

## СТАНДАРТ НА КАРТОФЕЛЬ ПО-ФРАНЦУЗСКИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ CODEX STAN 114-1981

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт распространяется на быстрозамороженный обжаренный картофель по-французски, приготовленный из клубней картофеля вида *Solanum tuberosum* L. и предназначенный для непосредственного потребления без дальнейшей обработки, за исключением переупаковки, если она необходима.

### 2. ОПИСАНИЕ

#### 2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Быстрозамороженный картофель по-французски – продукт, приготовленный из чистых, зрелых, здоровых клубней картофеля, соответствующих характеристикам вида *Solanum tuberosum* L. Эти клубни должны быть отсортированы, вымыты, очищены, нарезаны на длинные узкие ломтики, соответствующим образом обработаны с целью достижения необходимой окраски и обжарены на пищевом масле или жире. Операции по обработке и обжариванию должны быть достаточны, чтобы обеспечить хорошую стойкость окраски и вкуса в период реализации продукта.

#### 2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

2.2.1. Быстрозамороженный картофель по-французски – 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 не считается завершенным, когда температура в центре продукта не достигнет  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) узле после термической стабилизации.

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 соответствии с положениями Руководства по обработке и транспортированию быстрозамороженных пищевых продуктов (CAC/RCP 8-1976).

#### 2.4. ФОРМА ПОДАЧИ ТОВАРА (ПРЕЗЕНТАЦИЯ)

##### 2.4.1. Виды продукции (оформление)

Оформление продукта определяется характером поверхности и характером поперечного среза.

##### 2.4.1.1. *Характер поверхности*

Картофель нарушается одним из следующих способов:

- (а) **С прямым срезом** – ломтики картофеля с практически параллельными сторонами и гладкой поверхностью.
- (б) **С рифленным срезом** – ломтики картофеля с практически параллельными сторонами, из которых две или более стороны имеют рифленую поверхность.

#### 2.4.1.2. **Размеры поперечного среза**

Размеры поперечного среза ломтиков быстрозамороженного картофеля по-французски, обрезанных со всех четырех сторон, должны быть не менее 5 мм (замеры проводятся уже в замороженном состоянии). Быстрозамороженный картофель по-французски в каждой упаковке должен иметь одинаковые размеры поперечных срезов.

Продукт можно идентифицировать по приблизительным размерам поперечного среза или обратившись к следующей системе для определения:

<b>Обозначение поверхности</b>	<b>Размер в мм самой большой поверхности среза</b>
Длинный и узкий	5 - 8
Средний	8 - 12
Толстый срез	12 - 16
Очень крупный	более 16

#### 2.4.2 **Другие виды**

Разрешена любая другая форма подачи товара, с учетом различающихся поперечных срезов, при условии что она:

- (а) достаточно отличается от других форм подачи товара, изложенных 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.

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

#### 3.1. **СОСТАВ**

##### 3.1.1. **Основные ингредиенты**

- (а) Картофель согласно Разделу 2.1
- (б) Пищевые жиры и масла согласно Codex Alimentarius Commission

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

- (а) Сахар (сахароза, инвертный сахар, глюкоза, фруктоза, крахмальная патока, сухая патока) согласно Codex Alimentarius Commission;
- (б) Поваренная соль (хлорид натрия);
- (в) Приправы, такие как пряные травы и специи.

#### 3.2. **ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

##### 3.2.1. **Общие требования**

Быстрозамороженный картофель по-французски должен быть:

- без постороннего привкуса и запаха;
- чистым, неповрежденным и практически лишенным посторонних частиц;
- иметь допустимый однородный цвет;

и в отношении видимых допустимых дефектов картофеля должен быть:

- без излишних поверхностных дефектов, таких как пятна, отметины и обесцвеченные места;
- без видимых результатов сортировки, таких как обломки, мелкие частицы и отходы;
- практически лишенным дефектов, полученных в результате обжаривания, таких как подгоревшие участки.

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

- достаточно однородный цвет;
- консистенцию, характерную для этого продукта, не должен быть излишне твердым, излишне мягким или влажным.

### 3.2.2. Аналитические (расчетные) требования

3.2.2.1. **Влажность** – максимальная абсолютная влажность всего продукта в имеющего вид измельчение «длинный и узкий», «средний» и «с толстым срезом» должна быть не более 76% м/м; а в виде «очень крупный» и в других стилях – не более 78% м/м.

