

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ КАПУСТЫ БРОККОЛИ
CODEX STAN 110-1981

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженную капусту брокколи вида *Brassica oleracea L. var. Italica Plenck* (Спаржевая капуста), как определено ниже, и предназначенную для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением рассортировки по размеру или переупаковки, если необходимо. Это не относится к продукту, предназначенному для дальнейшей обработки или для других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженная брокколи – продукт, приготовленный из свежих, чистых, здоровых стеблей или побегов растения брокколи, соответствующих характеристикам *Brassica oleracea L. var. italica Plenck* (Спаржевая капуста), которые были отсортированы, подрезаны, вымыты и соответственным образом отбланшированы, чтобы обеспечить стабильность окраски и вкуса в период естественных этапов реализации.

2.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Быстрозамороженная брокколи – продукт, подвергаемый процессу замораживания в соответствующем оборудовании и удовлетворяющий условиям, изложенным ниже. Процесс замораживания должен быть произведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Процесс быстрого замораживания считается завершенным, когда температура в центре продукта достигнет -18°C (0°F) в после термической стабилизации. Продукт должен содержаться при низкой температуре, такой, чтобы сохранить качество продукта при транспортировке, хранении и дистрибуции, включая время реализации конечному потребителю.

2.2.2. Разрешена общепринятая практика переупаковки быстрозамороженной пищевой продукции в контролируемых условиях.

2.3. НОРМЫ ОБРАЩЕНИЯ С ПРОДУКТОМ

Все манипуляции с продуктом нужно проводить в таких условиях, которые позволят сохранить его качество в процессе транспортировки, хранения и реализации, включая продажу конечному потребителю. Рекомендуется проводить все манипуляции с продуктом в процессе хранения, транспортировки, дистрибуции и розничной продажи в соответствии с положениями Руководства по Обработке и Транспортированию Быстрозамороженных Пищевых Продуктов (Ref. №. CAC/RCP 8-1976).

2.4. ФОРМА ПОДАЧИ ТОВАРА (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)

2.4.1. Виды продукции

- (а) **Соцветия** – головка и примыкающая часть стебля с или без маленьких нежных листьев, достигающая в длину от 7 см до 16 см. Соцветия могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной единицы выборки не более 20 процентов соцветий (по количеству) могут выходить за указанные пределы длины.
- (б) **Цветки** – головка и примыкающая часть стебля с или без маленьких нежных листьев, достигающая в длину от 3 см до 7 см с достаточной частью стебля, чтобы головки оставались единым целым. Цветки могут быть разделены в продольном направлении. В пределах одной единицы выборки не более 20 процентов соцветий (по количеству) могут выходить за указанные пределы длины.
- (в) **Нарезанные соцветия** – соцветия растения брокколи, которые были нарезаны на части и которые могут быть неодинаковой формы. Части имеют размер от 2 см до 5 см по самой длинной стороне. Части листьев могут присутствовать, но не превышать 35 процентов м/м, а части головок не должны занимать менее 15 процентов
- (г) **Нарубленная** – тонкоизмельченная брокколи, с кусочками менее 2 см по самой длинной стороне. Части листьев могут присутствовать, но не превышать 35% м/м, а части головок не должны занимать менее 15 процентов м/м.

2.4.2. Другие виды

Разрешена любая другая форма подачи товара, при условии что она:

- (а) достаточно отличается от других форм подачи товара, предложенных в этом стандарте;
- (б) удовлетворяет всем другим требованиям этого стандарта;
- (в) с достаточной точностью описана на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

2.4.3. Определение «дефектности» для презентации

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL 6,5) (Ref. №. САС/РМ 42-1969) (см. Codex Alimentarius Часть 13) считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, когда:

- (а) она превышает допуски по количеству частей листьев и головок для «Нарезанных соцветий» или стиля «Нарубленная», указанные в параграфе 2.4.1; или
- (б) она не удовлетворяет требованиям размера, указанным в параграфе 2.4.1.

2.4.4. Прием партии продукта по составу

Партия продукта считается принятой по факторам презентации, когда количество «дефектных», как указано в подразделе 2.4.3 не превышает принятого числа (с) для соответствующего размера выборки, как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL-6.5) (Ref. №. САС/РМ 42-1969). (См. Codex Alimentarius Часть 13).

2.4.5. Размер стандартной выборки

Размер стандартной выборки должен быть 300 г.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- (а) Поваренная соль (хлорид натрия);
- (б) Приправы, такие как пряные травы и специи.

