

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## СТАНДАРТ НА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

CODEX STAN 320-2015

Принят в 2015 году. Пересмотрен в 2017 году.

Настоящий стандарт заменяет отдельные стандарты на:

- быстрозамороженную морковь (CODEX STAN 140-1983),
- быстрозамороженную кукурузу в початках (CODEX STAN 133-1981),
- быстрозамороженный лук-порей (CODEX STAN 104-1981),
- быстрозамороженную цельнозерную кукурузу (CODEX STAN 132-1981),
- быстрозамороженную капусту брокколи (CODEX STAN 10-1981),
- быстрозамороженную брюссельскую капусту (CODEX STAN 112-1981),
- быстрозамороженную цветную капусту (CODEX STAN 111-1981),
- быстрозамороженный картофель по-французски (CODEX STAN 114-1981),
- быстрозамороженную овощную зелено-стручковую фасоль и восковую фасоль (CODEX STAN 113-1981),
- быстрозамороженный зеленый горошек (CODEX STAN 41-1981) и
- быстрозамороженный шпинат (CODEX STAN 77-1981)

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные овощи в соответствии с определениями раздела 2 и соответствующих приложений, предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания, без последующей переработки, за исключением сортировки по размеру или переупаковки при необходимости. Стандарт не распространяется на продукт, предназначенный для дальнейшей переработки или для других промышленных целей.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Быстрозамороженные овощи – продукты:

- (1) приготовленные из в основном доброкачественных, свежих (за исключением зрелого переработанного гороха) или замороженных овощей, как определено в соответствующих приложениях, достигших надлежащей для обработки спелости. Овощи моются и подготавливаются соответствующим образом в зависимости от производимого продукта, не лишаясь при этом ни одного из своих существенных характерных качеств. Они подвергаются таким операциям, как мытье, чистка, сортировка по размеру, нарезка, бланширование / подавление активности ферментов и т.д., в зависимости от типа продукта;
- (2) приготовленные из овощей, подвергшихся процессу быстрого замораживания<sup>1</sup>, и содержащиеся при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже на каждом этапе холодильной цепи, с учетом разрешенных допусков по температуре.

### 2.2 Описание процесса

Быстрозамороженные овощи – продукт, подвергшийся процессу замораживания в надлежащем оборудовании и удовлетворяющий условиям, изложенным ниже и в соответствующих приложениях. Процесс замораживания должен осуществляться таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации льда был пройден быстро. Процесс быстрой заморозки не считается законченным до тех пор, пока температура продукта не достигнет  $-18^{\circ}\text{C}$  в термическом центре продукта после стабилизации температуры. Допускается общепринятая практика повторной упаковки быстрозамороженных продуктов в контролируемых температурных условиях.

### 2.3 Практика обращения с продуктом

Обращение с продуктом должно обеспечивать сохранение его качества в течение транспортирования, хранения и распределения до и во время продажи конечному потребителю. Рекомендуется обращаться с продуктом в течение транспортирования, хранения, распределения и розничной продажи в соответствии с положениями *Рекомендуемых международных норм и правил переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними* (CAC/RCP 8-1976).

### 2.4 Формы представления

В дополнение к формам представления, определенным в соответствующих приложениях, разрешаются любые другие формы представления, как указано в разделе 2.4.1.

**Примечание:** быстрозамороженные овощи могут быть представлены в сыпучем виде, когда отдельные единицы продукта (индивидуально быстрозамороженные, или замороженные методом IQF) после заморозки не слипаются друг с другом в комки или блоки до такой степени, что в замороженном состоянии их не удается с легкостью разделить.

#### 2.4.1 Другие формы представления

В дополнение к формам представления, описанным в различных приложениях, 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 недостаткам и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся того вида, который наиболее близок к форме или формам представления продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и

---

<sup>1</sup> Процесс, который осуществляется таким образом, что диапазон температур максимальной кристаллизации льда проходит с максимальной возможной скоростью (CAC/RCP 8-1976).

- (3) с должной точностью описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

### **3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

#### **3.1 Состав**

##### **3.1.1 Основные ингредиенты**

Овощи в соответствии с определениями в разделе 2. Специальные положения представлены в соответствующих приложениях.

##### **3.1.2 Дополнительные ингредиенты**

Согласно соответствующим положениям, содержащимся в приложениях к настоящему стандарту.

#### **3.2 Критерии качества (факторы качества)**

##### **3.2.1 Общие требования**

В дополнение к положениям, содержащимся в соответствующих приложениях, быстрозамороженные овощи должны:

- быть достаточно однородного цвета, характерного для сорта;
- быть доброкачественными, чистыми, практически свободными от песка и других посторонних примесей;
- быть практически свободными от вредителей и вызванных ими повреждений; и
- обладать естественными вкусом и запахом, с учетом добавленных ингредиентов, как указано в разделе 3.1.

**3.2.1.1 Размер образца:** см. размер образца для каждого продукта в отдельных приложениях.

##### **3.2.2 Аналитические характеристики**

Аналитические характеристики должны соответствовать положениям, содержащимся в соответствующих приложениях.

##### **3.2.3 Определение недостатков**

Согласно соответствующим положениям, содержащимся в приложениях к настоящему стандарту.

##### **3.2.4 Недостатки и допуски**

Быстрозамороженные овощи должны быть практически свободны от недостатков. Некоторые часто встречающиеся недостатки допускаются в количествах, не превышающих пределы, указанные в соответствующих приложениях.

#### **3.3 Определение единицы продукции с недостатками**

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенным в разделе 3.2 и соответствующих приложениях (за исключением требований, основанных на средних величинах), должна считаться единицей продукции с недостатками.

#### **3.4 Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц продукции с недостатками, как указано в разделе 3.3 и соответствующих приложениях, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

По показателям, определяемым на основании средних значений образцов, партия продуктов будет считаться удовлетворяющей требованиям к качеству, если такое среднее значение соответствует допускам по отдельным недостаткам и ни один из отдельных образцов не выходит чрезмерно за пределы допуска.

### **4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Только классы пищевых добавок, перечисленные в соответствующих приложениях, являются технологически обоснованными и 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.

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Технологические добавки, используемые в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям *Руководящих указаний по использованию некоторых веществ в качестве технологических добавок* (CAC/GL 75-2010).

## 6. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

6.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CODEX STAN 193-1995).

6.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментарийс".

## 7. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), *Рекомендуемых норм и правил обработки и обращения быстрозамороженных продуктов* (CAC/RCP 8-1976), *Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей* (CAC/RCP 53-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

7.2 Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

## 8. ВЕСА И МЕРЫ

### 8.1 Чистая масса

Масса продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, указывается в соответствии с *Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985).

Для продуктов, глазированных в соответствии с конкретным приложением, указанная чистая масса не должна включать вес глазировки<sup>2</sup>.

#### 8.1.1 Определение единицы продукции

Единица тары, масса которой не соответствует указанной на этикетке чистой массе, считается единицей тары с недостатком.

#### 8.1.2 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованию раздела 7.1, если количество единиц тары с недостатком, как определено в разделе 7.1.1, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

## 9. МАРКИРОВКА

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

### 9.2 Наименование продукта

9.2.1 Наименование продукта должно е, как определено в соответствующих приложениях.

9.2.2 На этикетке также должно присутствовать слово "быстрозамороженный" ("быстрозамороженная"), за исключением случаев использования термина "замороженный" ("замороженная")<sup>3</sup> в странах, где этот термин традиционно используется для описания продукта, обработанного в соответствии с

<sup>2</sup> **Глазирование:** нанесение защитного слоя льда на поверхность замороженного продукта путем орошения или погружения продукта в питьевую воду либо питьевую воду с добавлением, в случае необходимости, разрешенных ингредиентов и добавок.

Вода, использованная для глазирования или приготовления глазировочных растворов, должна быть питьевого качества. Питьевая вода – свежая вода, пригодная для потребления человеком. Стандарты качества питьевой воды должны быть не ниже приведенных в "Руководстве по обеспечению качества питьевой воды" ВОЗ.

<sup>3</sup> Термин "замороженный" используется как вариант термина "быстрозамороженный" в ряде англоязычных стран.

разделом 2.2 настоящего стандарта. Тип процесса быстрого замораживания может также указываться на этикетке.

- 9.2.3** В случае добавления какого-либо ингредиента, придающего продукту особый вкус или аромат, наименование продукта должно сопровождаться словами "с добавлением X".

#### **9.2.4 Формы представления**

- 9.2.4.1** *Формы представления* – на этикетке вместе с наименованием продукта или в непосредственной близости от наименования должна указываться форма представления (форма нарезки/описание/представление), как определено в соответствующих приложениях.
- 9.2.4.2** *Другие формы представления* – если продукт произведен в соответствии с положением о других формах представления (раздел 2.4.1), информация о такой форме представления должна приводиться на этикетке вместе с наименованием продукта или в непосредственной близости от наименования в таких словах или словосочетаниях, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.
- 9.2.5** Если овощи откалиброваны, размер, определенный в соответствующих приложениях, может указываться вместе с наименованием продукта или в непосредственной близости от наименования.

#### **9.3 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. Обозначение партии, а также местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

#### **10. УПАКОВКА**

Упаковка, используемая для быстрозамороженных овощей, должна соответствовать положениям *Рекомендуемых международных норм и правил переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними (CAC/RCP 8-1976)*.

#### **11. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ**

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО МОРКОВИ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная морковь – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых корнеплодов разновидностей (культурных сортов) моркови, соответствующих характеристикам вида *Daucus carota* L., с которых были удалены листья, зеленые верхушки, кожица и боковые корешки и которые были вымыты и могли быть бланшированы.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.2 Формы представления:

(a) **Целая:**

- (i) **Сорта конической и цилиндрической формы:** морковь после обработки сохраняет общее сходство с целым корнеплодом моркови. Наибольший поперечный диаметр не должен превышать 50 мм. Разница диаметров наибольшего и наименьшего корнеплодов не должна превышать 4:1.
- (ii) **Сорта круглой формы:** полностью зрелая морковь округлой формы, у которой наибольший диаметр, как поперечный, так и продольный, не должен превышать 45 мм.

(b) **Пальчики:** части моркови цилиндрической формы, в том числе полученные поперечной нарезкой, длиной не менее 30 мм (кроме образующихся при нарезке концевых частей).

(c) **Половинки:** морковь, разрезанная вдоль на две приблизительно равные части.

(d) **Четвертинки:** морковь, разрезанная вдоль на четыре приблизительно равные части.

(e) **Нарезанная продольно:** морковь, разрезанная вдоль на четыре или более приблизительно равные части, гладкие или рифленые. Не менее 20 мм длиной и не менее 5 мм шириной, при замере в самом широком месте.

(f) **Жюльен:** морковь, нарезанная вдоль, в виде гладких либо рифленых полосок. Поперечное сечение не должно превышать 9,5 мм (при замере по самой длинной стороне поперечного сечения).

(g) **Нарезанная кружками:** морковь, нарезанная поперек гладкими или рифлеными кружками толщиной минимум 2 мм и максимум 10 мм, максимальным диаметром 50 мм.

(h) **Кусочки:** морковь, нарезанная поперек на кусочки толщиной 10–30 мм, или морковь, разрезанная вдоль на половинки и затем нарезанная поперек на кусочки, или кусочки моркови неправильной формы и разного размера, более крупные, чем при форме представления "нарезанная кружками" или "двойные кубики".

(i) **Кубики:** морковь, нарезанная кубиками с гранями длиной не более 12,5 мм.

(j) **Двойные кубики:** морковь, нарезанная на одинаковые кусочки, квадратного сечения в поперечнике, самая длинная грань которых в длину примерно в два раза больше, чем самая короткая, и самая короткая грань не превышает 12,5 мм.

##### 1.2.3 Калибровка

(a) Быстрозамороженная морковь форм представления "целая" и "пальчики" может быть калиброванной или некалиброванной.

(b) Если морковь представлена калиброванной, типы корнеплодов, указанные в разделе 1.2.2 (a), должны соответствовать одной из спецификаций по наименованию размеров в соответствии с приведенной ниже таблицей.