3.2.2.2. **Жир или масло**, выделенные из продукта, содержать массовую долю свободных жирных кислот не более 1,5% м/м, определенной как олеиновая кислота, или эквивалентное значение жирной кислоты пересчитанное на доминирующую жирную кислотную кислоту в жире или масле.

### 3.2.3. Определение видимых дефектов

3.2.3.1. **Наружные дефекты** – это пятна или обесцвеченные участки (внутри или на поверхности), появившиеся в результате пребывания на свету, из-за механических повреждений или повреждений болезнями или насекомыми, имеющих потемнения или остатки кожуры.

- (а) **Незначительный дефект** – участок, пораженный болезнью, потемнение или значительное обесцвечивание, механические повреждения темную кожуру, покрывающие область более 3 мм, но менее 7 мм в диаметре; бледно-коричневая кожура или светлые обесцвеченные пятна более 3 мм в диаметре.
- (б) **Значительный дефект** – участок, пораженный болезнью, имеющий потемнение или значительное обесцвечивание, механические повреждения или темную кожуру, покрывающие область более 7 мм, но менее 12 мм в диаметре.
- (в) **Серьезный дефект** – участок, пораженный болезнью, потемнение или значительное обесцвечивание, механические повреждения или темную кожуру, покрывающие область 12 мм в диаметре и более.

Примечание: («незначительные» наружные дефекты, которые по площади или по интенсивности оказываются ниже показателей, установленных для незначительных дефектов, не учитываются)

3.2.3.2. **Дефекты сортировки**

- (а) **Обломок** – очень тонкий кусок (в основном часть края), который проходит через сито, ширина которого составляет 50% от минимальной величины заданного или нормального размера.
- (б) **Мелкая частица** – любой кусок менее 25 мм длиной.
- (в) **Отходы** – картофельный продукт нестандартного вида, не соответствующий основной форме поджаренного картофеля по-французски.

3.2.3.3. **Дефекты жарки**

**Подгоревший участок** – любая часть темно-коричневого цвета и плотная на ощупь, возникшая в результате сильного пережаривания.

3.2.4. **Размер стандартной выборки**

Размер стандартной выборки должен быть 1 килограмм.

3.2.5. **Допуск по видимым дефектам**

Для допусков, основанных на размере стандартной выборки, как указано в подразделе 3.2.4, видимые наружные дефекты классифицируются как «незначительные» или «значительные» или «серьезные». Допуски по поверхностным дефектам определяются видом поперечного среза картофеля по-французски. Чтобы партия была принята, единица выборки не должна иметь дефекты свыше того количества, которое указано для соответствующих видов, включая итоговый, в Таблице 1.

**ТАБЛИЦА 1 – Допуск по поверхностным дефектам**

Категория дефекта	Количество дефектов, затрагивающих Поперечный срез ломтиков	
	5 - 16 мм	более 16 мм
Серьезный	7	3
Серьезный + значительный	21	9
Итоговый (серьезный + значительный + незначительный)	60	27

Допуски по другим видам дефектов (не зависящие от поперечного среза):

**Дефекты сортировки**

Обломки	max. 12% м/м
Мелкие частицы и отходы	max. 6% м/м
Итоговые дефекты сортировки	max. 12% м/м

**Дефекты жарки** max. 0.5% м/м

3.3 **ОПРЕДЕЛЕНИЕ «ДЕФЕКТНОСТИ» ПО СОСТАВУ И ФАКТОРАМ КАЧЕСТВА**

Любая единица выборки, взятая в соответствии с Планами Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов (AQL 6,5) по Кодексу Алиментариус ФАО/ВОЗ (CAC/RM 42-1969) (См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб) считается «дефектной» по

соответствующим характеристикам, когда:

- (а) она не может удовлетворить каким-либо требованиям, указанным в разделе 3.1;
- (б) она не может удовлетворить каким-либо основным требованиям, указанным в подразделе 3.2.1;
- (в) она превышает допуски по видимым дефектам в каком-либо одном или более соответствующем виде дефектов в Разделе 3.2.5.

#### 3.4. ПРИНЯТИЕ ПАРТИИ ПРОДУКТА ПО СОСТАВУ И ФАКТОРАМ КАЧЕСТВА

Партия продукта считается принятой с учетом Состав и Факторов Качества, когда количество «дефектных», как указано в Разделе 3.5, не превышает принятого числа (с) для соответствующего размера выборки, как указано в Планах Выборки для Расфасованных Пищевых Продуктов AQL 6,5 (См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб). В процессе процедуры приемки каждый «дефектный» (как определено в Разделе 3.3 (а) – (с)) рассматривается индивидуально по соответствующим характеристикам.