3.2. ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.2.1. Основные требования

Быстрозамороженная брокколи должна быть:

- практически однородного характерного цвета, принимая во внимание все добавленные дополнительные ингредиенты;
- без постороннего запаха и привкуса, принимая во внимание все добавленные дополнительные ингредиенты;
- чистой, без песка и других посторонних примесей;

и в отношении видимых или других допустимых дефектов должна быть:

- фактически без избыточного количества частей листьев, в особенности крупных грубых листьев;
- фактически без отделившихся фрагментов и потерянных листьев (только для соцветий и цветков);
- фактически без посторонних веществ растительного происхождения;
- фактически без желтых или коричневых цветков;
- фактически без механических повреждений или повреждений болезнями или насекомыми;
- фактически без плохо подрезанных единиц (соцветий и цветков);
- фактически без зацветших или плохо развившихся единиц;
- фактически без волокнистых или одревесневших единиц.

3.2.2. Определение видимых дефектов

- (а) *Примеси растительного происхождения* (П. Р.П.) – включают листья, стебли или похожие безвредные вещества растительного происхождения, отличные от растения брокколи;

- (б) **Отделившиеся листья** (для соцветий и цветков) – листья брокколи и их части, не присоединенные к единице продукта;
- (в) **Фрагменты** (для соцветий и цветков) – части менее 20 мм в длину для соцветий и весом менее 5 граммов для цветков.
- (г) **Поверхностные пороки:** обесцвеченная единица продукта или пораженная болезнью или насекомыми.
- | | |
|------------------|---|
| Незначительный – | слегка поврежден внешний вид продукта и его качество; |
| Значительный – | заметно поврежден внешний вид продукта и его качество; |
| Серьезный – | серьезно поврежден внешний вид продукта, а также его качество – до такой степени, что обычно такой продукт забраковывается при нормальной кулинарной обработке. |
- (д) **Механическое повреждение** (для соцветий и цветков) – единица продукта, сохраняющая основную форму соцветия и цветка, но из которых более 50 процентов бутонов (почек) отделились или были иначе повреждены механически, так, что это заметно повлияло на внешний вид продукта.
- (е) **Плохо обработанные:** (для соцветий и цветков) – единицы продукта, у которых внешний вид серьезно поврежден из-за наличия грубых листьев или их частей, неровных сместившихся листьев, или маленького размера соцветий, или плохой обрезки стеблей.
- (ж) **Перезрелые или плохо развитые** – отдельные распутившиеся бутоны, а для соцветий и цветков – разветвленные кисти с бутонами, образующие головку, которая распалась и «развалилась» до такой степени, что серьезно влияет на внешний вид продукта, или кисть с бутонами настолько перезрелая, что отдельные бутоны и поддерживающие их стебли образуют рыхлую структуру.
- (з) **Волокнистые** – грубые волокна, которые обычно формируются с наружной стороны стебля брокколи; такие единицы продукта грубые на вкус, но вполне съедобны.
- (и) **Одеревеневшие** – грубые волокна, которые обычно формируются с наружной стороны стебля брокколи; такие единицы продукта очень жесткие и крайне нежелательны.

3.2.3. Размер стандартной выборки

Соцветия, цветки – 300 граммов для отделившихся фрагментов, потерянных листьев и Р.П.; для других дефектов – 25 единиц;

Нарезанные соцветия и другие виды – 300 граммов;

Нарубленные – 100 граммов

3.2.4. Допуски по видимым дефектам

На основе изучения стандартной выборки, как указано в подразделе 3.2.3, видимым дефектам присваиваются баллы в соответствии с таблицей данного раздела. Максимальное допустимое количество дефектов указано в графе «Итоговое Допустимое Количество Баллов» для соответствующих видов дефектов Незначительный, Значительный и Серьезный или Итоговый Совокупный по предыдущим категориям.

**ТАБЛИЦА 1
СОЦВЕТИЯ И ЦВЕТКИ**

	Единица Измерения	Виды дефектов			
		Незнач.	Знач.	Серьез.	Совок.
(а) П.Р.П.	Каждая частица		2		
(б) Отделившиеся листья	Каждые 5 г	1			
(в) Фрагменты					
- соцветий	Каждые 20 мм	1			
- цветков	Каждые 5 г	1			
(г) Поверхностные пороки	Каждая единица				
- незначительные		1			
- значительные			2		
- серьезные				4	
(д) Механическое повреждение	Каждая единица		1		
(е) Плохо обработанные	Каждая единица	1			
(ж) Перезрелые/плохо развитые	Каждая единица				
(з) Волокнистые	Каждая единица		2		
(и) Одеревеневшие	Каждая единица		2		
				4	
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		25	12	4	25

