

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

ОБЩИЙ СТАНДАРТ ДЛЯ ФИНИКОВ

CXS 143-1985

Принят в 1985 г. С изменениями 2019 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт следует применять к предназначенным для продажи целым финикам (с косточкой и без косточки), упакованным и готовым к употреблению. Этот стандарт не относится к другим видам продуктов из фиников, например, к резанным на кусочки или давленным финикам, а также к финикам, предназначенным для дальнейшего использования в промышленности.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Финики - это продукт, приготовленный из полноценных плодов финикового дерева (*Phoenix dactylifera* L.), которые:

- (а) собраны на соответствующем этапе созревания;
- (б) вымыты и отсортированы в целях элиминации порченных фруктов и инородных тел;
- (в) из которых вынуты косточки;
- (г) могут быть высушены или гидратированы в целях регулирования содержания влаги;
- (д) могут быть вымыты и/или пастеризованы;
- (е) упакованы в соответствующую упаковку, обеспечивающую сохранность и защиту продукта.

2.2. МНОГООБРАЗИЕ ВИДОВ:

Встречаются следующие виды фиников:

- (а) содержащие тростниковые сахара (содержат только сахарозу), такие как Daglat Nuur (Deglet Noor) и Daglat Beidha (Deglet Beidha);
- (б) содержащие моносахара (содержат главным образом глюкозу и фруктозу), такие как Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) и Sayir (Sayer).

2.3. РАЗНОВИДНОСТИ (ТИПЫ):

- (а) с косточкой;
- (б) без косточки.

2.4. ПОДВИДЫ

- (а) прессованные - финики, спрессованные в пластинки с использованием механического пресса;
- (б) непрессованные или несжатые - финики в рассыпную или упакованные без воздействия механического пресса или какого-либо сжатия;
- (в) **КИСТИ** - финики, не отделенные от основной ветки.

2.5. КЛАССИФИКАЦИЯ ПО РАЗМЕРУ (ФАКУЛЬТАТИВНАЯ)

Финики могут быть калиброваны по размерам в соответствии со следующей таблицей:

- (а) с косточкой

Размер	Количество штук в 500 г
Маленькие	более 100
Средние	от 80 до 100
Большие	менее 80

(б) без косточки

Размер	Количество штук в 500 г
Маленькие	более 110
Средние	от 90 до 110
Большие	менее 90

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**3.1 СОСТАВ****3.1.1 Необязательные ингредиенты**

Сахарный сироп, сахара, мука, растительные масла.

3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**3.2.1 Основные требования**

Финики должны быть приготовлены из плодов финикового дерева таким образом, чтобы конечный продукт обладал соответствующим своему виду и типу запахом и вкусом, финики были зрелыми, не содержали бы живых насекомых и их яиц, личинок, клещей и соответствовал дополнительным требованиям.

(а) содержание влаги для видов, содержащих сахарозу для Daglat Nuur для видов, содержащих моносахара	Максимальное значение 26%
	30% (не обработанных в соответствии с пунктами 2.1 (г, д))
	30%
(б) размер (минимум) с косточкой без косточки	4,75 г
	4,0 г
(в) косточки (для того типа, из которого вынимают косточки)	не более 2 косточек или 4-х фрагментов на 100 фиников
(г) минеральные примеси	не более 1 г/кг

3.2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

(а) **Внешние** - царапина, изменение окраски, солнечный ожог, темные пятна, черные точки или другие подобные дефекты поверхности плода, занимающие общей площадью поверхность более 7 мм в диаметре.

(б) **Механические повреждения** - (только для фиников с косточкой) разложение и/или повреждение раздавливание мякоти, окружающей косточку в такой степени, что значительно ухудшает внешний вид фрукта.

- (в) **Незрелые финики** - финики, которые легче, светлее, имеют сморщенную финики мякоть или мало мякоти, или несомненно резино-подобную текстуру.
- (г) **Неопыленные финики** - неопыленные финики отличаются тонкой мякотью, признаками незрелого фрукта и отсутствием косточки в тех сортах, из которых ее не вынимали.
- (д) **Загрязнение** - состояние, при котором финики содержат органические или неорганические вещества, сходные по свойствам с грязью или песком, и при котором эти вещества поражают поверхность плода, занимающую в сумме площадь диаметром более 3 мм.
- (е) **Насекомые и клещи** - финики могут быть поражены насекомыми или клещами, могут быть повреждены ими, могут содержать мертвых насекомых и клещей, их фрагменты и продукты их жизнедеятельности.
- (ж) **Прокисание** - процесс метаболизма, вызванный бродильной микрофлорой и дрожжевыми грибами, сахаров в этиловый спирт и уксусную кислоту.
- (з) **Плесень** - присутствие гифов плесневых грибов, видимое невооруженным глазом.
- (и) **Гниение** - финики в состоянии биологического распада, разложения и очень неприятные на вид.

