

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

ЛАЙМ МЕКСИКАНСКИЙ

СТАНДАРТ CXS 217-1999

Принят в 1999 г. С изменениями 2005 и 2011 гг.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на плоды лайма мексиканского культурных сортов, полученные от растений вида *Citrus aurantifolia* Swingle семейства рутовые (*Rutaceae*), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на плоды лайма мексиканского, предназначенные для промышленной переработки.

2. КАЧЕСТВО

2.1 Минимальные требования

Плоды лайма мексиканского всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- целыми;
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды, непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, практически без заметных посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей, портящих товарный вид;
- практически без причиненных вредителями повреждений;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса;
- плотными;
- без повреждений, вызванных воздействием низких температур.

2.1.1 Плоды лайма мексиканского должны достичь надлежащей степени развития и зрелости в соответствии с критериями для помологического сорта и района произрастания.

Степень развития и состояние плодов лайма мексиканского должны быть такими, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку;
- прибывали в пункт назначения в удовлетворительном виде.

2.1.2 Минимальная массовая доля сока и окраска

Минимальную массовую долю сока рассчитывают по отношению к общей массе плода.

- Минимальная массовая доля сока: 40%

Окраска должна быть типичной для помологического сорта не менее чем на 2/3 поверхности плода. Плоды должны быть зеленого цвета, при этом допускается частичное обесцвечивание (желтые пятна), занимающее не более 30% поверхности плода.

2.2 Классификация

Плоды лайма мексиканского подразделяют на три товарных сорта.

2.2.1 Высший сорт

Плоды лайма мексиканского высшего качества с характерными для помологического сорта признаками. без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

2.2.2 Первый сорт

Плоды лайма мексиканского хорошего качества с характерными для помологического сорта признаками. Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты окраски;
- незначительные дефекты кожуры площадью не более 1 см².

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3 *Второй сорт*

Плоды лайма мексиканского, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие требованиям п. 2.1. Допускаются плоды со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- дефекты кожуры, включая царапины, наросты, потертости и пятна, или другие дефекты кожуры площадью не более 2 см².

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровку проводят по наибольшему поперечному диаметру плода в соответствии со следующей таблицей:

Код калибра	Диаметр, мм
1	> 45
2	40,1–45
3	35,1–40
4	30,1–35
5	25–30

4. ДОПУСКИ

В каждой упаковочной единице (или в каждой партии при укладке навалом) допускается наличие продукта, не соответствующего установленным для указанного сорта требованиям к качеству и калибру.

4.1 Допуски по качеству

4.1.1 *Высший сорт*

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) плодов лайма мексиканского, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

4.1.2 *Первый сорт*

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов лайма мексиканского, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

4.1.3 *Второй сорт*

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов лайма мексиканского, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. Наличие загнивших или иным образом испорченных плодов, непригодных для употребления в пищу, не допускается.

4.2 Допуски по калибру

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) плодов лайма мексиканского, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии при укладке навалом) должно быть однородным и состоять только из плодов лайма мексиканского одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размера. Плоды высшего сорта должны иметь однородную окраску. Видимая часть содержимого упаковочной единицы (или партии при укладке навалом) должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

5.2 Упаковка

Плоды лайма мексиканского должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми¹, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения товарной продукции. Допускается применение материалов (в частности, бумаги или этикеток) с сопроводительным текстом при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применялись нетоксичные чернила и клей.

Плоды лайма мексиканского должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 44-1995).

5.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность плодов лайма мексиканского. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице (или в партии при укладке навалом) не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

6. МАРКИРОВКА

6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения:

6.1.1 Вид продукции

Если содержимое не видно снаружи, на каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта. Также допустимо указание помологического сорта.

6.2 Транспортная тара

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи. При поставке навалом эти сведения указывают в сопроводительных документах.

6.2.1 Оознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)².

6.2.2 Вид продукции

Наименование продукции, если содержимое не видно снаружи. Помологический сорт (необязательно).

6.2.3 Происхождение продукции

Страна происхождения и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

6.2.4 Товарные характеристики

- Товарный сорт.
- Калибр (код калибра или минимальный и максимальный диаметр в мм).
- Масса нетто (необязательно).

6.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

7.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «*Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*» (СХС 193-1995).

7.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно

¹ В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

² Нормативные правовые акты ряда стран требуют указывать точное наименование и адрес грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 8.1** При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта *«Общие принципы гигиены пищевых продуктов»* (СХС 1-1969), стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей»* (СХС 53-2003) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.
- 8.2** Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе *«Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов»* (СХГ 21-1997).