

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

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 КАШТАНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ И ПЮРЕ ИЗ КАШТАНОВ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

CXS 145-1985

Принят в 1985 году. Пересмотрен в 2015 и 2017 годах.

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Определение продукта

1.1.1 Орехи каштана консервированные представляют собой продукт, а) приготовленный из свежих, здоровых, зрелых орехов каштана сортов, соответствующих характеристикам видов *Castanea crenata* Sieb et Zucc. (каштан японский) или *Castanea sativa* Miller (каштан европейский), очищенных от скорлупы, с околоплодной оболочкой (пеликулой) или без нее<sup>1</sup>; б) укупоренный с заливкой или без заливки водой с добавлением подсластителей, вкусовых добавок и других применяемых при приготовлении данного продукта ингредиентов или без них; и с) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

1.1.2 Пюре из орехов каштана консервированное представляет собой продукт, а) приготовленный путем протирания через сито или с применением других механических средств с целью получения пюре из орехов каштана, указанных в подпункте а) пункта 1.1.1; б) укупоренный с добавлением подсластителей и других применяемых при приготовлении данного продукта ингредиентов или без них; и с) прошедший тепловую обработку, указанную в подпункте с) пункта 1.1.1.

### 1.2 Вид

#### 1.2.1 Орехи каштана консервированные

Допускается фасовка орехов каштана консервированных в следующем виде:

- а) **целиком** – ядра ореха каштана целиком с оболочкой или без нее и/или подрезанные в форме тетраэдра;
- б) **дробленые**<sup>2</sup> – небольшие кусочки ореха каштана произвольного размера и/или формы.

#### 1.2.2 Пюре из орехов каштана консервированное

- а) **подслащённые** – с добавлением подсластителей, перечисленных в подпункте б) пункта 2.1; массовая доля растворимых сухих веществ не менее 12% (12° по шкале Брикса);
- б) **неподслащённые** – без добавления подсластителей; массовая доля растворимых сухих веществ не менее 10% (10° по шкале Брикса).

#### 1.2.3 Другой внешний вид

Допускается любой другой внешний вид продукта, если он:

- а) в достаточной степени отличается от вариантов внешнего вида, приведенных в настоящем стандарте;
- б) удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта; и
- с) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

## 2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 2.1 Заливка

Допускается использование заливки, имеющей следующий состав:

- а) вода – использование в качестве заливки воды в чистом виде;
- б) вода с добавлением одного или нескольких следующих пищевых подсластителей в соответствии с определениями Комиссии "Кодекс Алиментариус": сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухая патока, патока, фруктоза, сироп фруктозы, мед

### 2.2 Классификация заливок с добавлением пищевых подсластителей

2.2.1 При добавлении в воду пищевых подсластителей жидкая среда в зависимости от концентрации подсластителя классифицируется следующим образом:

вода слегка подслащенная	}	от 10° по шкале Брикса
вода слабо подслащенная	}	до 14° по шкале Брикса
особо легкий сироп	}	

<sup>1</sup> В случае использования орехов каштана с оболочкой **и их** необходимо предварительно обработать спиртом для удаления вяжущего вкуса такой оболочки.

<sup>2</sup> Термин "дробленые" переводится на французский как "brisure".

легкий сироп	-	от 14° до 18° по шкале Брикса
густой сироп		от 18° до 22° по шкале Брикса
особо густой сироп		от 22° по шкале Брикса

**2.2.2** Концентрация подсластителя в заливке определяется как среднее значение в выборке, при этом ни в одной упаковке из выборки значение концентрации по шкале Брикса не может быть ниже предусмотренного для нижестоящей категории.

### **2.3 Другие ингредиенты**

В консервированном пюре из орехов каштана допускается содержание "сахаров", перечисленных в подпункте b) пункта 2.1 в объеме, не превышающем 2 процентов от общей чистой массы. В консервированных орехах каштана и консервированном пюре из орехов каштана допускается содержание "соли" (хлористый натрий) в объеме, не превышающем 1 процента от общей чистой массы.

### **2.4 Критерии качества**

#### **2.4.1 Цвет**

В отсутствие красителей консервированные орехи каштана или пюре из орехов каштана имеют естественный цвет, характерный для используемых сортов. Потемнение или изменение цвета считается дефектом.

#### **2.4.2 Вкус и аромат**

Консервированные орехи каштана или пюре из орехов каштана имеют естественный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов.

#### **2.4.3 Консистенция**

**2.4.3.1** Консервированные орехи каштана имеют относительно однородную плотную консистенцию как без излишней твердости, так и без излишней мягкости.

**2.4.3.2** Консервированное пюре из орехов каштана имеет единообразную консистенцию и размер частиц.

#### **2.4.4 Единообразие размера**

Целые орехи каштана – 95 процентов единиц продукта (по количеству) имеют схожий размер, при этой масса самой крупной единицы не может более чем в два раза превышать массу самой маленькой единицы продукта.

