

**СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ****CODEX STAN 39-1981****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на сушеные грибы съедобных видов (в том числе грибы сублимационной сушки) целые или нарезанные на пластинки, после технологической обработки и упаковывания<sup>1</sup>.

**2. ОПИСАНИЯ****2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ**

2.1.1. *Сушеные грибы целиком* – продукт, полученный из чистых сушеных съедобных грибов. Ножки могут быть укорочены.

2.1.2. *Шляпки целиком без ножек*.

2.1.3. *Нарезанные сушеные грибы* – продукт, полученный из съедобных грибов целиком, которые были нарезаны на пластинки толщиной 1-4 мм и высушены.

2.1.4. *Другие формы представления*

Разрешена любая другая форма при условиях, что она:

- (а) в достаточной степени отличается от любой формы, установленной настоящим стандартом;
- (б) соответствует всем остальным требованиям настоящего стандарта, относящимся к ограничениям по дефектам, сухому весу и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающихся той формы, которая наиболее близка к регламентируемой настоящим положением форме.
- (в) имеет соответствующее описание на этикетке с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

**2.2. ОПИСАНИЕ ДЕФЕКТОВ**

2.2.1. *Поврежденные грибы* – грибы целиком, у которых отсутствует более четверти поверхности шляпки, или нарезанные грибы, у которых отсутствует более одной трети общей поверхности пластинки.

2.2.2. *Жженные грибы* – сушеные грибы целиком или нарезанные, имеющие следы ожогов на поверхности.

2.2.3. *Поврежденные личинками грибы* – грибы с отверстиями от личинок.

2.2.4. *Серьезно поврежденные личинками грибы* – грибы с четырьмя и более отверстиями от личинок.

<sup>1</sup> Настоящий стандарт также распространяется на сушеные грибы шиитакэ.

2.2.5. **Раздавленные грибы** – части грибов, проходящие через сито с отверстиями ячеек 5 x 5 мм.

2.2.6. **Отвалившиеся ножки** – ножки, отделенные от шляпок.

2.2.7. **Органические примеси растительного происхождения** – примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья, сосновая хвоя и др.

2.2.8. **Минеральные примеси** – вещества, которые после озоления остаются в соляной кислоте в виде нерастворимого осадка.

### 2.3. ОСНОВНЫЕ ВИДЫ

Все съедобные грибы, разрешенные к продаже уполномоченными органами в стране потребления.

## 3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Сырье, используемое для производства сушеных съедобных грибов, должно соответствовать общим требованиям, регламентируемым «Общим стандартом на съедобные грибы и продукты из них» (CODEX STAN 38-1981).

### 3.2. КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

3.2.1. Сушеные съедобные грибы должны быть здоровыми, т.е. не подверженными порче; иметь цвет, запах и вкус, соответствующие данному виду; быть чистыми, т.е. не содержать органических и минеральных примесей; не содержать, насколько это возможно, повреждений от личинок и насекомых; быть неповрежденными.

3.2.2. Сушеные съедобные грибы должны быть соответствующим образом высушены и соответствовать следующим положениям:

<b>Продукт</b>	<b>Максимальная доля воды (не более)</b>
Грибы сублимационной сушки	6%
Сушеные грибы (кроме грибов сублимационной сушки)	12%
Сушеные грибы шиитакэ	13%

### 3.3. ДОПУСКИ ДЛЯ ДЕФЕКТОВ

3.3.1. Количество грибов, не соответствующих представленным в подразделе 3.2.1 требованиям к конечному продукту, не должно быть более 25%.

3.3.2. В пределах допусков, регламентируемых подразделом 3.2.1, применяются следующие индивидуальные допуски:

<b>Дефекты</b>	<b>Допуск</b>
минеральные примеси	не более 2%
органические примеси растительного происхождения	не более 0.02% за исключением грибов шиитаке, для которых максимальный уровень составляет 1%
поврежденные личинками грибы:	
дикорастущие грибы	не более 20% общих повреждений, включая серьезные повреждения
культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений
раздавленные грибы	не более 6%
жженные грибы	не более 2%
поврежденные грибы	не более 20%

Число отвалившихся ножек должно соответствовать числу шляпок, например 1:1.

#### **4. ГИГИЕНА**

4.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендованными международными нормами и правилами – Общими принципами гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Кодекс Алиментариус, Том 1) и другими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту.

4.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, допустимых нормами в рамках надлежащей производственной практики (НПП).

4.3. При исследовании проб, отобранных соответствующими методами отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

#### **5. УПАКОВЫВАНИЕ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ТОВАРА**

##### **5.1. ОДНОРОДНОСТЬ**

Упаковки (ящики, полиэтиленовые мешки, коробки) в каждой партии должны содержать грибы одного коммерческого вида и иметь одинаковую массу нетто.

## 5.2. УПАКОВЫВАНИЕ

Ящики, мешки и коробки должны в надлежащей степени предохранять продукт от влажности во время его транспортирования и хранения. Бумага или любой иной материал в упаковке должен быть новым, водонепроницаемым и безвредным для человека. Грибы не должны соприкасаться с напечатанными инструкциями на упаковке.

5.3. Грибы должны быть свободно упакованы в единицы упаковки.

## 6. МАРКИРОВАНИЕ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) применяются следующие специальные положения:

### 6.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

Обозначение продуктов, соответствующих определениям и другим требованиям настоящего стандарта, должно устанавливать:

6.1.1. Обыденное и научное название используемого вида гриба, однако термин «гриб» может быть заменен на термины, которые обычно используются в стране продажи для обозначения рода или вида конкретного гриба, например, «шампиньон (шампиньоны)» для рода *Agaricus*;

6.1.2. Тип продукта: «сушеные грибы» или «грибы сублимационной сушки»;

6.1.3. Форма: «целиком», «шляпки» или «нарезанные пластинками».

6.1.4. Если продукт произведен в соответствии с положением, распространяющимся на другие формы сушеных грибов (подраздел 2.1.4), на этикетке в близком соседстве с наименованием продукта должны быть указаны дополнительные слова или словосочетания с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

## 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. Кодекс Алиментариус.