продукта в таре без заливки.
- f) **Кубики**
 - i) не более 10% от массы ананасов без заливки в таре могут составлять кусочки размера, позволяющего проходить через сито с квадратными ячейками со стороной квадрата 8 мм;
 - ii) не более 15% от массы ананасов без заливки в таре могут составлять кусочки массой более 3 г каждый;

¹ Согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи и кулинарные травы при наличии таковых стандартов.

² Сердцевина, или ось соцветия – твердая волокнистая часть в центре соплодия ананаса.

- iii) для кубиков с длиной грани менее 8 мм или массой менее 3 г: после удаления заливки не более 15% массы ананасов в таре могут составлять кубики массой менее $\frac{3}{4}$ средней массы кубика.

2.2.3.2 Ананасы с неудаленной сердцевинной

- a) **Спиральи, кружки и кольца** – масса самого большого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького больше чем в 1,4 раза.
- b) **Половинки или четвертинки** – масса самого большого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького больше чем в 1,75 раза, за исключением единичных ломаных кусочков или целых кусочков, не разрезанных до конца.
- c) **Полоски** – масса самого большого целого кусочка в таре не должна превышать массу самого маленького целого кусочка больше чем в 1,4 раза.

2.2.4 Определение пороков

- a) **Поверхностные пороки** – участки поверхности и пятна, сильно отличающиеся по цвету или консистенции от нормальной ткани ананаса или проникающие в мякоть. Такие поверхностные пороки обычно удаляются при подготовке ананаса для кулинарного использования и включают глазки глубиной более 2 мм, частицы кожуры, коричневые пятна, побитости и другие повреждения.
- b) **Ломаные единицы продукта** (считается дефектом только для таких форм представления, как "спиральи", "кольца", "кружки", "половинки", "четвертинки" и "полоски") – единица продукта, разделенная на отдельные части; все части, которые суммарно по размеру составляют одну нормальную единицу продукта, при определении допуском учитываются как один порок.
- c) **Вырезы** (считается пороком только для таких форм представления, как "целиком", "кольца", включая спиральные кольца, "половинки", "четвертинки" и "полоски") – единица продукта, зачищенная до такой степени, что ее нормальные пропорции и форма нарушены и портят внешний вид такой единицы. Зачистка считается чрезмерной, если срезано больше 5% от первоначальной массы единицы продукта правильной формы и если такая зачистка нарушает естественную окружность внешнего или внутреннего края единицы продукта.
- d) **Деревянистость** – грубая и волокнистая сердцевина.

2.2.5 Пороки и допуски

Количество пороков в консервированных ананасах не должно превышать пределов, приведенных ниже:

Пороки для ананасов с удаленной сердцевинной

Формы представления	Единицы продукта с вырезами	Поверхностные пороки или ломаные единицы продукта
"целиком"	10% от общего числа единиц продукта (очищенные ананасы) ³	3 поверхностных порока на единицу продукта (очищенный ананас)
"кружки" или "кольца", "спиральи"; "половинки"; "четвертинки"	1 единица продукта, если таких единиц 10 или меньше на банку; 2 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 27 на банку; или 7,5% от общего числа единиц, если таких единиц больше 27 на банку.	1 единица продукта, если таких единиц 5 или меньше на банку; 2 единицы продукта, если таких единиц больше 5, но не больше 10 на банку; 4 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 32 на банку; или 12,5% от общего числа единиц продукта, если таких единиц больше 32 на банку.

³ На основании средних значений для всех единиц тары в образце.

"полоски"	15% от общего числа всех единиц продукта	1 единица продукта, если таких единиц 5 или меньше на банку; 2 единицы продукта, если таких единиц больше 5, но не больше 10 на банку; 4 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 32 на банку; или 12,5% от общего числа единиц продукта, если таких единиц больше 32 на банку.
"ломаные дольки"; "деликатес"; "блоки"; "кубики"; "кусочки"	не применимо	12,5% от общего числа единиц продукта
"блоки"; "дробленые"	не применимо	не больше 1,5% от массы фруктов без заливки

Пороки для ананасов с не удаленной сердцевиной

Формы представления	Единицы продукта с вырезами	Поверхностные пороки	Деревянистость
"кружки"; "половинки"; "четвертинки"	1 единица, если таких единиц 10 или меньше на банку; 2 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 27 на банку; или 7,5% от общего числа единиц, если таких единиц больше 27 на банку.	1 единица продукта, если таких единиц 5 или меньше на банку; 2 единицы продуктов, если таких единиц больше 5, но не больше 10 на банку; 4 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 32 на банку; или 12,5% от общего числа единиц продукта, если таких единиц больше 32 на банку.	5% по массе
"полоски"	15% от общего числа всех единиц продукта	1 единица продукта, если таких единиц 5 или меньше на банку; 2 единицы продуктов, если таких единиц больше 5, но не больше 10 на банку; 4 единицы продукта, если таких единиц больше 10, но не больше 32 на банку; или 12,5% от общего числа единиц продукта, если таких единиц больше 32 на банку.	5% по массе

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

- 3.1** Пенегасители и антиоксиданты, используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 04.1.2.4 (Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды) или указанные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*, пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих данному Приложению.
- 3.2** Ароматизаторы, используемые в пищевых продуктах, охватываемых настоящим Приложением, должны соответствовать положениям *Руководства по использованию ароматизаторов* (СХГ 66-2008).

4. ВЕСА И МЕРЫ

4.1 Минимальное заполнение тары

Мягкая тара и жесткая пластиковая тара должны быть максимально заполнены продуктом, насколько это позволяет технология производства.

4.2 Минимальная масса продукта без жидкой среды

Типы упаковки	Формы представления	Минимальная масса продукта без жидкой среды, %
1. Обычная	1.1. Все, кроме форм "целиком", "дробленые" и "блоки"	58%
	1.2. "Дробленые" и "блоки"	63%
2. Твердая	"Деликатес", "кубики", "кусочки", "блоки", "дробленые"	73%
3. Плотная	"Блоки", "дробленые"	78%