

СТАНДАРТ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАННОЙ МАЛИНЫ

CODEX STAN 60-1981

1. ОПИСАНИЕ

1.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Консервированная малина – продукт (а), приготовленный из разновидностей малины, соответствующих характеристикам видов *Rubus idaeus* L. или *Rubus occidentalis* L., плоды которых являются практически целыми, здоровыми и зрелыми, без посторонних веществ, к которым относятся также чашечки и плодоножки и которые должны быть удалены; (b) консервированный в воде или в другой соответствующей жидкой среде заполнения; и (с) прошедший соответствующую тепловую обработку, до или после упаковки в консервные банки с целью предотвращения порчи.

1.2. СОРТОВОЙ ТИП

Может быть использован любой подходящий сорт или разновидность малины.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

2.1. СРЕДЫ ЗАПОЛНЕНИЯ¹

2.1.1. Для консервирования малины может быть использована одна из следующих заливок:

2.1.1.1. *Вода* – здесь вода является единственной средой заполнения;

2.1.1.2. *Фруктовый сок* – малиновый сок или любой другой сходный фруктовый сок является единственной средой заполнения;

2.1.1.3. *Вода и фруктовый(-е) сок(-и)* – вода и малиновый сок, или вода и любой другой фруктовый сок или вода и два или более фруктовых соков смешиваются, образуя среду заполнения;

2.1.1.4. *Смесь фруктовых соков* – два или более фруктовых соков, включая малиновый, смешиваются, образуя среду заполнения;

2.1.1.5. *С сахаром* – в любую из вышеперечисленных сред заполнения (параграфы с 2.1.1.1 по 2.1.1.4) может быть добавлен сахар (один или более из следующих): сахароза, инвертный сироп, глюкоза, сухая патока, крахмальная патока.

2.1.2. Классификация заливок с добавлением сахара

2.1.2.1. Когда в малиновый или другой фруктовый сок добавлен сахар, заливки должны иметь число Брикса не менее 15. Брикса и должна классифицироваться по концентрации сахара:

Слегка подслащенный (наименование фрукта) сок	не менее 15° Брикса
Сильно подслащенный (наименование фрукта) сок	не менее 20° Брикса.

2.1.2.2. Когда в воду или в воду с малиновым соком или в воду с фруктовым соком добавлен сахар, жидкая среда заполнения должна классифицироваться на основе заливки концентрации сахара:

¹ См. Приложение к Части 1.

Легкий сироп	не менее 15° Брикса
Крепкий сироп	не менее 20° Брикса

2.1.3. Дополнительные виды заливок

При условии отсутствия запрета в стране реализации, могут быть использованы следующие среды заполнения:

Слегка подслащенная вода)	
Вода слабоподслащенная)	не более 11° Брикса, но менее 15° Брикса
Сверхлегкий сироп)	
Сверхкрепкий сироп)	более 26° Брикса

2.1.4. Концентрация сахара подслащенного сока или сиропа должна определяться по в выборке среднему значению, но ни одна упаковочная единица (банка) не должна иметь число Брикса ниже минимума соответствующего установленной категории.

2.2. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.2.1. Окраска

Исключая искусственно окрашенную консервированную малину, ягоды малины должны иметь естественные цветовые характеристики для консервированной малины и типичные для сорта.

2.2.2. Вкус

Консервированная малина должна иметь естественный вкус и аромат, без посторонних привкуса и аромата, не характерных для продукта.

2.2.3. Консистенция

Малина должна иметь практически однородную структуру и не должна быть ни излишне твердой, ни излишне мягкой.

2.2.4. Дефекты и допуски

Консервированная малина в основном не должна иметь дефектов, допустимы некоторые дефекты в установленных пределах, указанных ниже:

Дефекты	Максимальные пределы
(а) Ягоды малины с поверхностными пороками (ягоды, поврежденные сильным ветром, насекомыми, болезнями, или деформированные до такой степени, что внешний вид и пищевые качества существенно изменены)	10% от массы плотной фазы (МТФ)
(б) Раздавленные или сломанные ягоды (ягоды, у которых более 50% маленьких костянок раздавлены, испорчены, отделены, или иначе повреждены до такой степени, что разрушена изначальная структура ягоды)	25% от массы плотной фазы
Всего вышеперечисленных дефектов (а) и (б)	25% м/м от массы плотной фазы

Дефекты**Максимальные пределы**

- | | |
|---|---|
| (с) Примеси растительного происхождения (на основе средней величины) | |
| - Плодоножки (стебли) или их части | 2 части на 100 г плотной фазы, каждая длиной более 3 мм |
| - Листья, чашечки или их части, или любые безвредные вещества растительного происхождения | 2 см ² на 100 г плотной фазы |

2.2.5. Классификация «дефектных»

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из упаковочных единиц показателей примесей качества, как указано в параграфах с 2.2.1 по 2.2.4 (за исключением посторонних веществ растительного происхождения на основе средней величины), считается «дефектной».

