

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 - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА КРЕКЕРЫ ИЗ МОРСКОЙ И ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

CXS 222-2001

Принят в 2001 году. С изменениями 2011, 2013, 2016 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к крекерам, приготовленным из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков. Он не распространяется на готовые к употреблению жареные, а также искусственно ароматизированные крекеры со вкусом рыбы, ракообразных и моллюсков.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Продукт является традиционным и готовится из свежей рыбы или замороженного рыбного фарша, произведенного из морской (красной и белой) или пресноводной рыбы, ракообразных (включая креветки) и моллюсков (включая кальмаров, каракатиц, устриц, клемов, мидий и сердцевидок), описанных в разделе 3.1, и других ингредиентов, описанных в разделе 3.2.

2.2 Описание процесса

Продукт готовится посредством смешивания всех ингредиентов, формовки, запекания, охлаждения, нарезки и сушки.

Упаковка продукта изготавливается из соответствующих влаго- и газонепроницаемых материалов. Он должен быть обработан и упакован так, чтобы свести окисление к минимуму.

2.3 Порядок обращения

Свежая морская или пресноводная рыба, ракообразные и моллюски сразу же после вылова в целях сохранения охлаждаются или помещаются на лед для скорейшего снижения их температуры до 0°C (32°F), согласно документу ["Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" \(СХС 52-2003\)](#), и содержатся до переработки при температуре, необходимой для предотвращения порчи и размножения микроорганизмов.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Под свежей морской и пресноводной рыбой, ракообразными и моллюсками понимаются свежевывловленная, охлажденная или замороженная морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски. Под замороженным фаршем понимаются соответствующим образом переработанные свежевывловленная, охлажденная или замороженная морская и пресноводная рыба, ракообразные и моллюски. Морская или пресноводная рыба, ракообразные и моллюски должны обладать характерным для свежей рыбы внешним видом, цветом и запахом.

3.2 Другие ингредиенты

Другие ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

3.3 Дополнительные ингредиенты

Продукт может содержать сахар, а также соответствующие специи.

3.4 Готовый продукт

Крекеры должны быть одинаковыми по размеру, форме, цвету, толщине и консистенции.

Продукт должен соответствовать требованиям, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1: Требования, предъявляемые к крекерам из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков

| Характеристики | Сорт | Рыба | Ракообразные и моллюски |
|--|------|------|-------------------------|
| Сырой белок (N x 6.25), массовая доля в %% не менее | I | 12 | 8 |
| | II | 8 | 5 |
| | III | 5 | 2 |
| Содержание влаги, массовая доля в %% | I |) |) |
| | II |) |) |
| | III |) |) |
| | | 8-14 | 8-14 |

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование усилителей вкуса и секвестрантов, предусмотренных в таблицах 1 и 2 Общего стандарта для пищевых добавок (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 09.2.5 (Копченая, сушеная, ферментированная и/или соленая рыба и рыбные продукты, в том числе моллюски, ракообразные и иглокожие) и для родственных категорий.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов ["Общие принципы гигиены пищевых продуктов" \(СХС 1-1969\)](#), ["Рыба и рыбные продукты. Свод норм и правил" \(СХС 52-2003\)](#) и других тематических кодексов гигиенической практики и сводов правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с ["Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" \(СХГ 21-1997\)](#).

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений ["Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" \(СХС 1-1985\)](#) применяются следующие специальные положения:

6.1 Наименование продукта

Наименованием продукта из морской и пресноводной рыбы является "Рыбные крекеры", а наименование продукта из ракообразных и моллюсков отражает обычное название вида, например, "Крекеры из креветок" или "Крекеры из кальмаров".

6.2 Сорта

При указании сорта информация на упаковке должна приводиться в соответствии с Таблицей 1.

6.3 Дополнительные требования

На упаковку наносятся ясные указания относительно хранения продукта со времени его приобретения в предприятии розничной торговли до времени использования, а также указания по приготовлению.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

7.1 Отбор образцов

Отбор образцов для исследования продукта должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5).

7.2 Определение содержания сырого белка

Согласно АОАС 920.87 или 960.52.

7.3 Определение влажности

Согласно АОАС 950.46В (атмосферная сушка).

7.4 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, взятые для органолептического и физического исследования, оцениваются лицами, имеющими соответствующую подготовку, в соответствии с Приложением А.

8. ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если выявляется любое из перечисленных ниже свойств.

8.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце любых веществ, которые не являются производными сырья, перечисленного в разделах 3.1, 3.2, 3.3, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

8.2 Запах и вкус

Наличие у нежареных крекеров стойких отчетливых порочащих запахов и наличие у жаренных крекеров стойкого отчетливого порочащего вкуса, свидетельствующих о разложении (например, о гнили) или о загрязнении посторонними веществами (такими, как жидкое топливо и очистители).

8.3 Кости

Присутствие более одной кости диаметром более 3 мм и длиной более 5 мм более чем в 25% исследуемых образцов крекеров.

8.4 Несвойственный цвет

Более 10% исследуемых образцов крекеров имеют выраженный черный, беловатый и желтоватый цвета, свидетельствующие о росте плесени или грибка на поверхности крекеров.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

1. суммарное число недостатков, перечисленных в разделе 8, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
2. средняя чистая масса всех изученных образцов не должна быть ниже указанной при условии, что в каждой отдельной упаковке масса образцов составляет не менее 95% указанной;
3. продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

Образец, используемый для органолептической оценки, не должен использоваться для проведения других исследований.

1. Исследовать образец на предмет наличия посторонних веществ, костей и несвойственной окраски.
2. Оценить запах неготовленного образца в соответствии с положениями "[Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях](#)" (СХГ 31 - 1999).
3. Оценить вкус приготовленного образца в соответствии с положениями "[Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях](#)" (СХГ 31 - 1999).
4. Образец обжаривается в свежем растительном масле при температуре 190°C в течение 20–60 секунд в зависимости от толщины крекеров.