(c) Диаметр измеряется в месте наибольшего поперечного сечения единицы продукции в соответствии с приведенной ниже таблицей. В случае использования других размеров и обозначений размеров они должны указываться на потребительских упаковках.

Таблица 1. Калибровка

Название размера	Диаметр
<b>Цилиндрическая морковь</b>	
(a) мелкая	6–23 мм
(b) средняя	23–27 мм
(c) крупная	больше 27 мм
<b>Коническая морковь</b>	
(a) мелкая	10–30 мм
(b) средняя	30–36 мм
(c) крупная	больше 36 мм
<b>Круглая морковь</b>	
(a) очень мелкая	меньше 18 мм
(b) мелкая	18–22 мм
(c) средняя	22–27 мм
(d) крупная	27–35 мм
(e) очень крупная	больше 35 мм

## 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

### 2.1 Состав

#### 2.1.1 Основные ингредиенты

Морковь в соответствии с описанием в разделе 1.

#### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (b) сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (c) ароматические травы и специи в соответствии со стандартами Кодекса на специи и кулинарные травы; овощной бульон или сок овощей и ароматических трав; гарниры, состоящие из одного или нескольких овощей (например салат-латук, лук, кусочки красного или зеленого перца или их смеси) в количестве до 10% от общей сухой массы овощей.

### 2.2 Факторы качества

#### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженная морковь должна быть свободной от нежелательных жестких частей; в отношении видимых допустимых недостатков должна быть:

- (a) недеформированной (относится только к формам представления "целая" и "пальчики");
- (b) практически без пороков;
- (c) практически без механических повреждений (относится только к формам представления "целая" и "пальчики");
- (d) практически без зеленых верхушек;

(e) практически без примесей растительного происхождения (ПРП)<sup>1</sup>;

(f) практически без неочищенных участков.

### 2.2.2 Аналитические характеристики

Массовая доля минеральных примесей – не более 0,1%.

### 2.2.3 Определение видимых недостатков

Недостаток	Определение
(a) примеси растительного происхождения	безвредные вещества растительного происхождения, отличные от зрелых корнеплодов моркови
(b) деформации	единицы продукта с ветвлениями, искривлениями или иными дефектами формы, значительно отличающиеся от общего вида продукта (формы представления "целая" и "пальчики"). Единицы продукта (кроме маленьких кусочков), не обладающие конфигурацией заявленной формы представления
(c) значительные пороки	единицы продукта с одним или более черными, темно-коричневыми и другими интенсивно окрашенными участками, вызванными болезнями, насекомыми, неправильной обрезкой или физиологическими факторами, площадью или общей площадью больше окружности 6 мм в диаметре, которые существенно портят внешний вид продукта
(d) пороки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- единицы продукта с одним или более черными, темно-коричневыми и другими интенсивно окрашенными участками, вызванными болезнями, насекомыми, неправильной обрезкой или физиологическими факторами, площадью или общей площадью больше окружности 3 мм в диаметре, но меньше 6 мм в диаметре</li> <li>- другие типы изменения окраски, которые заметны, но существенно не портят общий вид продукта</li> </ul>
(e) неочищенные участки	единицы продукта с заметными неочищенными участками площадью больше окружности 6 мм в диаметре
(f) повреждения	раздавленные или поломанные единицы продукта
(g) трещины	трещины более 3 мм шириной или расколы, которые существенно портят внешний вид продукта (формы представления "целая", "пальчики" и "нарезанная продольно").
(h) позеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- единицы продукта с зеленой окраской, выходящей за пределы плечиков верхушки или с зеленым кольцом на верхушке (формы представления "целая" и "пальчики").</li> <li>- единицы продукта с зеленой окраской (другие формы представления)</li> </ul>
(i) слишком мелкие куски	<ul style="list-style-type: none"> <li>- единицы продукта длиной менее 25 мм для форм представления "целая" конической и цилиндрической моркови, "пальчики", "половинки", "четвертинки" и "жюльен"</li> <li>- для других форм представления: единицы продукта, составляющие менее трети объема стандартной единицы.</li> </ul>
(j) одеревенение	сердцевина моркови жесткая, одеревеневшая; с легкостью отделяется от внешнего слоя мякоти

<sup>1</sup> За исключением указанных в разделе 2.1.2.



### 2.2.4 Размер минимального образца

Размеры минимального образца для определения соответствия форме представления и размеру и для определения других видимых недостатков должны быть следующими:

(a) ПРП и мелкие кусочки	1000 г
(b) целая, пальчики, половинки, четвертинки	25 единиц
(c) кубики, двойные кубики, жульен, нарезанная кружками, нарезанная продольно, кусочки	400 г

### 2.2.5 Недостатки и допуски

Допускается наличие 10% по весу не соответствующих требованиям единиц продукта для формы представления "целая" и 20% – для всех других форм представления. Если морковь калибрована, продукт должен содержать не менее 80% по массе моркови заявленного размера.

Если продукт представлен в сыпучем виде, разрешается допуск в 10% по массе для кусков, смерзшихся друг с другом до такой степени, что в замороженном состоянии их не удастся с легкостью разделить.

Для допусков, рассчитанных на основе минимального образца, как указано в разделе 2.2.4, видимые недостатки оцениваются согласно соответствующим таблицам данного раздела.

**Таблица 1. Целая, "пальчики", половинки и четвертинки**

Недостатки	% от количества	% от массы
(a) деформации	3	-
(b) значительные пороки и неочищенные участки	4	-
(c) пороки	10	-
(d) повреждения и трещины	4	-
(e) слишком мелкие куски	-	15
(f) позеленение	12	-
(g) ПРП: не более 2 частиц или 1 г/1000 г	-	-
(h) одревенение	1	

**Совокупный максимальный допуск:** 22% от общего количества.

**Таблица 2. Нарезанная кружками, нарезанная продольно, кубики, двойные кубики, жульен и кусочки**

Недостатки	% по массе	
	нарезанная кружками, нарезанная продольно	кубики, двойные кубики, жульен и кусочки
(a) деформации	6	-

Недостатки	% по массе	
	нарезанная кружками, нарезанная продольно	кубики, двойные кубики, жульен и кусочки
(b) значительные пороки и неочищенные участки	4	5
(c) пороки	10	12
(d) повреждения и трещины	4	10
(e) слишком мелкие куски	15	20
(f) позеленение	12	-
(g) ПРП: не более 2 частиц/1000 г	-	-
(h) одревенение	1	1

**Совокупный максимальный допуск:** 20% по массе для форм представления "кубики", "двойные кубики", "жульен" и "кусочки" и 25% по массе для форм представления "нарезанная кружками" и "нарезанная продольно".

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой минимальный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.2.1 и 2.2.5, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры приемки каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слово "морковь".

4.1.2 В отношении заявления о форме представления, формы представления "целая" и "пальчики" могут обозначаться просто как "морковь" в странах, где это является обычной практикой.

4.1.3 В отношении заявления о размере, морковь отвечающая требованиям к размеру "маленькая", может обозначаться "baby" или "мини" в странах, где такая практика разрешена.

4.1.4 Если используются размеры и обозначения размеров, не включенные в настоящий стандарт, они должны указываться на потребительской упаковке.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО КУКУРУЗЕ В ПОЧАТКАХ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная кукуруза в початках – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых, достаточно хорошо развитых целых початков или частей початков, соответствующих характеристикам кукурузы сахарной *Zea mays L. convar saccharata* Коern, которые были подрезаны (за исключением формы представления "целая"), очищены от обертки и "шелка", отсортированы и вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

Кукуруза в початках может быть следующих типов:

- (a) **сверхсладкие сорта** – зерна которых отличаются более высоким содержанием природных сахаров и/или более выраженной, хрустящей текстурой (могут быть окрашены в желтый или белый цвет или в сочетание двух этих цветов). Эти сорта могут быть слегка темнее по окраске, и у некоторых сортов перикарпий (семенная кожура) может быть слегка тверже, чем у обычной сладкой кукурузы;
- (b) **сладкие сорта** – в зернах которых сахара преобразуются в крахмал по мере прохождения стадий созревания – молочной, восковой и полной зрелости.

#### 1.2 Представление продукта

##### 1.2.1 Форма представления

- (a) **Целая** – целый, неповрежденный початок кукурузы, который может иметь небольшую часть стебля;
- (b) **подрезанная целая** – продукт, получаемый из одного целого початка после подрезки его с обоих концов;
- (c) **нарезанный початок** – части целого подрезанного початка, нарезанного поперек на части.

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Кукуруза в соответствии с описанием в разделе 1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) специи, приправы, сливочное масло, пищевые растительные масла, поименованные соусы, вкусовые и ароматические добавки в соответствии с соответствующими стандартами Кодекса;
- (d) другие соответствующие овощи.

#### 2.2 Факторы качества

##### 2.2.1 Общие требования

В отношении видимых допустимых недостатков быстрозамороженная кукуруза в початках должна быть:

- (a) в достаточной степени однородного, белого, от кремового до желтого (золотистого) или более темного желтого цвета, за исключением сортов с разноцветными зернами;
- (b) в достаточной степени нежной консистенции и достаточной спелости;
- (c) в достаточной степени однородной по размеру;
- (d) в достаточной степени свободной от поверхностных пороков и механических повреждений;
- (e) в достаточной степени свободной от плохо подрезанных единиц продукции (за исключением формы представления "целая");

- (f) в достаточной степени свободной от примесей растительного происхождения (ПРП).

### 2.2.2 Определение видимых недостатков

- (a) **Однородный белый, кремово-желтый (золотистый) или более темный желтый:** все зерна на одном початке одного цвета и разные единицы продукта в одном образце одного цвета.
- (i) **Небольшое отклонение:** существует некоторое отличие в окраске, лишь немного влияющее на внешний вид продукта.
- (ii) **Выраженное отклонение:** различия в окраске между зернами и/или початками заметны и влияют на внешний вид продукта.

Требование однородности по цвету не применимо к сортам с разноцветными зернами.

- (b) **Однородность по размеру:** длина самого длинного початка в образце не превышает длины самого короткого початка более чем на 50 мм для форм представления "целая" и "подрезанная целая" или более чем на 20 мм для формы представления "нарезанный початок", максимальный диаметр самой большой единицы продукции не превышает максимальный диаметр самой маленькой единицы более чем на 15 мм.
- (i) **Незначительный:** выходит за один из установленных пределов (длины или диаметра) максимум на 5 мм = 1 недостаток.
- (ii) **Значительный:** выходит за оба установленных предела максимум на 5 мм = 2 недостатка.
- (iii) **Серьезный** – выходит за один или оба установленных предела более чем на 5 мм = 4 недостатка.
- (c) **Хорошо развитые:** зерна расположены симметрично ровными линиями или рядами, без серьезных потерь зерен и без сморщенных зерен. Кукуруза формы представления "целая" может иметь некоторые сморщенные или недоразвитые части.
- (i) **Незначительный:** зерна расположены несимметрично, что заметно сказывается на внешнем виде = 1 недостаток.
- (ii) **Значительный:** более 10%, но менее 15% (по количеству) зерен отсутствуют либо сморщены = 2 недостатка.
- (iii) **Серьезный:** 15% или более (по количеству) зерен отсутствуют либо сморщены = 4 недостатка.
- (d) **Для формы представления "целая":** длина сморщенной или недоразвитой части початка рассматривается следующим образом:
- (i) **незначительный:** более 20 мм, но менее 25 мм = 1 недостаток;
- (ii) **значительный:** более 25 мм и до 30 мм = 2 недостатка;
- (iii) **серьезный:** более 30 мм = 4 недостатка.
- (e) **Пороки или участки с механическими повреждениями**
- (i) **Пороки:** единица продукции с повреждением, вызванным болезнью или насекомыми, и связанным с этим изменением окраски зерен.
- (ii) **Механические повреждения:** единица продукции с порезанными или раздавленными зернами. Зерна на концах единицы продукции, которые были повреждены при резке, не считаются механическими повреждениями.
- **Незначительный:** более 5%, но менее 10% (по количеству) зерен легко повреждены, но не более 0,5% (по количеству) всех зерен имеют серьезные пороки или повреждения = 1 недостаток.
  - **Значительный:** 10% или более, но менее 15% (по количеству) зерен легко повреждены, но не более 1% (по количеству) всех зерен имеют серьезные пороки или повреждения = 2 недостатка.
  - **Серьезный:** более 15% (по количеству) зерен повреждены легко или более 1% (по количеству) повреждены серьезно = 4 недостатка.
- (f) **Плохо подрезанные** початки означают i) целые или нарезанные початки, на которых

осталась небольшая часть стебля, а также означают, что ii) верхний конец початка или нарезанного початка подрезан слишком высоко, в результате чего на початке остались недоразвитые зерна. Для формы представления "целая" верх початка не подрезается и может оставаться часть стебля длиной максимум 15 мм, что не считается недостатком.