**ТАБЛИЦА 2
НАРЕЗАННЫЕ И НАРУБЛЕННЫЕ**

	Единицы измерения	Виды дефектов			
		Незнач.	Знач.	Серьез.	Совок.
(а) П.Р.П.	Каждая частица		2		
(б) Поверхностные пороки					
- незначительные	Каждая частица	1			
- значительные	Каждая частица		2		
- серьезные	Каждая частица			4	
(в) Перезрелые/плохо развитые	Каждые 10 г нарезанных		2		
(г) Волокнистые	Каждые 2 г нарубленных		2		
(д) Одеревеневшие	Каждые 2 г		2		
	Каждые 2 г			4	
ИТОГОВОЕ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ		20	10	4	20

3.3 Определение «дефектности» по факторам качества

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL-6.5) (Ref. №. САС/РМ 42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13), считается «дефектной» по соответствующим характеристикам, в следующих случаях:

- (а) она не удовлетворяет любым основным требованиям, приведенным в подразделе 3.2.1;
- (б) она превышает «максимальное итоговое количество баллов» в каком-либо одном или более соответствующем виде дефектов для соответствующего стиля (3.2.4).

3.4 Прием партии продукта по факторам качества

Партия продукта считается принятой с учетом факторов качества, когда количество «дефектных», как указано в параграфе 3.3., не превышает принятого числа (с) для соответствующего размера выборки, как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (AQL 6,5) (Ref. №. САС/42-1969), (см. Codex Alimentarius Часть 13). В процессе процедуры приема каждый «дефектный» (как указано в параграфе 3.3., под-параграфах (а) и (б)) рассматривается индивидуально по соответствующим категориям.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не разрешены.

4.1. НОРМА ПЕРЕНОСА

Следует использовать Раздел 3 «Норм, связанных с Переносом Пищевых Добавок в Пищевые Продукты», как указано в Части 1 Codex Alimentarius.

5. ГИГИЕНА

5.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется производить и транспортировать в соответствии с разделами Рекомендуемых Международных Технических Норм и Правил – Общих Принципов Гигиены Пищевых Продуктов (САС/РСР 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. По мере возможности по Надлежащей производственной практике (ННП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания образцов, отобранных соответствующими методами отбора проб, 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. **МАРКИРОВКА**

В соответствии с требованиями Общего Стандарта на Маркировку Расфасованных Пищевых Продуктов (Ref. №. CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) Codex Alimentarius Часть 1, приняты следующие основные положения:

6.1. **НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

6.1.1. Наименование пищевого продукта, которое указано на этикетке, должно включать название «Брокколи». Слово «быстрозамороженная» также должно присутствовать на этикетке, кроме того, термин «замороженная»¹ может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

6.1.2. Наименование пищевого продукта должно также включать название виды обработки: «соцветия», «цветки», «нарезанные соцветия» и «нарубленная», как описано в подразделе 2.4.1.

6.1.3. Если продукт представлен в соответствии с подразделом 2.4.2, то на этикетке, рядом со словом «брокколи» должны быть добавлены слова или фразы, которые не позволят ввести в замешательство или заблуждение потребителя.

6.1.4. Если был добавлен какой-либо ингредиент, за исключением соли, которые придали пищевому продукту особый вкус или аромат этого ингредиента, рядом с наименованием продукта должен быть указан этот ингредиент: «с х» или «ароматизированный х».

6.2. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

На упаковке должны быть ясно указаны условия хранения продукта со времени его приобретения у продавцов до времени его использования, также как и инструкции по приготовлению продукта.

6.3. **ОПТОВАЯ ТАРА**

В случае, когда быстрозамороженная брокколи поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженная» (термин «замороженная» может быть применен в соответствии с подразделом 6.1.1 настоящего стандарта) и наименование и адрес производителя или упаковщика также должны быть указаны на таре.

7. **УПАКОВКА**

Упаковка, используемая для быстрозамороженной брокколи, должна:

- (а) сохранять органолептические и качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт от высушивания и, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо; и

¹ «Замороженная»: Этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженная» в некоторых англоязычных странах.

- (г) не допускать приобретения продуктом постороннего, привкуса, окраски или других посторонних характеристик в процессе обработки (где это применимо) и дистрибуции продукта вплоть до времени продажи его конечному потребителю.

8. **МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ**

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