2.2.6. Принятие продукта

Партия продукта считается удовлетворяющей принятым требованиям качества, упомянутым в параграфе 2.2.5, когда:

- (а) Для тех требований, которые не основаны на значении средней величины, количество «дефектных», как указано в параграфе 2.2.5, не превышает принятого значения (с) для соответствующего плана выборки в Общих планах выборки для расфасованных пищевых продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13); и
- б) Соответствует требованиям, основанным на средней выборке.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**Максимальный уровень****3.1 Красители**

- | | | |
|----------------------------|---|------------------------------|
| 3.1.1 Эритрозин - CI 45430 |) | 300 мг/кг конечного продукта |
| Понсо 4 R - CI 16255 |) | отдельно или в сочетании |

4. КОНТАМИНАНТЫ

- | | |
|-------------|--------------------------------|
| Свинец (Pb) | 1 мг/кг |
| Олово (Sn) | 250 мг/кг, рассчитанный как Sn |

5. ГИГИЕНА

5.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с разделами Рекомендуемых Международных Технических Норм и Правил – Общих Принципов Гигиены Пищевых Продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985) Codex Alimentarius Часть 1), а также другими Нормами и Правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус, которые имеют отношение к данному продукту.

5.2. В соответствии с Надлежащей производной практики, продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После отбора пробы испытания соответствующими методами отбора проб и проверки, продукт:

- должен быть свободен от микроорганизмов в количестве, которое может представлять опасность для здоровья;
- должен быть свободен от паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья;
- не должен содержать никаких субстанций, источником которых послужили микроорганизмы, в количестве, которое может представлять опасность для здоровья.

6. ВЕСЫ И МЕРЫ

6.1. ЗАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА (БАНКИ)

6.1.1. Минимальное заполнение

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

6.1.2. Классификация «дефектных»

Банка, которая не удовлетворяет требованиям по минимальному заполнению (90 процентов емкости банки), приведенным в параграфе 6.1.1, должна считаться «дефектной».

6.1.3. Принятие продукта

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, упомянутым в параграфе 6.1.1, когда количество «дефектных», как определено в параграфе 6.1.2, не превышает принятого значения (с) для соответствующего плана выборки в Общих Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

6.1.4. Минимальная массовая доля плотной фазы

6.1.4.1. Плотная фаза продукта должен быть не менее 37% веса дистиллированной воды при 20 °C, который займет полностью заполненная и герметично укупоренная банка.

6.1.4.2. Требования по минимальной сухому весу должны массовой доли плотной фазы удовлетворяться, когда средний показатель массовой доли твердой фазы всех проверенных банок не опускается ниже минимального требуемого, при условии что нет чрезмерного недостатка продукта в отдельных банках.

7. **МАРКИРОВКА**

В соответствии с требованиями Общего Стандарта на Маркировку Расфасованных Пищевых Продуктов (CODEX STAN 1-1985) (Rev. 1-1991) Codex Alimentarius Часть 1), приняты следующие основные положения:

7.1. **НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

7.1.1. Наименование пищевого продукта должно быть «Малина».

7.1.2. В случае с малиной, не являющейся красной, окраска ягод должна быть включена в наименование продукта или быть указана в непосредственной близости от наименования.

7.1.3. Характеристика заливки должна быть указана как часть наименования или в непосредственной близости от наименования.

7.1.3.1. Когда заливка состоит из воды, или воды с малиновым соком, или воды с одним или более фруктовыми соками, в которых преобладает вода, среда заполнения должна быть указана как: «в воде» или «упаковано с водой»

7.1.3.2. Когда заливка состоит только из малинового сока или из одного какого-то другого фруктового сока, среда заполнения должна быть указана как: «В малиновом соке» или «В (название фрукта) соке»

7.1.3.3. Когда заливка состоит из двух или более фруктовых соков, которые могут включать малиновый сок, она должна быть указана как: «В (название фрукта) соке» или «С фруктовыми соками» или «Со смесью фруктовых соков».

7.1.3.4. Когда в малиновый сок или другой фруктовый сок добавляется сахар, заливка должна маркироваться как:

«Слегка подслащенный (название фрукта) сок» или
«Сильно подслащенный (название фрукта) сок (-и)» или
«Слегка подслащенный фруктовый сок» или
«Сильно подслащенный микс из фруктовых соков» соответственно.

7.1.3.5. Когда в воду, или в воду с фруктовым соком (включая малиновый), или в воду с двумя и более фруктовыми соками добавляется сахар, заливка должна маркироваться как:

«Легкий сироп» или «Крепкий сироп» или
«Вода слегка подслащенная» или
«Слабоподслащенная вода» или
«Сверх легкий сироп» или
«Сверх крепкий сироп», соответственно.

7.1.3.6. Когда заливка содержит воду с малиновым соком, или воду с одним или более фруктовыми соками, где фруктовый сок занимает 50% или более по объему от среды заполнения, среда заполнения должна быть обозначена таким образом, чтобы отметить преобладание фруктового сока, например:

«Малиновый сок и вода» или
«(название фрукта) сок (-и) и вода».

8. **МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ**

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