- **Незначительный:** с одного конца единицы продукции остаток верхушки или часть стебля длиной менее 6 мм = 1 недостаток.
- **Значительный:** с одного конца единицы продукции остаток верхушки или часть стебля длиной 6–12 мм = 2 недостатка.
- **Серьезный** – с одного конца единицы продукции остаток верхушки или часть стебля длиной более 12 мм = 4 недостатка.

**(g) ПРП (примеси растительного происхождения)**

- (i) **Обертка:** пленчатое наружное покрытие и одна из составляющих початок кукурузы частей, которую удаляют в процессе обработки.
- (ii) **"Шелк":** грубые нитевидные волокна, одна из составляющих початок кукурузы частей. "Шелк" находится под оберткой и непосредственно прилегает к кукурузным зернам (кукуруза на початке). Обычно кукурузный "шелк" в процессе обработки удаляют. "Шелк", общая длина которого в два раза превышает длину единицы продукции, о которой идет речь, считается нормой и не принимается за недостаток.
  - **Незначительный:** общая длина "шелка" в 2-6 раз превышает длину единицы продукции = 1 недостаток.
  - **Незначительный:** общая площадь обертки не более 2 кв. см = 1 недостаток.
  - **Значительный:** общая длина "шелка" более чем в 6 раз превышает длину единицы продукции или общая площадь обертки больше 2 кв. см = 2 недостатка.

**2.2.3 Размеры минимального образца<sup>1</sup>**

Минимальный образец для соответствующих форм представления составляет:

- (a) целая и подрезанная целая 4 початка
- (b) нарезанный початок 8 частей початка

**2.2.4 Недостатки и допуски**

На основе изучения минимального образца, определенного в разделе 2.2.4, видимым недостаткам присваиваются баллы в соответствии с таблицей 1 данного раздела. Максимально допустимое количество недостатков указано в графе "Итоговое допустимое количество баллов" для соответствующих видов недостатков "незначительный", "значительный" и "серьезный" или "итоговый совокупный" по предыдущим категориям.

**Таблица 1. Допуски по недостаткам для всех форм представления**

Недостаток	Единица измерения	Категория недостатка			
		незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) отклонение в окраске зерен для одноцветных сортов	один початок	1	2	-	-
(i) небольшое					
(ii) выраженное					

<sup>1</sup> "Минимальный образец": не следует путать с отдельными единицами продукта, т.е. целым початком, подрезанным початком или частью початка.

Недостаток	Единица измерения	Категория недостатка			
		незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(b) отклонение в окраске початков (i) небольшое (ii) выраженное	минимальный образец	1	2	-	-
(c) различия в размере, превышающие установленные пределы (в минимальном образце)		1	2 или 4	-	-
(d) недостаточно развитые	каждый початок	1	2	4	-
(e) с пороками или повреждениями	каждый початок	1	2	4	-
(f) плохо подрезанные	каждый початок	1	2	4	-
(g) посторонние растительные примеси	минимальный образец	1	2	-	-
<b>Итоговое допустимое количество баллов</b>		<b>21</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>21</b>

## 2.6 Определение единиц с недостатками

Любой минимальный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 и 2.2.4, считается имеющим недостатки.

## 2.7 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры приемки каждая единица с недостатками, как указано в разделах 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 и 2.2.4, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слова "кукуруза в початках".

4.1.2 Кроме того, для форм представления "целая" и "подрезанная целая" на этикетке в названии или в непосредственной близости от названия приводится четкое указание количества единиц продукта в упаковке.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО ЛУКУ-ПОРЕЮ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженный лук-порей – продукт, полученный из свежих, чистых, доброкачественных съедобных частей растения лук-порей, соответствующего характеристикам вида *Allium porrum* L., который был подрезан, вымыт и мог быть бланширован для обеспечения стабильного цвета и вкуса на протяжении естественных циклов реализации.

#### 1.2 Представление продукта

##### 1.2.1 Формы представления

- (а) **Лук-порей целиком:** растение лук-порей с удаленными корнями и жесткими листьями.
- (б) **Лук-порей:** части целого лука-порея, длина которых соответствует длине упаковки, но не менее 70 мм.
- (с) **Нарезанный лук-порей:** части целого лука-порея, нарезанные перпендикулярно его продольной оси, минимальной длиной 30 мм и максимальной длиной 70 мм.
- (д) **Кольца лука-порея:** части целого лука-порея, нарезанные перпендикулярно его продольной оси слоями толщиной не менее 10 мм и не более 30 мм.
- (е) **Нарубленный лук-порей:** лук-порей целиком, нарубленный на кусочки так, что его первоначальная структура почти полностью утрачена, а размер получившихся кусочков обычно меньше 15 мм.

##### 1.2.3 Цвет

Лук-порей может описываться как "белый", если не более 10% по массе продукта составляют листья или части листьев зеленого цвета.

##### 1.2.4 Калибровка

- (а) Лук-порей целиком и лук-порей могут быть представленными калиброванными или некалиброванными;
- (б) минимальный диаметр лука-порея целиком и лука-порея, измеренный перпендикулярно к его оси непосредственно над утолщением шейки лука, должен быть не менее 10 мм;
- (с) для калиброванного лука-порея разница между диаметрами наибольшего и наименьшего экземпляров в одной упаковке, измеренными перпендикулярно к их оси непосредственно над утолщением шейки лука, не должна превышать 10 мм.

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Лук-порей в соответствии с описанием в разделе 1.1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (а) Соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (б) приправы, такие как специи и ароматические растения, согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи и кулинарные травы.

#### 2.2 Факторы качества

##### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженный лук-порей должен обладать одинаковыми сортовыми характеристиками и не содержать нежелательных жестких частей; в отношении видимых недостатков вида или других допустимых недостатков должен:

- (а) не содержать желтых и/или желтоватых листьев;
- (б) практически быть свободным от пятен, изменений цвета и повреждений, вызванных

- насекомыми;
- (с) практически быть свободным от примесей растительного происхождения (ПРП);
  - (d) быть в достаточной мере хорошо подрезанным;
  - (e) практически не содержать неплотно прилегающих или оторванных листьев (только для формы представления "лук-порей целиком");
  - (f) практически не содержать твердых частей, таких как семенные головки.

### 2.2.2 Аналитические характеристики

Массовая доля минеральные примеси – не более 0,1%.

### 2.2.3 Определение видимых недостатков

(a) изменение цвета	- любое изменение цвета продукта, существенно портящее его внешний вид
(i) незначительный	- изменение цвета на светлый. Один или несколько участков общей площадью 4 см <sup>2</sup> = 1 недостаток; либо такой участок в наибольшем измерении меньше 20 мм
(ii) значительный	- изменение цвета на темный. Один или несколько участков общей площадью 4 см <sup>2</sup> = 1 недостаток; либо такой участок в наибольшем измерении больше 20 мм
(b) повреждение	- каждый лист или часть листа с повреждением, пятнами или повреждением насекомыми
(с) примеси растительного происхождения (ПРП)	- каждый 1 см <sup>2</sup> безвредных растительных примесей, отличных от лука-порея
(d) корни	- каждая корневая мочка, прилегающая к стеблю или оторванная
(e) части корней	- части корней, прилегающие к луку-порею или оторванные
(f) плохо подрезанный	- белая или бледно-зеленая часть составляет менее 1/3 всего продукта
	- для формы представления "белый" (раздел 1.2.3) разрешается не более 10% зеленых листьев по массе - части семенных головок
(g) отделившиеся листья	- лист или часть листа, отделенная от стебля (только для формы представления "лук-порей целиком")

### 2.2.4 Размеры минимального образца

Минимальный образец для выявления и оценки видимых недостатков:

Форма представления	Размеры минимального образца
(a) лук-порей целиком	20 штук
(b) лук-порей, нарезанный лук-порей	500 г
(с) кольца	300 г



(d) нарубленный лук-порей	300 г
---------------------------	-------

### 2.2.5 Метод осмотра

Для идентификации и подсчета видимых недостатков стандартный образец (см. размеры минимального образца) помещают в воду в глубоком поддоне, и один за другим отделяют стебли или части листьев.

### 2.2.6 Допуски по размерам

Если продукт откалиброван, он должен содержать не менее 80% лука-порея заявленного размера от общего количества.

На основе изучения минимального образца, определенного в разделе 2.2.4, видимым недостаткам присваиваются баллы согласно соответствующим таблицам данного раздела. Максимально допустимое количество недостатков указано в графе "Итоговое допустимое количество баллов" для соответствующих категорий недостатков "незначительный", "значительный" и "серьезный" или "совокупный" по предыдущим категориям.

Таблица 1. Лук-порей целиком

Недостаток	Категория недостатка		
	незначительный	значительный	итоговое
(a) изменение цвета			
(i) незначительный	2		
(ii) значительный		2	
(b) поврежденные		2	
(c) ПРП	1		
(d) корни		2	
(e) части корней	1		
(f) плохо подрезанные		2	
(g) отделившиеся листья	1		
<b>Итоговое допустимое количество баллов</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

(Размер образца: 20 шт.)

Таблица 2. Лук-порей, нарезанный лук-порей, кольца лука-порея и нарубленный лук-порей

Недостаток	Категория недостатка		
	незначительный	значительный	итоговое
(a) изменение цвета			
- незначительный	2		
- значительный		2	
(b) поврежденные		2	
(c) ПРП	1		

(d) корни		2	
(e) части корней	1		
(f) плохо подрезанные		2	

Минимальный образец: 500 г (лук-порей и нарезанный лук-порей)

Минимальный образец: 300 г (кольца лука-порея и нарубленный лук-порей)

Итоговое допустимое количество баллов	незначительный	значительный	итоговое
(a) лук-порей и нарезанный лук-порей	10	10	12
(b) кольца и нарубленный лук-порей	5	6	6

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой минимальный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.2.1, 2.2.2 и 2.2.6, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры приемки каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно содержать слова "лук-порей".

#### 4.1.2 Обозначение размера

При использовании термина, описывающего размер лука-порея целиком, такой термин должен:

- (a) сопровождаться указанием преобладающего диапазона наибольших значений диаметра лука-порея в миллиметрах или долях дюйма в странах, где применяется английская система измерений; и/или
- (b) соответствовать методу обозначения размера, принятому в стране розничной продажи продукта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО ЦЕЛЬНОЗЕРНОЙ КУКУРУЗЕ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная цельнозерновая кукуруза – продукт, приготовленный из свежих, чистых, целых, здоровых, сочных зерен белой или желтой разновидности кукурузы сахарной *Zea mays L. convar. saccharata* Коенг, с удаленными оберткой и "шелком", которые были отсортированы, подрезаны и вымыты и в достаточной степени бланшированы до или после отделения от початков, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

Цельнозерновая кукуруза может быть следующих типов:

- (a) **сверхсладкие сорта:** зерна которых отличаются более высоким содержанием природного сахара и/или более выраженной, хрустящей текстурой (могут быть окрашены в желтый или белый цвет или в сочетание двух этих цветов), типичной для сорта. Эти сорта могут быть слегка темнее по окраске, и у некоторых сортов перикарпий (семенная кожура) может быть слегка тверже, чем у обычной сладкой кукурузы;
- (b) **сладкие сорта:** в зернах которых сахара преобразуются в крахмал по мере прохождения стадий созревания – молочной, восковой и полной зрелости.

