

# 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 КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН И АНАЛОГИЧНЫХ ВИДОВ РЫБ

CXS 94-1981

ранее CAC/RS 94-1978

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995 и 2007 годах. С изменениями 1979, 1989, 2016 и 2018 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из сардин и аналогичных видов рыб в собственном соку или масле или ином применимом виде заливки. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, массовая доля рыбы в которых составляет менее 50%.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Консервы из сардин или аналогичных видов рыбы изготавливаются из рыбы-сырца или замороженной рыбы следующих видов:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*,
- *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

Голова и жабры должны быть полностью удалены; возможно оставление чешуи и/или хвостового плавника. Внутренности могут удаляться. В случае удаления внутренностей допустимо наличие икры, молоки или почки. В рыбе с неудаленными внутренностями недопустимо наличие непереваренного корма.

### 2.2 Описание процесса

Консервы должны быть герметично укупорены в тару и пройти обработку, достаточную для обеспечения промышленной стерильности.

### 2.3 Внешний вид

Допускаются любые варианты внешнего вида продукта при условии, что он:

- i) содержит не менее двух тушек рыбы в каждой банке; и
- ii) удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта; и
- iii) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение;
- iv) приготовлен из одного вида рыбы.

## 3. ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Консервы должны изготавливаться из здоровой рыбы видов, перечисленных в подразделе 2.1, которые по показателям качества могут быть реализованы в сыром виде для употребления в пищу.

### 3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

### 3.3. Разложение

Исследуемый образец продукта не должен содержать более 10 мг/100 г гистамина в среднем.

### 3.4 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы,

исследованные в соответствии требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Продукт должен быть исследован с использованием методов, предусмотренных в разделе 7.

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для пищевых продуктов, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование лишь некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, желирующих веществ, стабилизаторов и загустителей, перечисленных в таблице 3 ["Общего стандарта на пищевые добавки" \(СХС 192-1995\)](#).

Ароматизаторы, используемые для пищевых продуктов, соответствующих настоящему стандарту, должны соответствовать [Руководству по использованию ароматизаторов \(CAC/GL 66-2008\)](#). При приготовлении продукта, на который распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только натуральных ароматизаторов, ароматизирующих комплексов и копильных ароматизаторов.

#### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ОБРАБОТКА

Продукт, подпадающий под действие данного стандарта, рекомендуется изготавливать и обрабатывать с соблюдением положений соответствующих разделов [Общих принципов гигиены пищевых продуктов \(CAC/RCP 1-1969\)](#), [Свода правил и норм для рыбы и рыбных продуктов \(CAC/RCP 52-2003\)](#), [Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов \(CAC/RCP 23-1979\)](#) и иных соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил и норм.

Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным [Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов \(СХГ 21-1997\)](#).

В соответствии с требованиями, предусмотренными методами отбора образцов и проведения исследования, разработанными Комиссией "Кодекс Алиментариус":

- i) продукт не должен содержать микроорганизмы, способные развиваться при нормальных условиях хранения;
- ii) продукт не должен содержать гистамин в объемах, превышающих 20 мг/100 г;
- iii) продукт не должен содержать любые другие вещества, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус";
- iv) упаковка продукта не должна иметь дефектов, которые могли бы нарушить ее герметичность.

#### 6. МАРКИРОВКА

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

##### 6.1 Наименование продукта

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слова:

- i) "сардины" (только для вида *Sardina pilchardus*); или
- ii) "сардины X", где X – название страны, географической области, биологического вида или его общепринятое название или любое сочетание этих элементов, используемое в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

В названии продукта также необходимо указывать вид заливки.

Если рыба была выкопчена или ей был придан аромат и привкус дыма, то соответствующая информация должна размещаться в непосредственной близости от названия продукта.

Кроме того, на этикетке должны указываться другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

#### 7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

##### 7.1 Отбор образцов

- i) Отбор образцов для исследования конечного продукта (см. раздел 3.4) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5).

- ii) Отбор образцов для проверки чистой массы и, при необходимости, массы без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора образцов, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 7.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами и в соответствии с процедурами, описанными в Приложении А, и [Руководством по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(СХГ 31-1999\)](#).

