

ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ФИНИКОВ (CODEX STAN 143-1985)

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 сдавливания;
- (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

<u>Размер</u>	<u>Количество штук в 500 г</u>
Маленькие	более 100
Средние	от 80 до 100
Большие	менее 80

(б) без косточки

<u>Размер</u>	<u>Количество штук в 500 г</u>
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

	<u>Максимальное значение</u>
для видов, содержащих сахарозу	26%
для Daglat Nuur	30% (не обработанных в соответствии с пунктами 2.1 (г, д))
для видов, содержащих моносахара	30%

(б) размер (минимум)

с косточкой	4,75 г
без косточки	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

	<u>Максимальный уровень</u>
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 «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985))» (Кодекс Алиментариус, том 1) 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 практикой, 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 дополнение 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*», «*Saheer*», «*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

Смотри также Кодекс Алиментариус, том 13.

8.1. ОСОБОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ ФИНИКОВ

8.1.1. Отбор проб

Методом случайного выбора отбирают две отдельных 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