#### 1.2 Форма представления

##### 1.2.1 Окраска

- (a) Желтая;
- (b) белая;
- (c) "другая" – окраска зависит от характеристик сорта.

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Кукуруза согласно описанию в разделе 1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

Гарниры, такие как кусочки зеленого или красного перца или смесь обоих перцев, каждый из которых может быть сладким или жгучим или может быть высушенным. В качестве гарниров могут использоваться другие овощи. Гарнир не должен превышать 5% массовой доли конечного продукта.

#### 2.2 Факторы качества

##### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженная цельнозерновая кукуруза должна быть:

- (a) одинаковых сортовых характеристик;
- (b) в достаточной степени однородного цвета, который может быть слегка тусклым;
- (c) до и после приготовления без посторонних привкуса и запаха, принимая во внимание любые добавленные дополнительные ингредиенты;
- (d) в достаточной степени нежной и достаточно спелой;
- (e) в достаточной степени без отделившейся кожицы;

и в отношении видимых допустимых недостатков должна быть:

- (f) в достаточной степени без рваных, раздавленных или раздробленных зерен;
- (g) в достаточной степени без поврежденных зерен или зерен с поверхностными пороками;
- (h) в достаточной степени свободной от частей початка, обертки или "шелка";
- (i) в достаточной степени свободной от безвредных примесей растительного происхождения; и
- (j) в достаточной степени без "вытянутых" зерен, т.е. зерен с остатками початка.

### 2.2.2 Определения видимых недостатков

- (a) **Поврежденные зерна или зерна с поверхностными пороками:** зерна, поврежденные насекомыми или болезнями, с измененной окраской, механическими повреждениями или поврежденные по иным причинам до такой степени, что ухудшают внешний вид или пищевые качества продукта. В зависимости от степени влияния на внешний вид продукта недостатки этого типа могут быть классифицированы как "незначительные", "значительные" или "серьезные".
- (i) **Незначительный:** повреждение или порок слабо заметны и в малой степени затронули зерно.
- (ii) **Значительный:** повреждение или порок хорошо заметны и в значительной степени затронули зерно.
- (iii) **Серьезный:** повреждение или порок очень заметны и носят такой характер, что обычно выбраковываются в процессе естественной кулинарной обработки.
- (b) **Початок:** сердцевина початка, целлюлозообразная часть от очень плотной до твердой, к которой прикреплены зерна кукурузы и от которой их отделяют при обработке.
- (c) **Обертка:** пленчатое наружное покрытие, одна из составляющих частей початка кукурузы, которую удаляют при обработке.
- (d) **"Шелк":** грубые нитевидные волокна, входящие в состав початка кукурузы. "Шелк" находится под оберткой, в непосредственной близости от кукурузных зерен. Кукурузный "шелк" обычно удаляют в процессе обработки.
- (e) **Безвредные примеси растительного происхождения (ПРП):** растительные примеси, отличающиеся от початка, обертки или "шелка", являющиеся безвредными. Такие примеси могут включать, в частности, траву, сорняки, листья и части стеблей. В зависимости от степени присутствия, недостатки этого типа могут быть классифицированы как "незначительные", "значительные" или "серьезные".
- (i) **Незначительный:** ПРП слабо заметны и в малой степени затронули продукт.
- (ii) **Значительный:** ПРП хорошо заметны и в значительной степени затронули продукт.
- (iii) **Серьезный:** ПРП очень заметны и портят вид продукта, обычно выбраковываются в процессе обычной кулинарной обработки.
- (f) **Вытянутые зерна:** зерна кукурузы, которые были срезаны или отделены от початка таким образом, что на них остались части початка или твердые ткани. Этот недостаток может быть классифицирован как "незначительный" или "значительный", в зависимости от количества частей початка, оставшихся на зернах.
- (i) **Незначительный:** небольшое количество частей початка или остатков твердых тканей осталось вокруг основания зерна.
- (ii) **Значительный:** от среднего до заметного количества частей початка осталось на зерне. (Если к зерну прилегает избыточное количество частей початка, применяется допуск, приведенный в таблице 1).

### 2.2.3 Размер минимального образца

Размер минимального образца составляет 250 г.

### 2.2.4 Недостатки и допуски

На основе изучения минимального образца, определенного в разделе 2.2.3, видимые недостатки оцениваются в соответствии с таблицей 1 данного раздела. Максимально допустимая доля недостатков в процентах указана в графе "Итоговое допустимое %" для соответствующих категорий недостатков "незначительный", "значительный", "серьезный", "вытянутые зерна" или "итоговый совокупный" по предыдущим категориям.

- |  |                     |
|--|---------------------|
| (a) Части початка – максимальный допуск          | 0,6 см <sup>3</sup> |
| (b) Обертка – максимальный допуск                | 4,4 см <sup>2</sup> |
| (c) "Шелк" – максимальный допуск                 | 160 см              |
| (d) Рваные, раздавленные или раздробленные зерна | (60 штук)           |

Таблица 1

Недостатки	массовая доля
повреждения или пороки (незначительный)	5
повреждения или пороки (значительный)	3
повреждения или пороки (серьезный)	1
безвредные ПРП	0.2
вытянутые зерна	
- незначительный	7
- значительный	2
<b>Итоговое допустимое, %</b>	<b>9</b>

### 2.3 Определение образца с недостатками

Любой минимальный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.1.1, 2.2.1 и 2.2.4, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры принятия каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слово "кукуруза".

4.1.2 Кроме того, на этикетке рядом со словом "кукуруза" или в непосредственной близости с ним должны быть указаны:

- (a) слово "цельнозерная"; также могут быть использованы описания "цельное зерно", "срезанные зерна", "сладкая" или "зерна", если это обычная практика в стране розничной продажи продукта;
- (b) окраска, например "желтая" или "белая"; также вместо слова "желтая" может использоваться слово "золотистая", если это обычная практика в стране розничной продажи продукта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО КАПУСТЕ БРОККОЛИ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная капуста брокколи – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных стеблей или побегов растения брокколи, соответствующих характеристикам вида *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (спаржевая капуста) которые были отсортированы, подрезаны и вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

#### 1.2 Представление продукта

##### 1.2.1 Формы представления

- (a) **Соцветия:** головки и прилегающая часть цветоносного стебля с маленькими мягкими прилегающими листьями или без них, длиной от 7 см до 16 см. Соцветия могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной единицы образца за пределы указанной длины могут выходить не более 20% соцветий по количеству.
- (b) **Цветки:** головки и прилегающая часть цветоносного стебля с маленькими мягкими прилегающими листьями или без них, длиной от 15 мм до 80 мм с частью стебля, достаточной для того, чтобы головка оставалась компактной. Цветки могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной единицы образца за пределы указанной длины могут выходить не более 20% цветков.
- (c) **Нарезанные соцветия:** соцветия, которые были нарезаны на части от 1,5 см до 5 см длиной по самой длинной стороне, и могут быть неправильной формы. Части листьев могут присутствовать, но не превышать 35% по массе, а части головок должны составлять не менее 15% по массе.
- (d) **Нарубленная:** капуста брокколи, измельченная на кусочки менее 1,5 см по самой длинной стороне. Части листьев могут присутствовать, но не превышать 35% по массе, части головок должны составлять не менее 15% по массе.

##### 1.2.2 Калибровка

Цветки быстрозамороженной капусты брокколи могут быть представлены калиброванными или некалиброванными.

Если продукт калиброван, наименование и параметры размера должны указываться на упаковке. Упаковка должна содержать не менее 80% по массе брокколи заявленного размера от общего количества.

Таблица 1. Размеры

Обозначение размера	Диапазон диаметров цветочной головки, мм
(a) мелкие цветки	12–40 мм
(b) цветки	> 40–80 мм

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Капуста брокколи согласно описанию в разделе 1.1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);

- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) специи и кулинарные травы<sup>1</sup>;
- (e) поименованные соусы.

## 2.2 Факторы качества

### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженная капуста брокколи должна быть практически однородного цвета, от темно-зеленого до светло-зеленого, в зависимости от сорта. Соцветия должны быть плотными, мелкозернистой структуры, цветочные бутоны должны быть полностью закрытыми.

В отношении видимых недостатков и иных допустимых недостатков быстрозамороженная капуста брокколи практически не должна содержать:

- (a) избыточного количества листьев, в особенности крупных жестких листьев;
- (b) отделившихся фрагментов и листьев (для форм представления "соцветия" и "цветки");
- (c) примесей растительного происхождения;
- (d) желтых или коричневых цветков;
- (e) механических повреждений и повреждений, вызванных болезнями или насекомыми;
- (f) плохо подрезанных единиц продукта (для форм представления "соцветия" и "цветки");
- (g) цветущих или плохо развитых единиц продукта;
- (h) волокнистых или одеревеневших единиц продукта.

### 2.2.2 Определение видимых недостатков

- (a) **Примеси растительного происхождения (ПРП):** безвредные вещества растительного происхождения, отличные от растения капусты брокколи.
- (b) **Отделившиеся листья** (для форм представления "соцветия" и "цветки"): листья и части листьев брокколи, отделившиеся от единицы продукта.
- (c) **Фрагменты** (для форм представления "соцветия" и "цветки"): кусочки менее 20 мм в длину для формы представления "соцветия" и массой менее 5 г для формы представления "цветки".
- (d) **Пороки:** единицы продукта с пятнами, изменением окраски, повреждениями, вызванными болезнями или насекомыми.
  - (i) **Незначительный:** внешний вид или пищевые качества продукта затронуты в малой степени.
  - (ii) **Значительный:** внешний вид или пищевые качества продукта затронуты существенно.
  - (iii) **Серьезный:** внешний вид продукта серьезно затронут либо пищевые качества затронуты в такой степени, что такой продукт обычно выбраковывается в процессе естественной кулинарной обработки.
- (e) **Механические повреждения** (для форм представления "соцветия" и "цветки"): единица продукта, сохранившая общую конфигурацию соцветия или цветка, но от которой более 50% цветочных бутонов отделились или были механически повреждены, так что это существенным образом повлияло на внешний вид продукта.
- (f) **Плохо подрезанные** (для форм представления "соцветия" и "цветки"): единицы продукта, внешний вид которых серьезно пострадал от прикрепленных грубых листьев или частей листьев, либо рваных следов удаленных листьев, либо маленьких боковых побегов, либо плохой обрезки стебля.
- (g) **Перезрелые или плохо развитые:** отдельные бутоны в фазе цветения; для форм представления "соцветия" и "цветки" – разветвленные, неплотные кисти бутонов, формирующие головку, распались в такой степени, что это серьезно влияет на внешний вид единицы продукта, либо кисти бутонов перезрели настолько, что отдельные бутоны и их

<sup>1</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.

несущие стебли образуют рыхлые кисти.

- (h) **Волокнистые:** единицы продукта с жесткими волокнами, обычно формирующимися рядом с внешней частью стебля брокколи; такие единицы продукта жесткие, но сохраняют съедобность.
- (i) **Одеревеневшие:** единицы продукта с очень жесткими, грубыми волокнами, обычно формирующимися рядом с внешней частью стебля брокколи; такие единицы продукта очень жестки и недопустимы.

### 2.2.3 Размеры стандартного образца

Размер стандартного образца для представления (форм представления) составляет 300 г.