## 7.3 Определение чистой массы консервов

Чистую массу всех образцов определяют следующим образом:

- i) взвешивают закрытую тару;
- ii) тару вскрывают и извлекают ее содержимое;
- iii) пустую тару очищают от остатков продукта, моют, подсушивают и взвешивают (вместе с крышкой);
- iv) массу пустой тары вычитают из массы закрытой тары. Полученное значение соответствует чистой массе содержимого.

## 7.4 Определение массы консервов без жидкой среды

Массу всех образцов без жидкой среды определяют следующим образом:

- i) перед проведением исследования тару выдерживают при температуре от плюс 20°C до плюс 30°C не менее 12 часов;
- ii) тару вскрывают и ее содержимое переносят в предварительно взвешенное круглое сито с квадратными ячейками размером 2,8 x 2,8 мм;
- iii) сито устанавливают под углом около 17-20° и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента помещения продукта в сито;
- iv) сито с рыбой без жидкой среды взвешивают;
- v) масса рыбы без жидкой среды равна разности массы сита с продуктом и массы сита без продукта.

## 7.5 Определения массы консервов в соусе (в промытом виде без жидкой среды)

- i) перед проведением исследования тару выдерживают при температуре от плюс 20°C до плюс 30°C не менее 12 часов;
- ii) тару вскрывают и с помощью наполненной теплой водопроводной водой (около 40°C) промывалки (например, пластиковой) жидкую часть консервов и сами консервы смывают в предварительно взвешенное круглое сито;
- iii) содержимое сита промывают горячей водой до полного смыва соуса; при необходимости основной продукт и гарнир (приправы, овощи, фрукты) разделяют пинцетом; сито устанавливают под углом около 17-20° и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента завершения промывки;
- iv) дно сита промакивают бумажной салфеткой. Сито с промытой рыбой без жидкой среды взвешивают;
- v) масса промытой рыбы без жидкой среды равна разности массы сита с продуктом и массы сита без продукта.

## 7.6 Определение содержания гистамина

Могут применяться методы, удовлетворяющие следующим техническим характеристикам и качеству:

МДУ (мг/100 г)	Минимальный применимый уровень (мг/100 г)	Уровень чувствительности (мг/100 г)	Уровень чувствительности (мг/100 г)	Относительное стандартное отклонение (%)	Воспроизводимость	Применяемые методы, удовлетворяющие критериям

10 (в среднем)	8–12	1	2	16.0	90–107	АОАС 977.13   NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013
20 (каждый образец)	16–24	2	4	14.4	90–107	АОАС 977.13   NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013

## 8. ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если он обладает любым из перечисленных ниже свойств.

### 8.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными рыбы или заливки, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение норм производства и санитарных правил.

### 8.2 Вкус и запах

Присутствие у образца стойкого порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком порчи или окисления.

### 8.3 Консистенция

- i) мясо рыбы в образце имеет нехарактерную для данного вида избыточно водянистую консистенцию;
- ii) мясо рыбы в образце имеет нехарактерную для данного вида избыточно сухую или волокнистую консистенцию.

### 8.4 Несвойственный цвет

Наличие явного изменения цвета, указывающего на порчу или окисление, или появление пятен, вызванное переходом металла в продукт, у более чем 5% содержимого образца по массе.

### 8.5 Нежелательные примеси

Наличие в образце кристаллов струвита длиной более 5 мм.

## 9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- i) общее количество недостатков, перечисленных в разделе 8, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- ii) общее количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленных в разделе 2.3, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- iii) средняя чистая масса и средняя масса без жидкой среды всех изученных образцов не должна быть ниже указанной при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, гигиены и маркировки.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

1. Производят наружный осмотр тары для определения ее целостности или наличия признаков бомбажа.
2. Тару вскрывают для определения массы в соответствии с процедурой, предусмотренной разделами 7.3, 7.4 и 7.5.
3. Продукт аккуратно извлекают и исследуют на наличие несвойственного цвета, посторонних примесей и кристаллов струвита. Наличие твердых костей указывает на недостаточную обработку и требует проведения оценки стерильности.
4. Проводят оценку запаха, вкуса и консистенции продукта в соответствии с положениями [Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(СХГ 31-1999\)](#).