#### **3.5.2 Пороки и допуски**

Продукт в целом не должен иметь пороков, таких как присутствие безвредных посторонних растительных примесей, скорлупы, околоплодной оболочки (для очищенных орехов каштана), орехов с поверхностными пороками, раздавленных и распавшихся на кусочки орехов (для целых орехов каштана) и орехов с изменившейся окраской. Незначительный синерезис консервированного пюре из орехов каштана пороком не является. Некоторые распространенные пороки не должны присутствовать в количестве, превышающем следующие пределы:

не более 14 процентов массы орехов каштана в пересчете на чистую массу без жидкой среды; и

не более 20 процентов нецелых орехов каштана в пересчете на чистую массу без жидкой среды (для целых орехов каштана).

#### **2.4.6 Определение дефектной тары**

Единица тары, не соответствующая требованиям качества по одному или более параметрам, приведенным в подразделах 2.4.1–2.4.5 (за исключением среднего значения количества безвредных посторонних растительных примесей в выборке в целом), считается дефектной.

#### **2.4.7 Приемка партии**

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделе 2.4.5, если количество дефектных единиц, определенных согласно разделу 2.4.6, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL) 6,5. (см. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" по методам анализа и отбора проб).

### 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

**Допустимый уровень содержания в готовом продукте, не более**

#### 3.1 Хелатообразователь

3.1.1 Полифосфат натрия в соответствии с нормами надлежащей производственной практики

#### 3.2. Антиоксиданты

3.2.1 L-аскорбиновая кислота 300 мг/кг (в пересчёте на аскорбиновую кислоту)

3.2.2 Аскорбат натрия (по отдельности или в сочетании)

#### 3.3 Регуляторы кислотности

3.3.1 Лимонная кислота }

3.3.2 Яблочная кислота } в соответствии с нормами надлежащей производственной практики

3.3.3 L-винная кислота 10 г/кг

#### 3.4 Отбеливатель

3.4.1 Диоксид серы (не допускается к применению в пюре) 30 мг/кг (в пересчете на SO<sub>2</sub>)

#### 3.5 Красители натуральные

3.5.1 Турмерик (CI 75300) }

3.5.2 Кроцин (CI 75100) } в соответствии с нормами надлежащей производственной практики

3.5.3 Картамус желтый (CI 75140) }

#### 3.6 Ароматизаторы

3.3.1 Экстракт ванили } в соответствии с нормами надлежащей производственной практики

3.6.2 Ванилин }

#### 3.7 Загустители

3.7.1 Пектины в соответствии с нормами НПП

#### 3.8 Уплотнители

Уплотнители, применяемые как это указано в таблицах 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 04.2.2.4 (Консервированные или бутилированные (пастеризованные) или пакетированные в реторт-пакеты овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и морские водоросли, или перечисленные в таблице 3 Общего стандарта допускаются к использованию в пищевых продуктах, соответствующих настоящему Приложению.

### 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Свинец (Pb) 1 мг/кг

Олово (Sn) 250 мг/кг

### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

5.2 Продукт должен быть свободен от нежелательных примесей в той степени, насколько это возможно при соблюдении норм надлежащей производственной практики.

5.3 При исследовании 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.

## 6. ВЕСА И МЕРЫ

### 6.1 Заполнение тары

#### 6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть плотно заполнена орехами каштана или пюре из орехов каштана, а продукт (включая заливку) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

#### 6.1.2 Определение дефектной тары

Единица тары, не соответствующая требованию подраздела 6.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается дефектной.

#### 6.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в подразделе 6.1.1, если количество единиц тары, признанных дефектными в соответствии с подразделом 6.1.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL=6,5) (см. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" по методам анализа и отбора проб).

#### 6.1.4 Минимальная масса сухого продукта

6.1.4.1 Масса сухого продукта, укупоренного с заливкой, должна быть не менее приведенных ниже процентных значений в пересчете на массу дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает укупоренная тара при полном заполнении:

для тары водовместимостью не менее 300 мл	60%
для тары водовместимостью менее 300 мл	55%

6.1.4.2 Требования по минимальной массе сухого продукта считаются выполненными, если среднее значение во всех единицах тары не менее требуемого минимума при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

## 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

7.1.1 Наименование продукта должно состоять из слов "орехи каштана", если он соответствует определению, приведенному в разделе 1.1.1, или "пюре из орехов каштана", если он соответствует определению, приведенному в разделе 1.1.2.

7.1.2 Внешний вид может указываться в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него:

"целиком"	
"дробленые"	
"подслащенные"	} только для пюре из орехов каштана
"неподслащенные"	}

Если продукт приготовлен в соответствии с положением подраздела 1.2.3 о других формах внешнего вида, на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта должны указываться дополнительные описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7.1.3 Слова "в оболочке" указываются в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него.

7.1.4 Тип заливки указываются в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него.

7.1.4.1 Если в качестве заливки используется вода, то такая заливка обозначается следующим образом:

"в воде".

7.1.4.2 Если в воду добавлены пищевые подсластители, то такая заливка обозначается следующим образом:

"вода слегка подслащённая"

"вода слабо подслащенная"

"особо легкий сироп"

"легкий сироп"

"густой сироп"

"особо густой сироп".

**7.1.4.3** Если заливка не содержит подсластителей, следует использовать слова "без добавления сахара" или иные описательные характеристики со схожим смыслом, которые указываются в составе названия продукта или в непосредственной близости от него.

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

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