### 2.2.4 Недостатки и допуски

Кроме того, для видимых недостатков применяются следующие размеры образца:

Таблица 2. Размер образца

Формы представления	Размер образца для видимых недостатков
(a) соцветия, цветки	300 г для отделившихся фрагментов, листьев и ПРП; 25 единиц продукта для других недостатков
(b) нарезанные соцветия и другие формы представления	300 г
(c) нарубленная	100 г

Таблица 3. Классификация недостатков по счету для форм представления "соцветия" и "цветки"

Видимый недостаток	Единица измерения	Категория недостатка			
		незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) ПРП	каждая частица		2		
(b) отделившиеся листья	каждые 5 г	1			
(c) фрагменты					
(i) соцветия	каждые 20 мм	1			
(ii) цветки	каждые 5 г	1			
(d) пороки	каждая единица				
(i) незначительный		1			
(ii) значительный			2		
(iii) серьезный				4	
(e) механические повреждения	каждая единица		1		
(f) плохо подрезанные	каждая единица	1			
(g) перезрелые/плохо развитые	каждая единица				
(h) волокнистые	каждая единица		2		
(i) одеревеневшие	каждая единица		2		



<b>Итоговое допустимое количество баллов</b>		25	12	4	25
--	--	----	----	---	----

На основе изучения стандартного образца, определенного в разделе 2.2.3, видимым недостаткам присваиваются баллы согласно соответствующей таблице данного раздела. Максимально допустимое количество недостатков указано в графе "Итоговое допустимое количество баллов" для соответствующих категорий недостатков "незначительный", "значительный" и "серьезный" или "итоговый совокупный" по предыдущим категориям.

**Таблица 4. Форма представления "нарубленная"**

Видимый недостаток	Единица измерения	Категория недостатка			
		незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) ППП	каждая частица		2		
(b) пороки	каждая частица				
(i) незначительный		1			
(ii) значительный			2		
(iii) серьезный				4	
(c) перезрелые/плохо развитые	каждые 10 г для нарезанных соцветий		2		
	каждые 2 г для нарубленной		2		
(d) волокнистые	каждые 2 г		2		
(e) одревеневшие	каждые 2 г			4	
<b>Итоговое допустимое количество баллов</b>		25	12	4	25

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой стандартный образец, не отвечающий требованиям к качеству, описанным в разделах 1.2.1, 2.2.1 и 2.2.4, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры принятия каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно включать слова "капуста брокколи" и размер или обозначение размера в случае калибровки.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЕ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная брюссельская капуста – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных, целых пазушных почек (кочанчиков) растения, соответствующего характеристикам *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* Gemmifera (DC) Schulz, которые были отсортированы, подрезаны и вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

#### 1.2 Формы представления

##### 1.2.1 Размер

- (a) Быстрозамороженная брюссельская капуста может быть представлена калиброванной или не калиброванной.
- (b) Вне зависимости от того, калибрована быстрозамороженная брюссельская капуста или нет, количество замороженных кочанчиков, прошедших сквозь сито с квадратными ячейками 12 мм, не должно превышать 5% по счету.
- (c) Если кочанчики быстрозамороженной брюссельской капусты калиброваны, на упаковке должны указываться наименование размера и диаметр замороженных кочанчиков в мм. Ниже в качестве руководства представлена таблица размеров и диаметров. Допускаются другие обозначения, в том числе для смесей кочанчиков разных размеров.

Таблица 1. Обозначение размеров

Обозначение размера	Диаметр кочанчиков в мм при использовании решета с квадратными ячейками или мерного кольца
(a) очень мелкие	12–22 мм
(b) мелкие	> 22–26 мм
(c) средние	> 26–36 мм
(d) крупные	больше 36 мм

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Брюссельская капуста в соответствии с описанием в разделе 1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) специи и кулинарные травы<sup>1</sup>;
- (e) поименованные соусы.

#### 2.2 Факторы качества

##### 2.2.1 Общие требования

<sup>1</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.

В отношении видимых недостатков или иных допустимых недостатков быстрозамороженная брюссельская капуста должна быть в достаточной степени свободной от:

- (a) примесей растительного происхождения (ПРП);
- (b) рыхлых кочанчиков;
- (c) плохо обрезанных или механически поврежденных единиц продукта;
- (d) повреждений, вызванных насекомыми или болезнями;
- (e) отделившихся листьев.

### 2.2.2 Определение видимых недостатков

- (a) **Примеси растительного происхождения (ПРП):** посторонние части растения брюссельской капусты, включая стебель и листья, но исключая листья кочанчиков и их фрагменты; безвредные частицы других растений.
- (b) **Желтая окраска:** более 50% процентов наружной окраски кочанчика имеет желтый цвет из-за потери наружных листьев в результате чрезмерной подрезки или механических повреждений.
- (c) **Рыхлая структура:** кочанчики неплотные, с неплотно прилегающими или распустившимися листьями. Кочанчик, в котором листья имеют форму розетки.
- (d) **Продырявленные насекомыми листья:** кочанчики с одним или несколькими отверстиями на поверхности больше 6 мм в диаметре, с рубцовой тканью по краям отверстия (отверстий).
- (e) **Загнивание:** кочанчик с заметными внешними или внутренними признаками разложения.
- (f) **Серьезные поверхностные пороки:** кочанчик с пятнами, крапинками, изменением окраски или иными поверхностными повреждениями, общая площадь которых превышает окружность 15 мм в диаметре, и которые серьезно портят внешний вид и пищевые качества продукта – до такой степени, что выбраковываются в процессе естественной кулинарной обработки.
- (g) **Поверхностные пороки:** кочанчик с пятнами, крапинками, изменением окраски или иными поверхностными повреждениями, общая площадь которых превышает окружность 6 мм в диаметре, и которые заметно, но не серьезно портят внешний вид продукта. Кочанчики с легкими поверхностными повреждениями могут не рассматриваться как недостатки.
- (h) **Плохо подрезанная или механически поврежденная единица продукта:** единица продукта, у которой: место прикрепления цветоножки очень неровное, с нижним концом черешка, выступающим более чем на 10 мм за точку прикрепления самых нижних наружных листьев;
  - (i) четыре или более нижних листьев повреждены так, что остались только прикрепленные к стеблю черешки;
  - (ii) нижний конец черешка выступает более чем на 10 мм за точку прикрепления самых нижних наружных листьев;
  - (iii) внешний вид поврежден до такой степени, что кочанчик разорван, легко разделяется на две части, либо более 25% его удалено.
- (i) **Отделившийся лист:** лист или фрагменты листа, отделившиеся от кочанчика.

### 2.2.3 Размер стандартного образца

#### 2.2.3.1 Представление (формы представления и размеры)

Размер стандартного образца составляет 1 кг.

#### 2.2.3.2 Видимые недостатки

Размер стандартного образца составляет 1 кг для определения ПРП и отделившихся листьев и 100 кочанчиков для определения других внешних недостатков.

### 2.2.4 Недостатки и допуски

#### 2.2.4.1 Форма представления – в сыпучем виде

Если продукт представлен в сыпучем виде, разрешается допуск в 10% по массе для кусков, смерзшихся друг с другом до такой степени, что в замороженном состоянии их не удастся с легкостью разделить.

**2.2.4.2 Размер**

Если продукт представлен как калиброванный, для кочанчиков диаметром 12 мм или более минимум 80% по счету должны быть заявленного размера. В таблице ниже приводится допустимое максимальное содержание по счету кочанчиков других размеров:

**Таблица 2. Размер**

Обозначение размера	очень мелкие	мелкие	средние	крупные
(a) макс.% 12–22 мм	-	20	20	5
(b) макс.% 22–26 мм	20	-	20	-
(c) макс.% 26–36 мм	5	20	-	20
(d) макс.% более 36 мм	0		20	-
<b>Всего, максимум %</b>	20	20	20	20

**2.2.4.3 Видимые недостатки**

На основе изучения стандартного образца, определенного в разделе 2.2.3.2, видимым недостаткам присваиваются баллы согласно соответствующей таблице данного раздела. Максимально допустимое количество недостатков указано в графе "Максимальное допустимое количество баллов" для категорий недостатков 1, 2 и 3 или "итоговое" по предыдущим категориям.

**Таблица 3. Допуски по недостаткам**

Недостаток	Единица измерения	Категория недостатка			Итоговое
		1	2	3	
(a) ПРП	каждая единица	2			
(b) рыхлая структура	каждый кочанчик		2		
(c) продырявленные листья	каждый кочанчик		1		
(d) загнивание	каждый кочанчик			4	
(e) серьезные поверхностные пороки	каждый кочанчик			2	
(f) поверхностные пороки	каждый кочанчик		2		
(g) плохо подрезанные или механически поврежденные	каждый кочанчик		1		
(h) отделившийся лист	каждый 1% по массе	1			
<b>Максимальное допустимое итоговое количество баллов</b>		<b>10</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>55</b>

Максимальное содержание (по счету) (b) желтых кочанчиков: 25%.

**2.3 Определение образцов с недостатками**

Любой стандартный образец, не отвечающий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.2.1, и 2.2.4, считается образцом с недостатками.

**2.4 Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделах 2.2.1 и 2.2.4.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры принятия каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3,

рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

### **3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Не разрешены.

### **4. МАРКИРОВКА**

#### **4.1 Наименование продукта**

Наименование продукта должно включать слова "брюссельская капуста".

#### **4.2 Обозначение размера**

**4.2.1** Если используется термин, обозначающий размер брюссельской капусты, он должен подтверждаться:

- (a) указанием размера ячейки решета, использованного для калибровки, в мм; и/или
- (b) словами "очень мелкая", "мелкая", "средняя" или "крупная" соответственно; и/или
- (c) графическим представлением на упаковке категории размера, которой преимущественно соответствует брюссельская капуста; и/или
- (d) общепринятым способом заявления размера в стране, в которой продукт продается.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО ЦВЕТНОЙ КАПУСТЕ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная цветная капуста – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных головок растения цветной капусты, соответствующего характеристикам вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., которые могут быть подрезаны и разделены на части и были вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.1 Форма представления

- (a) **Целиком:** целая, неповрежденная головка, подрезанная у основания. Маленькие, нежные кроющие листья могут присутствовать отдельно либо прикрепленными к головке.
- (b) **Разделенная вдоль:** целая головка, продольно разрезанная на две или несколько частей, к которым могут быть прикреплены маленькие, нежные кроющие листья.
- (c) **Соцветия<sup>1</sup>:** сегменты головки, к которым может быть присоединена часть вторичного стебля, не менее 12 мм в поперечнике верхней части, измеренной в самой широкой части. Допустимо наличие не более 20% по массе соцветий, у которых наибольшая ширина составляет более 5 мм, но менее 12 мм. Маленькие, нежные кроющие листья могут присутствовать отдельно либо быть прикрепленными к единице продукта.

##### 1.2.2 Размер

1.2.2.1 Соцветия быстрозамороженной цветной капусты могут быть представлены в калиброванной или некалиброванной форме. Если продукт калиброван, размер определяется по максимальному диаметру в поперечном сечении.

1.2.2.2 Если соцветия цветной капусты представлены в калиброванной форме, они должны соответствовать следующим спецификациям:

- (a) **крупные соцветия:** сегменты головки, не менее 30 мм в поперечнике верхней части, измеренной в самой широкой части, к которым может быть присоединена часть вторичного стебля. Маленькие нежные кроющие листья могут присутствовать отдельно либо быть прикрепленными к единице продукта;
- (b) **мелкие соцветия:** сегменты головки, не менее 12 мм, но не больше 30 мм в поперечнике верхней части, измеренной в самой широкой части, к которым может быть присоединена небольшая часть вторичного стебля. Маленькие нежные кроющие листья могут присутствовать отдельно либо быть прикрепленными к единице продукта.

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1. Основные ингредиенты

Цветная капуста в соответствии с описанием в разделе 1.

##### 2.1.2. Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);

<sup>1</sup> В ряде англоязычных стран для обозначения соцветий цветной капусты используется термин “clusters”, «ростки».

- (d) специи и кулинарные травы<sup>2</sup>;
- (e) поименованные соусы.

## 2.2 Факторы качества

### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженная цветная капуста должна быть достаточно однородного цвета, от белого до темно-кремового в верхней части единиц продукта, которая может быть слегка матовой и иметь оттенки зеленого, желтого или розового цвета. Соцветия должны быть твердыми, компактными, мелкозернистой структуры.

Части основного стебля и ответвления могут быть светло-зеленого цвета или иметь голубоватый оттенок.