3.2.3. Допустимые границы недостатков

Максимальные пределы дефектов, обозначенных в параграфе 3.2.2, должны быть:

- в сумме 7% от общего количества фиников для фиников с дефектом (а);
- в сумме 6% от общего количества фиников для фиников с дефектами (б), (в) и (г);
- в сумме 6% от общего количества фиников для фиников с дефектами (д) и (е);
- в сумме 1% от общего количества фиников для фиников с дефектами (ж), (з) и (и).

3.3. ПРИЗНАНИЕ КАЧЕСТВА ПАРТИИ

Качество партии фиников признают соответствующим требованиям стандарта, если:

- (а) нет очевидных признаков инвазии живыми патогенными микроорганизмами или паразитами;
- (б) опытные образцы, взятые в соответствии с «Правилами анализа и отбора проб» (Кодекс Алиментариус, 13 том), соответствуют основным требованиям, изложенным в параграфе 3.2.1, и в них не превышены пределы соответствующих недостатков, изложенных в подпунктах 3.2.2 и 3.2.3, кроме того, что касается требований к размерам, 5% от общего количества (5 фиников из 100) могут весить меньше установленного минимума.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Максимальный уровень

4.1 Глицерол В соответствии с Надлежащей производственной практикой (см. также параграф 3.1.1)

4.2 Сорбитол

5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Лучше всего, если продукция, соответствующая требованиям данного стандарта, будет приготовлена и обработана в соответствии со специальными разделами «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969) и другими «Нормами и правилами», рекомендованными Комиссией «Кодекс Алиментариус» в качестве руководства при обработке данного продукта.

5.2 Насколько это возможно при соблюдении Надлежащей производственной практики, продукт не должен содержать вредных веществ.

5.3 При анализе продукта с помощью соответствующих методик, предусматривающих забор опытных образцов и их исследование, продукт:

- не должен содержать микроорганизмов в концентрациях, которые могли бы причинить вред здоровью;
- не должен содержать паразитов, которые могли бы причинить вред здоровью;
- не должен содержать каких-либо веществ микробиологического происхождения в концентрациях, которые могли бы причинить вред здоровью.

6. ВЕСА И МЕР

Тара должна быть заполнена, насколько это возможно без причинения ущерба качеству товара, и должна сопровождаться соответствующим описанием находящегося в них продукта.

7. МАРКИРОВКА

В добавление к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (Codex Stand 1-1985, Rev. 1-1991)» (Кодекс Алиментариус, том 1) следует применять следующие рекомендации:

7.1 НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1 Название продукта должно выглядеть таким образом: «финики» или «финики в сахарном сиропе».

7.1.2 На упаковке должен быть указан тип фиников: «без косточки» или «с косточкой», соответственно содержанию.

7.1.3 Название продукта может включать в себя название сорта, например: «Hallawi», «Saher», «khadhrawi», «Daglat», «Noor», «Barhee» и другие, тип обработки: «прессованные» или «не прессованные» и обозначение размера: «маленькие», «средние» или «большие».

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе «*Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*» (CXS 234-1999).

8.1 ОСОБОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ ФИНИКОВ

8.1.1 Отбор проб

Методом случайного выбора отбирают две отдельные упаковки с каждой 1000 кг партии. Из каждой упаковки отбирают 300 г, и в любом случае следует получить образец весом не менее 3000 г. Большой образец товара сначала используют для тщательного изучения на предмет наличия живых паразитов или патогенных микроорганизмов, а также на предмет общей очистки продукта, а затем исследуют соответствие других критериев положениям стандарта.

8.1.2. Образцы для исследования и проверки

Финики в объединенной пробе перемешивают и методом случайного выбора отбирают малые количества фиников из разных мест образца для составления средней пробы следующим образом:

Для теста на влажность

500 г

Для проверки отсутствия косточек (если заявлено,

что финики без косточек)	-	100 фиников
Для анализа прочих установленных недостатков и сопоставления размера фиников заявленным требованиям	-	100 фиников