#### 3.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ «ДЕФЕКТНЫХ» ПО АНАЛИТИЧЕСКИМ (РАСЧЕТНЫМ) ТРЕБОВАНИЯМ

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

#### 3.6. ПРИНЯТИЕ ПАРТИИ ПРОДУКТА ПО АНАЛИТИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ

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

### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

#### 4.1 Секвестранты Максимальный уровень в конечном продукте

4.1.1 Дигидропирофосфат натрия 100 мг/кг вместе или отдельно  
(фосфаты в виде P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

4.1.2	Тетрапирофосфат натрия	)	
4.1.3	Этилендиамин тетрацетат (Ca-diNa соль)	)	Ограничен НПП
4.1.4	Аскорбиновая кислота	)	
4.1.5	Лимонная кислота	)	
4.1.6	Яблочная кислота	)	

#### 4.2 Технологические добавки

4.2.1 Сульфит, бисульфит, гидросульфит  
(натриевая или калиевая соль) 50 мг/кг, вместе или отдельно,  
в виде SO<sub>2</sub>

4.2.2	Гидроксид натрия	)	
4.2.3	Гидроксид калия	)	Ограничен НПП
4.2.4	Лимонная кислота	)	

4.2.5 Полодиметил силоксан 10 мг/кг в пересчете на жир

#### 4.3 Норма внесения

Необходимо использовать «Раздел 3» «Норм Внесения Пищевых Добавок в Продукты Питания», как указано ниже в Части I Кодекса Алиментариус.

## 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 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985) Codex Alimentarius Volume 1), а также другими Нормами и Правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус, которые имеют отношение к данному продукту.

5.2. По мере возможности по Нормам Надлежащей производственной практики (НПП), продукт должен быть свободен от нежелательных веществ.

5.3. После испытания продукта отобранного 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. МАРКИРОВКА

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

### 6.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

6.1.1. Наименование пищевого продукта, которое указано на этикетке, должно включать название «Картофель по-французски» («French Fried Potatoes») или эквивалентное название, которое используется в стране, в которой продукт будет продаваться.

6.1.2. Кроме того, на этикетке должен быть указан соответствующий вид нарезки продукта, т.е. «с прямым срезом» или «с рифленным срезом», а также могут быть указаны приблизительные размеры поперечного среза или соответствующее название, т.е. «длинный и узкий», «средний», «с толстым срезом» и «очень крупный».

6.1.3. Если продукт изготовлен в соответствии с подразделом 2.4.2, то на этикетке, рядом со словами «Картофель по-французски» («French Fried Potatoes») должны быть добавлены слова или фразы, которые не позволят ввести в заблуждение потребителя.

6.1.4. Слова «Быстрозамороженный» также должны присутствовать на этикетке, кроме того, термин «Замороженный»<sup>1</sup> может быть применен в тех странах, где он обычно используется для описания продукта, изготовленного в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

---

<sup>1</sup> «Замороженный»: Этот термин используется в качестве альтернативы слову «Быстрозамороженный» в некоторых англоязычных странах.

## 6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

## 6.3. ОПТОВАЯ ТАРА

В случае, когда быстрозамороженный картофель по-французски поставляется оптом, требуемая выше информация должна быть дана на таре либо в сопроводительных документах, кроме того, наименование продукта, сопровождаемое словами «быстрозамороженный» (термин «замороженный» может быть использован в соответствии с Разделом 6.1.4 настоящего стандарта) и наименование и адрес производителя или упаковщика также должны быть указаны на таре.

## 7. УПАКОВКА

Упаковка, используемая для быстрозамороженного картофеля по-французски, должна:

- (а) сохранять органолептические и другие качественные характеристики продукта;
- (б) защищать продукт от микробиологического и другого загрязнения;
- (в) защищать продукт от испарения и, от увлажнения настолько, насколько это технологически осуществимо; и
- (г) не допускать приобретения продуктом посторонних запаха, привкуса, окраски или других характеристик, в процессе обработки (где это применимо) и в период распространения (дистрибуции) продукта вплоть до продажи конечному потребителю.

## 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ОБРАЗЦОВ

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