В отношении видимых или иных допустимых недостатков быстрозамороженная цветная капуста должна быть в достаточной степени:

- (a) свободна от участков с изменением цвета, затрагивающих преимущественно поверхность;
- (b) свободна от участков с повреждениями и поверхностных пороков;
- (c) свободна от волокнистых стеблей;
- (d) свободна от плохо подрезанных единиц продукта;
- (e) свободна от частиц продукта;
- (f) компактна и хорошо развита;
- (g) свободна от грубых зеленых листьев;
- (h) без отделившихся стеблей (для формы представления "соцветия").

### 2.2.2 Определение видимых недостатков

Таблица 1. Определение видимых недостатков

(a) изменение цвета	(i) <b>легкое</b> – практически полностью исчезает после кулинарной обработки
	(ii) <b>темное</b> – не исчезает после кулинарной обработки
(b) порок	(i) <b>незначительный</b> – внешний вид единицы продукта затронут слегка
	(ii) <b>значительный</b> – внешний вид единицы продукта затронут значительно
	(iii) <b>серьезный</b> – внешний вид единицы продукта затронут настолько, что такой продукт отбраковывается при обычной кулинарной обработке
(c) механические повреждения	(i) <b>значительный</b> – единица продукта, у которой более 50% соцветия механически повреждены или отсутствуют (для форм представления "целиком" и "разделенная вдоль")
	(ii) <b>значительный</b> – единица продукта, у которой более 25% соцветия механически повреждены или отсутствуют (для формы представления "целиком")
(d) с волокнами	(i) <b>значительный</b> – единица продукта с грубыми волокнами, которые заметны и существенно влияют на пищевые качества продукта
	(ii) <b>серьезный</b> – единица продукта с грубыми волокнами, которые очень жестки и обычно выбрасываются
(e) <b>плохо подрезанная</b> – единица продукта с глубокими следами подреза ножом или неровными краями	
(f) <b>листья</b> – грубые зеленые листья или их части, прикрепленные к единице продукта или отдельные	

<sup>2</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.

<b>(g) фрагменты</b> – части соцветий 5 мм и менее по самой длинной стороне
<b>(h) рыхлая</b> – единица продукта с распадающимися соцветиями, или соцветие с грубозернистой поверхностью, или с очень мягкой, пористой структурой
<b>(i) отделившийся стебель</b> – каждая часть стебля более 2,5 см в длину, отделенная от единицы продукта

### 2.2.3 Размер стандартного образца

Размер стандартного образца для проверки соответствия форме представления<sup>3</sup> составляет 500 г и должен включать не менее 50 соцветий.

### 2.2.4 Недостатки и допуски

Если цветная капуста представлена как калиброванная, допускается несоответствие 20% продукта по массе размеру, указанному на упаковке.

На основе изучения стандартного образца, определенного в разделе 2.2.3, видимым недостаткам присваиваются баллы согласно таблицам 2 и 3 данного раздела. Максимально допустимое количество недостатков указано в графе "Максимальное допустимое количество баллов" для недостатков категории "незначительный", "значительный" и "серьезный" или "итоговый" по предыдущим категориям.

Таблица 2. Форма представления "целиком"

Недостаток		Единица измерения	Категория недостатка			
			незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) изменение цвета	(i) легкое	каждый участок или несколько, в сумме 8 см <sup>2</sup>	1			
	(ii) темное	каждый участок или несколько, в сумме 4 см <sup>2</sup>		2		
(b) порок	(i) незначительный	каждая головка	1			
	(ii) значительный			2		
	(iii) серьезный				4	
(c) механические повреждения	(i) значительный	каждая головка		2		
(d) с волокнами	(i) значительный	каждая головка		2		
	(ii) серьезный				4	
(e) плохо подрезанная		каждая головка		2		
		каждые 2 см <sup>2</sup>		2		
(f) рыхлая		каждый участок или несколько, в сумме 12 см <sup>2</sup>		2		
<b>Максимальное допустимое количество баллов</b>			<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>

<sup>3</sup> Для формы представления "целиком" минимальное количество головок, в сумме весящих не менее 500 г.



Таблица 3. Формы представления "разделенная вдоль", "соцветия" и другие

Недостаток		Единица измерения	Категория недостатков			
			незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) изменение цвета	(i) легкое	каждый участок или несколько, в сумме 8 см <sup>2</sup>	1			
	(ii) темное	каждый участок или несколько, в сумме 4 см <sup>2</sup>		2		
(b) порок	(i) незначительный	каждая единица продукта	1			
	(ii) значительный			2		
	(iii) серьезный				4	
(c) механические повреждения	(i) значительный	каждая единица продукта		2		
(d) с волокнами	(i) значительный	каждая единица продукта		2		
	(ii) серьезный				4	
(e) плохо подрезанная		каждая единица	1			
		каждые 2 см <sup>2</sup>		2		
(f) фрагменты, массовая доля		каждые 3%		2		
(g) рыхлая		каждый участок или несколько, в сумме 12 см <sup>2</sup>		2		
(h) отделившийся стебель		каждая часть	1			
<b>Максимальное допустимое количество баллов</b>			<b>25</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>25</b>

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой стандартный образец, не отвечающий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.2.1, и 2.2.4, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слова "цветная капуста".

4.1.2 Если указывается термин, обозначающий размер соцветий, он должен подтверждаться:

- (a) словами "крупные соцветия", "средние соцветия", "мелкие соцветия" или "резанные соцветия" соответственно; и/или
- (b) точным графическим представлением на упаковке категории размера, которой преимущественно соответствуют соцветия; и/или
- (c) общепринятым способом заявления размера в стране розничной продажи продукта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОМУ КАРТОФЕЛЮ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженный картофель по-французски – продукт, приготовленный из чистых, достигших достаточной зрелости, доброкачественных клубней картофеля, соответствующего характеристикам видов *Solanum tuberosum* L, *Solanum Andigena* L, и корневищ сладкого картофеля, соответствующего характеристикам вида *Ipomoea batatas*. Клубни и корневища должны быть отсортированы, вымыты, очищены либо не очищены, нарезаны на ломтики различной формы, соответствующим образом обработаны с целью достижения удовлетворительного цвета и обжарены либо подвергнуты предварительной кулинарной обработке в пищевом масле или пищевом жире, либо бланшированы в воде. Операции по подготовке, предварительной кулинарной обработке и обжариванию должны быть достаточными для того, чтобы обеспечить надлежащую стабильность цвета и вкуса в период естественного цикла реализации. После обжаривания или предварительной кулинарной обработки продукт подвергается быстрому охлаждению и быстрой заморозке. Настоящее приложение не распространяется на продукты, которые не были обжарены или подвергнуты предварительной кулинарной обработке.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.1 Формы представления

Форма представления продукта определяется характером поверхности и характером поперечного среза.

##### 1.2.1.1 Характер поверхности

Продукт может быть представлен в любой из следующих форм, включая:

- (a) **с прямым срезом:** ломтики картофеля с практически параллельными сторонами и гладкой поверхностью;
- (b) **с рифленным срезом:** ломтики картофеля с практически параллельными сторонами, из которых две или более стороны имеют рифленные поверхности.

##### 1.2.1.2 Размеры поперечного среза

Размеры поперечного среза ломтиков быстрозамороженного картофеля по-французски, обрезанные со всех четырех сторон (формы представления (a) и (b), описанные выше), при замере в замороженном состоянии должны составлять не менее 4 мм. Быстрозамороженный картофель по-французски в каждой упаковке должен иметь одинаковые размеры поперечного среза.

Форму представления продукта можно определить:

- (a) по приблизительным размерам поперечного среза или обратившись к следующей таблице:

Таблица 1. Обозначение размера

Обозначение	Размер в мм по самой большой поверхности среза
(a) соломка	4–8
(b) средние ломтики	> 8–12
(c) толстые ломтики	> 12–16
(d) очень крупные ломтики	> 16

#### Однородность

Однородность продукта может быть выражена как допуск 10% отклонения по длине единиц продукта, не соответствующих форме представления, если конкретные размеры не указаны.

## 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

### 2.1 Состав

#### 2.1.1 Основные ингредиенты

- (a) Картофель в соответствии с описанием в разделе 1.1;
- (b) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999).

#### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) специи и кулинарные травы;
- (d) панировки.

### 2.2 Факторы качества

#### 2.2.1 Общие требования

Быстрозамороженный картофель по-французски должен:

- (a) быть свободным от посторонних вкусов и запахов;
- (b) быть чистым, доброкачественным и практически не содержать посторонних примесей;
- (c) иметь в достаточной степени однородный цвет;

и в отношении видимых допустимых недостатков должен:

- (a) быть свободным от излишних видимых недостатков, таких как пятна, глазки и изменения цвета;
- (b) быть свободным от излишних обрезков, образовавшихся в результате сортировки, таких как тонкие полоски, мелкие кусочки и отходы;
- (c) быть в достаточной степени свободным от недостатков обжаривания, таких как подгоревшие участки.

Приготовленный в соответствии с инструкциями производителя быстрозамороженный картофель по-французски должен:

- (a) быть в достаточной степени однородным по цвету;
- (b) иметь консистенцию, характерную для данного продукта, и не быть слишком жестким или слишком мягким или влажным.

#### 2.2.2 Аналитические требования

**2.2.2.1 Влажность** – максимальная массовая доля влаги в продукте форм представления "соломка", "средние ломтики" и "толстые ломтики" должна составлять 76%, в продукте формы представления "очень крупные ломтики" и других – 78%.

**2.2.2.2** В жире или масле, экстрагированных из продукта, массовая доля жирных кислот в свободном состоянии не должна превышать 1,5%. Расчет проводится по значению кислотного числа олеиновой кислоты или эквивалентного кислотного числа жирной кислоты, преобладающей в жире или масле.

#### 2.2.2.3 Определение видимых недостатков

**Видимые недостатки:** пятна или участки с изменением цвета (внутри или на поверхности), появившиеся в результате воздействия света, механических повреждений и повреждений, вызванных болезнями или вредителями, глазки, остатки кожуры.

- (a) **Незначительный недостаток:** единица продукта, пораженная болезнью, с темным пятном или заметным изменением цвета, глазком или темной кожурой, покрывающей участок более 3 мм, но менее 7 мм в диаметре; светло-коричневая кожа или легкое изменение цвета на участке более 3 мм в диаметре.

(b) <b>Значительный недостаток:</b> единица продукта, пораженная болезнью, с темным пятном или сильным изменением цвета, глазком или темной кожурой, покрывающей участок более 7 мм, но менее 12 мм в диаметре.
(c) <b>Серьезный недостаток:</b> единица продукта, пораженная болезнью, с темным пятном или сильным изменением цвета, глазком или темной кожурой, покрывающей участок 12 мм или более.
<b>Примечание:</b> мелкие наружные дефекты, которые по площади или выраженности не достигают показателей, установленных для незначительных недостатков, не учитываются.
<b>Недостатки сортировки</b>
(a) <b>обломок:</b> очень тонкая единица продукта (как правило, край клубня), которая проходит через сито, ширина отверстия которого составляет 50% от минимальной величины номинального или нормального размера;
(b) <b>мелкая частица:</b> единица продукта менее 25 мм в длину;
(c) <b>отходы:</b> частицы картофеля неправильной формы, не соответствующие общей форме картофеля по-французски.
<b>Недостатки обжарки</b>
Подгоревшие единицы продукта – любая единица продукта темно-коричневого цвета и твердой консистенции в результате пережаривания.

### 2.2.3 Размер стандартного образца

Размер стандартного образца составляет 1 кг.

### 2.2.4 Допуски по видимым недостаткам

На основе исследования стандартного образца, определенного в разделе 2.2.4, видимые недостатки оцениваются как "незначительный", "значительный" и "серьезный". Допуски по внешним недостаткам определяются по виду поперечного среза картофеля по-французски.

Партия считается принятой, если в стандартных образцах число недостатков не превышает числа, указанного для соответствующих категорий, включая совокупное количество, в таблице 2.

**Таблица 2. Допуски по видимым недостаткам**

Категория недостатков	Количество единиц продукта с недостатками, затрагивающими поперечный срез	
	4–16 мм	более 16 мм
(a) серьезный	7	3
(b) серьезный + значительный	21	9
<b>Итоговое (серьезный + значительный + незначительный)</b>	60	27

Допуски по другим недостаткам (не определяемым по поперечному срезу):

**Таблица 3. Недостатки сортировки (массовая доля)**

обломки	макс. 12%
мелкие частицы и отходы	макс. 6%
недостатки сортировки	макс. 12%
недостатки обжарки	макс. 0,5%

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любая образец считается образцом с недостатками по соответствующим характеристикам, если:

- (a) он не удовлетворяет любому из требований, указанных в разделе 2.1;
- (b) он не удовлетворяет любому из общих требований, указанных в разделе 2.2.1;
- (c) количество недостатков превышает допуски по видимым недостаткам в какой-либо одной или нескольких соответствующих категориях, указанных в разделе 2.2.5.

### 2.4 Приемка партии по составу и факторам качества

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры приемки каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.3, пункты от (a) до (с) включительно, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящее приложение, допускается использование секвестрантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995) для категории пищевых продуктов 0.4.2.2.1 "Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобовые и зернобобовые, алоэ вера), морские водоросли, орехи и семена".

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слова "картофель по-французски" либо эквивалентное обозначение, используемое в стране, где продукт будет продаваться. Если использовался сладкий картофель, наименование продукта должно быть "сладкий картофель по-французски".

4.1.2 Кроме того, на этикетке должна указываться соответствующая форма представления, например, "с прямым срезом" или "с рифленным срезом", а также могут быть указаны приблизительные размеры поперечного среза или соответствующее обозначение, т.е. "соломка", "средние ломтики", "толстые ломтики" или "очень крупные ломтики".

### 4.2 Дополнительные требования

На упаковке должны быть четко указаны условия хранения продукта со времени приобретения у розничного продавца до использования, а также инструкция по приготовлению.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ОВОЩНОЙ ЗЕЛЕНО-СТРУЧКОВОЙ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ВОСКОВОЙ ФАСОЛИ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам,  
применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженная овощная зелено-стручковая фасоль – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных, сочных стручков растений, соответствующих характеристикам подходящих сортов видов *Phaseolus vulgaris* L. или *Phaseolus coccineus* L. Волокна (если они есть), стебли и места прикрепления плодоножки (кончики створок) должны быть удалены, а стручки вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.1 Тип

Зелено-стручковая и восковая фасоль, обладающие выраженными сортовыми различиями, в зависимости от формы стручка делятся на следующие типы:

- (a) **круглая:** стручки, ширина которых превышает высоту не более чем в 1½ раза;
- (b) **плоская:** стручки, ширина которых превышает высоту более чем в 1½ раза.

##### 1.2.2 Формы представления

Быстрозамороженная зелено-стручковая и восковая фасоль должны быть представлены в одной из следующих форм:

- (a) **целиком:** целые стручки любой длины;
- (b) **нарезанная:** нарезанные поперек стручки, из которых 70% или более по счету единиц продукта имеют длину более 20 мм, но не более 65 мм;
- (c) **коротко нарезанная:** нарезанные поперек стручки, из которых 70% или более по счету единиц продукта имеют длину более 10 мм, но не более 20 мм;
- (d) **нарезанная по диагонали:** стручки, нарезанные под углом приблизительно 45° к продольной оси, из которых 70% по счету единиц продукта имеют длину более 6 мм;
- (e) **нарезанная ломтиками/французский стиль:** стручки, нарезанные вдоль или под углом приблизительно 45° к продольной оси, с максимальной толщиной 7 мм.

##### 1.2.3 Цвет (только для восковой фасоли)

Преобладающий цвет стручков восковой фасоли, за исключением семян и непосредственно прилегающей к ним ткани, должен быть желтым либо желтым с зеленым оттенком.

##### 1.2.4 Калибровка

- (a) Быстрозамороженная зелено-стручковая и восковая фасоль целиком и нарезанная может быть представлена калиброванной или некалиброванной.
- (b) Если фасоль круглого типа представлена калиброванной по диаметру, она должна при замере в размороженном состоянии соответствовать одному из размеров, приведенных в таблице с обозначениями размеров ниже. При этом возможно использование других обозначений размеров, которые должны быть указаны на этикетке.

**Таблица 1. Обозначение размеров**

Обозначение размера	Диаметр стручка в мм, измеренный между двумя параллельными швами между створками
(a) экстра-мелкая	до 6,5
(b) очень мелкая	до 8

(с) мелкая	до 9,5
(d) средняя	до 11
(е) крупная	больше 11

## 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

### 2.1 Состав

#### 2.1.1 Основные ингредиенты

Зелено-стручковая и восковая фасоль в соответствии с определениями раздела 1.

#### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) специи и кулинарные травы<sup>1</sup>;
- (e) поименованные соусы.

### 2.2 Факторы качества

#### 2.2.1 Общие требования

В отношении видимых допустимых недостатков быстрозамороженная фасоль должна:

- (a) не иметь слишком мелких частей;
- (b) быть нормально развитой (для фасоли целиком);
- (c) быть в достаточной степени свободной от примесей растительного происхождения (ПРП);
- (d) быть в достаточной степени свободной от места прикрепления плодоножки;
- (e) быть в достаточной степени свободной от повреждений насекомыми или болезнями;
- (f) быть в достаточной степени свободной от механически поврежденных единиц продукта;
- (g) быть в достаточной степени свободной от жестких волокон и единиц продукта с пергаментным слоем.

#### 2.2.2 Определение видимых недостатков

- (a) **Примеси растительного происхождения:** части растения фасоли, кроме стручка, такие как лист или части вьющегося стебля, но исключая часть плода у плодоножки; другие безвредные вещества растительного происхождения, которые не добавлялись специально в качестве ингредиента. Для целей оценки ПРП, состоящие из листьев или частей листьев фасоли, должны учитываться отдельно от других ПРП.
- (b) **Часть плода у плодоножки:** часть стебля, соединяющая стручок с вьющимся стеблем, прикрепленная к стручку или отделившаяся.
- (c) **Значительный поверхностный порок:** каждый участок, поврежденный насекомым или болезнью, захватывающий область более 6 мм в диаметре и от 2 до 4 мм для размера "экстра-мелкая", или поврежденный по другим причинам настолько, что это серьезно портит внешний вид продукта.
- (d) **Незначительный поверхностный порок:** каждый участок, поврежденный насекомым или болезнью, захватывающий область более 3 мм в диаметре и от 2 до 4 мм для размера "экстра-мелкая", или поврежденный по другим причинам настолько, что это портит внешний вид продукта.
- (e) **Механическое повреждение** (для форм представления "целиком" и "нарезанная"): единица

<sup>1</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.



продукта, которая разломана или разделена на две части, раздавлена или с рваными краями, настолько, что это серьезно портит внешний вид продукта.

- (f) **Неразвитая** (только для формы представления "целиком"): каждая единица продукта менее 3 мм в самом широком месте.
- (g) **Грубое волокно**: волокно в створке стручка, которое при испытании методом, описанным в документе CAC/RM 39-1970, выдерживает груз массой 250 г в течение 5 секунд или дольше.
- (h) **Внутренняя кожистая пленка**: каждая единица с внутренним кожистым слоем ("пергамент"), формирующимся во время созревания стручка, развитым настолько, что это серьезно портит пищевые качества продукта.
  - (i) **Съедобная кожистая пленка** означает внутреннюю кожистую пленку, образовавшуюся на стенке стручка, которая после кулинарной обработки продукта заметна при жевании, но может быть употреблена в пищу вместе с остальной фасолью.
  - (ii) **Несъедобная кожистая пленка** означает внутреннюю кожистую пленку, образовавшуюся на стенке стручка, которая после кулинарной обработки продукта неприятна при жевании и обычно отделена от остальной части стручка.
- (i) **Мелкие части**: (для форм представления "нарезанная" и "нарезанная ломтиками") частицы фасоли менее 10 мм в длину, включая выпавшие зерна и их части; (для формы представления "целиком") частицы фасоли менее 20 мм в длину, включая выпавшие зерна и их части.

## 2.2.3 Размер стандартного образца

### 2.2.3.1 Представление

Размер стандартного образца для определения соответствия калибровки составляет 1 кг.

### 2.2.3.2 Видимые недостатки

Размер стандартного образца для определения ПРП и частей плода у плодоножки составляет 1 кг, для других категорий недостатков – 300 г.

## 2.2.4 Недостатки и допуски

### 2.2.4.1 Представление

- (a) Если продукт представлен в сыпучей форме, допускается наличие 10% по массе слипшихся друг с другом частей, которые не удастся с легкостью разделить в замороженном состоянии. При оценке этого фактора размер образца должен составлять все содержимое упаковки или 1 кг.
- (b) Если продукт представлен в калиброванном виде, он должен содержать не менее 80% по счету единиц продукта заявленного размера или меньших размеров. 20% по счету единиц продукта могут относиться к следующему размерному классу, не более четверти могут быть крупнее, отличаясь на два размерных класса и ни одна единица продукта не должна быть больше, чем второй по размеру (больший) класс.

### 2.2.4.2 Внешние недостатки

Для допусков, рассчитанных на основе стандартного образца, как указано в разделе 2.2.3, видимым недостаткам присваиваются баллы в соответствии с таблицей 2. Максимальное допустимое количество недостатков указано в графе "Итоговое допустимое количество баллов" для соответствующих категорий 1, 2 и 3 или в графе "Всего" упомянутых выше категорий.

Таблица 2. Допуски по счету

Недостаток	Категория недостатков			Всего
	1	2	3	
(a) ПРП				
(i) листья фасоли (каждая часть)	1			
(ii) другие ПРП (каждая часть)	2			

(b) часть плода у плодоножки	1			
(c) значительный поверхностный порок		3		
(d) незначительный поверхностный порок		1		
(e) механическое повреждение (для форм представления "целиком" и "нарезанная")		1		
(f) неразвитая (для формы "целиком")		2		
(g) грубые волокна			3	
(h) внутренняя кожистая пленка			1	
(A) для всех форм, кроме "целиком"	15	50	10	60
(B) только для формы "целиком"	15	30	6	40
(i) мелкие части ("целиком", "нарезанная" и "нарезанная ломтиками" - максимум 20% по массе)				

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой стандартный образец, не отвечающий требованиям к качеству, указанным в разделах 2.2.1 и 2.2.4, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры принятия каждая единица с недостатками, как указано в разделах 2.2.1 и 2.2.4.2, рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

4.1.1 Наименование продукта должно включать слова "овощная зелено-стручковая фасоль" или "восковая фасоль" соответственно.

4.1.2 Тип ("круглая" или "плоская") может указываться, если это принято в стране розничной продажи продукта.

### 4.2 Обозначение размера

Если указывается термин, обозначающий размер фасоли, он должен подтверждаться:

- указанием размера в мм, как показано в разделе 1.2.4; и/или
- словами "экстра-мелкая", "очень мелкая", "мелкая", "средняя" или "крупная"; и/или
- точным графическим представлением на упаковке категории размера, которой преимущественно соответствует фасоль; и/или
- общепринятым способом заявления размера в стране, в которой продукт продается.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО ЗЕЛЕНОМУ ГОРОШКУ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженный зеленый горошек – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных, целых, молодых, нежной консистенции семян гороха, соответствующего характеристикам вида *Pisum sativum* L., которые были вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

##### 1.1.1 Типы

- (a) Любой сорт гороха, соответствующий виду *Pisum sativum* L.
- (b) Продукт может быть представлен как "овощной горошек" или как "садовый горошек", при условии, что продукт соответствует органолептическим и аналитическим характеристикам.
- (c) Сахарный зеленый горошек мозговых сортов или гибридов со сходными характеристиками.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.1 Калибровка

1.2.1.1 Быстрозамороженный зеленый горошек любого типа может быть представлен калиброванным или некалиброванным.

1.2.1.2 Если горошек калиброван, он должен соответствовать одной из представленных ниже систем спецификации для обозначения размера. Могут использоваться другие размерные ряды, с соответствующей маркировкой.

**Таблица 1. Спецификация для размеров**

Размер	Диаметр ячейки калибровочного сита, мм
<b>Спецификация А</b>	
1) мелкий	до 8,75
2) средний	до 10,2
3) крупный	более 10,2
<b>Спецификация В</b>	
1) экстра-мелкий	до 7,5
2) очень мелкий	до 8,2
3) мелкий	до 8,75
4) средний	до 10,2
5) крупный	более 10,2

##### 1.2.1.3 Допуски по размерам

Если продукт представлен в калиброванном виде, он должен содержать не менее 80% по счету либо по массе зерен заявленного размера или меньших размеров. Не более 20% по счету либо по массе зерен могут относиться к следующим двум размерным (большим) классам, если таковые установлены.

## 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

### 2.1 Состав

#### 2.1.1 Основные ингредиенты

Зеленый горошек в соответствии с описанием в разделе 1.

#### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) специи и кулинарные травы<sup>1</sup>;
- (e) поименованные соусы.

### 2.2 Факторы качества

#### 2.2.1 Органолептические и другие характеристики

**2.2.1.1** Продукт должен быть в достаточной степени однородного зеленого цвета в соответствии с типом, целым, чистым, практически без посторонних примесей, без постороннего вкуса и запаха и практически без повреждений, вызванных насекомыми или болезнями.

**2.2.1.2** Продукт должен обладать натуральным, свойственным данному ботаническому виду вкусом, с учетом любых добавленных специй или ингредиентов.

#### 2.2.2 Аналитические характеристики

Массовая доля сухих веществ, не растворимых в спирте, определенная методом, указанным в документе CODEX STAN 234-1999, не должна превышать:

- (a) для зеленого горошка/зеленого овощного горошка 23%;
- (b) для сахарного зеленого горошка 19%.

#### 2.2.3 Определение недостатков

- (a) **светлые зерна:** зерна желтого или белого цвета, являющиеся съедобными (то есть без признаков брожения или гниения).
- (b) **зерна с поверхностными пороками:** зерна с небольшими пятнами или крапинами.
- (c) **зерна с серьезными поверхностными пороками:** зерна затвердевшие, сморщенные, с пятнами, с изменившимся цветом, с червоточинами или иными пороками, которые серьезно влияют на внешний вид и пищевые качества продукта.
- (d) **фрагменты зерен:** части зерен, разделившиеся зерна или отдельные семядоли, раздавленные, разломанные, отделившиеся оболочки, за исключением целых неповрежденных зерен с отделившейся оболочкой.
- (e) **примеси растительного происхождения (ПРП):** любая часть вьющегося стебля, листьев и стручков растения горошка либо другой безвредный растительный материал.

#### 2.2.4 Размер стандартного образца

Размер стандартного образца для формы представления должен составлять 500 г.

#### 2.2.5 Допуски по видимым недостаткам

Основываясь на образце в 500 г, конечный продукт должен содержать не более:

---

<sup>1</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.

**Таблица 2. Допуски по видимым недостаткам**

светлые зерна, массовая доля	2%
зерна с поверхностными пороками, массовая доля	5%
зерна с серьезными поверхностными пороками, массовая доля	1%
фрагменты зерен, массовая доля	12%
ПРП, массовая доля	0,5%, но не более 12 см <sup>2</sup> по площади

**2.3 Определение образцов с недостатками**

Любой стандартный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.2.1 и 2.2.2, считается образцом с недостатками.

Кроме того, любой стандартный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, считается образцом с недостатками, если любой из недостатков, перечисленных в разделе 2.2.3, присутствует в количествах, более чем в два раза превышающих допуск по отдельному недостатку, указанный в разделе 2.2.5, либо если общее количество недостатков, перечисленных в разделе 2.2.3 с пунктов (а) до (d) включительно, превышает 15% массовой доли продукта.

**2.4 Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

**3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ****3.1. Вкусовые добавки**

Вкусовые добавки, используемые в продуктах, на которые распространяется настоящее положение, должны соответствовать *Руководящим указаниям для использования вкусовых и ароматических добавок* (CXG 66-2008).

**4. МАРКИРОВКА****4.1 Наименование продукта**

**4.1.1** Наименование продукта должно включать слова "зеленый горошек", за исключением случаев, когда зеленый горошек представлен в соответствии с разделом 1.1.1.

**4.1.2** Для типов "зеленый овощной горошек", "сахарный зеленый горошек" должно использоваться обозначение "садовый горошек" либо эквивалентное обозначение, используемое в стране розничной продажи продукта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ ПО ШПИНАТУ

В дополнение к общим положениям, применимым к быстрозамороженным овощам, применяются следующие особые положения:

### 1. ОПИСАНИЕ

#### 1.1 Описание продукта

Быстрозамороженный шпинат – продукт, приготовленный из свежих, чистых, доброкачественных съедобных частей растения, соответствующего характеристикам вида *Spinacia oleracea* L., которые были отсортированы, вымыты и в достаточной степени бланшированы, чтобы обеспечить надлежащую стабильность окраски и вкуса в период естественного цикла реализации.

#### 1.2 Представление

##### 1.2.1 Формы представления

- (a) **Цельный шпинат:** целое нежное/молодое растение шпината с удаленными корнями.
- (b) **Листья шпината:** в основном целые листья, большая часть которых отделена от корневой шейки, с длиной стебля, не превышающей 10 см.
- (c) **Резаный шпинат:** части листьев шпината, в основном более 20 мм по наименьшей длине;
- (d) **Рубленый шпинат:** листья шпината, нарезанные на мелкие части от 3 до 10 мм по наименьшей стороне, но не измельченные до состояния пюре или кашицы.
- (e) **Пюре из шпината:** мелко нарубленный шпинат, протертый через сито, в результате чего частицы шпината имеют размер менее 3 мм.

### 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

#### 2.1 Состав

##### 2.1.1 Основные ингредиенты

Шпинат в соответствии с описанием в разделе 1.

##### 2.1.2 Дополнительные ингредиенты

- (a) Сахара в соответствии со *Стандартом для сахаров* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) соль (хлорид натрия) в соответствии со *Стандартом для пищевой соли* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) пищевые жиры и масла в соответствии со *Стандартом на поименованные растительные масла* (CODEX STAN 210-1999) и со *Стандартом на поименованные животные жиры* (CODEX STAN 211-1999);
- (d) специи и кулинарные травы<sup>1</sup>;
- (e) поименованные соусы.

#### 2.2 Факторы качества

##### 2.2.1 Однородность

Допускается содержание 10% по массе шпината других форм представления.

##### 2.2.2 Общие требования

Быстрозамороженный шпинат должен практически не содержать жестких волокнистых частей, а для форм представления "листья шпината" и "резаный шпинат" – листья не должны иметь существенной потери формы в результате механических повреждений; в отношении видимых недостатков и других допустимых недостатков продукт должен быть:

- (a) хорошо осушенным и не содержащим лишней влаги;
- (b) практически не содержать песка;
- (c) практически не содержать отдельных или отделившихся листьев (только для формы представления "цельный шпинат");
- (d) практически без частей корневой системы;

<sup>1</sup> Согласно соответствующим стандартам для специй и кулинарных трав, при наличии таковых.

- (e) в достаточной степени быть свободным от листьев или частей листьев с изменением цвета;
- (f) в достаточной степени быть свободным от цветоносов (семенных головок);
- (g) в достаточной степени быть свободным от бутонов;
- (h) в достаточной степени быть свободным от прикорневых розеток и их частей, за исключением формы представления "цельный шпинат";
- (i) в достаточной степени быть свободным от примесей растительного происхождения (ПРП).

### 2.2.3 Аналитические характеристики

- (a) Массовая доля минеральных загрязнений, таких как песок и ил, должна составлять не более 0,1% от всего продукта;
- (b) Массовая доля сухого вещества без соли должна составлять не более 5,5%.

### 2.2.4 Определение видимых недостатков

- (a) **Отделившиеся листья** (только для формы представления "цельный шпинат"): листья, отделившиеся от прикорневой розетки.
- (b) **Изменение цвета:** любое изменение цвета листьев или стеблей, которое существенно портит внешний вид продукта.
  - (i) **Незначительный:** изменение цвета на более светлый.
  - (ii) **Значительный:** изменение цвета на темно-коричневый или черный.
- (c) **Примеси растительного происхождения (ПРП):** безвредный материал растительного происхождения, такой как трава, сорняки, солома и т.д.
  - (iii) **Незначительный** – зеленые и мягкие ПРП.
  - (iv) **Значительный** – ПРП отличной от зеленой окраски или грубые.
- (d) **Семенные головки (цветоносы):** цветоносная часть растения, превышающая по длине 25 мм.
- (e) **Бутоны** – отдельные цветочные бутоны, отделившиеся от семенной головки.
- (f) **Прикорневые розетки** (за исключением формы представления "цельный шпинат"): твердая часть растения между корнем и пучками листьев;
- (g) **Части корневой системы:** любая часть корневой системы, отделившаяся или соединенная с листьями.

### 2.2.5 Размер стандартного образца

Размер стандартного образца для отделения и подсчета видимых недостатков должен соответствовать размерам, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1. Размер образца

Форма представления	Размер стандартного образца (г)
(a) цельный шпинат и листья шпината	300
(b) резаный шпинат	300
(c) рубленый шпинат	100
(d) пюре из шпината	100

### 2.2.6 Метод исследования

Для отделения и подсчета видимых недостатков образец для анализа (стандартный образец) помещают в воду в глубоком лотке, и листья или части листьев отделяют по одному.

### 2.2.7 Недостатки и допуски

На основе изучения стандартного образца, определенного в разделе 2.2.5, видимым недостаткам присваиваются баллы согласно соответствующим таблицам настоящего раздела. Максимально

допустимое количество недостатков указано в графе "Итоговое допустимое количество баллов" для соответствующих категорий недостатков "незначительный", "значительный" и "серьезный" или "итоговый совокупный" по предыдущим категориям.

**Таблица 2. Формы представления "листья шпината" и "резаный шпинат"**

Недостаток	Единица измерения	Категория недостатков			
		незначительный	значительный	серьезный	итоговое
(a) отделившиеся листья (только для цельного шпината)	каждый лист	1			
(b) изменение цвета	каждые 4 см <sup>2</sup>				
(i) незначительный		1			
(ii) значительный			2		
(c) ПРП.	каждые 5 см				
(i) незначительный		1			
(ii) значительный			2		
(d) семенные головки	каждая головка		2		
	каждая часть	1			
(e) прикорневая розетка (кроме цельного шпината)	каждая целая розетка		2		
	каждая часть				
(f) части корневой системы	каждая часть			4	
<b>Максимальное допустимое количество баллов</b>		20	10	4	20

**Таблица 3. Форма представления "рубленный шпинат"**

Недостаток	Единица измерения	Категория недостатков		
		незначительный	значительный	итоговое
(a) изменение цвета	каждый 1 см <sup>2</sup>			
(i) незначительный		1		
(ii) значительный			2	
(b) ПРП.	каждый 1 см			
(i) незначительный		1		
(ii) значительный			2	
(c) бутон	каждые 50 частей	1		



(d) корневая розетка	каждая часть		2	
(e) части корневой системы	каждая часть		2	
<b>Максимальное допустимое количество баллов</b>		20	10	20

Таблица 4. Форма представления "пюре из шпината"

Недостаток	Допуск
любая частица темного цвета или бутон	не должно влиять на общий вид продукта

### 2.3 Определение образцов с недостатками

Любой стандартный образец, не удовлетворяющий требованиям к качеству, приведенным в разделах 2.1.1, 2.1.6 и 2.2.1, считается образцом с недостатками.

### 2.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям к качеству, если количество единиц с недостатками, как описано в разделе 2.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5).

В процессе процедуры приемки каждая единица с недостатками, как указано в разделе 2.2 рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

## 4. МАРКИРОВКА

### 4.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно включать слово "шпинат".