

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ

CXS 130-1981

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеные плоды *Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.), подвергнутые соответствующей технологической или иной обработке и предназначенные для конечного потребления. Стандарт также распространяется на сушеные абрикосы, упакованные в транспортную тару для насыпных грузов и предназначенные для последующего упаковывания в потребительскую тару или для конечного потребления.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Сушеные абрикосы – продукт, который: (а) получен из доброкачественных зрелых плодов разновидностей *Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.); и (б) для превращения в пользующийся спросом сушеный продукт подвергнут технологической обработке в виде либо сушки на солнце, либо других признанных методов обезвоживания, перед которыми допускается проводить обработку диоксидом серы.

2.2 СОРТА

Допускается использовать любые подходящие сорта абрикосов.

2.3 ФОРМЫ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ

Продукт должен быть представлен в виде одной из следующих форм:

- (а) Абрикосы сушеные целиком, с косточками
- (б) Абрикосы сушеные целиком, без косточек
- (в) Абрикосы сушеные целиком, без косточек, с начинкой
- (г) Половинки(д) Блоки – состоящие из частей доброкачественных зрелых абрикосов, имеющих характерный цвет, неправильные форму, размеры и толщину, за исключением целых плодов.
- (е) Камарадин – состоит из сушеной абрикосовой пульпы или пасты в виде пластин или хлопьев.

2.4 ДРУГИЕ ФОРМЫ

Разрешена любая другая форма представления товара при условиях, что она:

- (а) в достаточной степени отличается от любой формы представления, установленной настоящим стандартом;
- (б) соответствует всем остальным требованиям настоящего стандарта, относящимся к ограничениям по дефектам, сухому весу и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся той формы представления товара, которая наиболее близка к регламентируемой настоящим положением форме представления.
- (в) имеет соответствующее описание на этикетке с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение

2.5 КЛАССИФИКАЦИЯ ПО РАЗМЕРАМ (НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ)

Сушеные абрикосы могут быть разделены в соответствии с их размерами на виды предоставленные в таблице:

Наименование	Количество абрикосов целиком с косточками в 1 кг	Количество абрикосов целиком без косточек в 1 кг	Количество половинок абрикосов в 1 кг
Очень мелкие	более 205	241 - 500	481 - 800
Мелкие	150 - 205	166 - 240	331 - 480
Средние	115 - 149	131 - 165	261 - 330
Крупные	95 - 114	100 - 130	200 - 260
Очень крупные	менее 95	менее 100	менее 200

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Чистые, доброкачественные абрикосы, пригодные к употреблению в пищу человеком.

3.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Другие пищевые вещества, которые могут быть использованы для обработки продукта, включая подсластители углеводной природы в порядке, установленном Комиссией Кодекс Алиментариус (см. разделы 2.3 в и 7.1.2 в).

3.3 КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

3.3.1 Массовая доля влаги

- | | | |
|--|---|--------------|
| (a) Необработанные диоксидом серы
и сорбиновой кислотой сушеные абрикосы | - | не более 20% |
| (b) Обработанные диоксидом серы
и/или сорбиновой кислотой сушеные абрикосы | - | не более 25% |

3.3.2 Показатели качества – общие требования

- (a) Цветовые характеристики, свойственные сорту абрикос и виду обработки;(б) **Вкус и запах**, свойственные продукту;(в) **Поврежденные, ломаные, заплесневелые и недоразвитые плоды** не допускаются для форм представления о товаре от 2.3а) до г) в соответствии с определениями подраздела 3.3.3 и допусками подраздела 3.4.4;(г) **Значительное однородность размеров** для любой размерной категории, если она обозначена;(д) **Живые насекомые или клещи** должны отсутствовать;(е) **Минеральные примеси** – не должны присутствовать в количествах, значительно влияющих на вкусовые качества или использование продукта;(ж) **Посторонние примеси** – чужеродные растительные вещества, останки насекомых и другие вредные вещества должны почти полностью отсутствовать.

3.3.3 Описание дефектов

- (a) Поврежденный плод – плод, имеющий любые повреждения поверхности, полученные в результате воздействия таких факторов, как град и т.д., и занимающие более чем 5 мм поверхности плода.
- (б) **Ломаный плод** – плод, имеющий любые повреждения, полученные в результате неправильного разделения на половинки или других механических процессов.

(в) **Недозре́лый плод** – плод, который содержит недостаточное количество сахаров и может иметь кислый вкус.

(г) **Поврежденный насекомыми плод** – плод, имеющий повреждения от насекомых или содержащий мертвых насекомых, клещей и других вредителей.

(д) **Заплесневелый плод** – плод, который имеет видимые поражения плесенью или гнилью.

(е) **Грязный плод** – плод с плотно приставшей грязью или другими чужеродными веществами.

3.3.4 Допуски для дефектов

Объем выборки должен быть 1 кг.

Следующие ниже допуски для дефектов должны применяться ко всем формам представления о товаре, за исключением блоков и Камарадин.

Дефект	Максимально допустимое количество
Слипшиеся плоды	10%
Поврежденные плоды	10%
Ломаные плоды	10%
Поврежденные насекомыми и грязные плоды	5%
Заплесневелые плоды	1%
СУММА	15%
Недозрелые плоды	10%

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Максимальное содержание

4.1 Сорбиновая кислота и ее натриевая и калиевая соли 500 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту

4.2 Диоксид серы 2000 мг/кг

5. ГИГИЕНА

5.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с применимыми разделами «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969) и другими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту.

5.2 Продукт не должен содержать нежелательные чужеродные вещества сверх норм установленных требованиям надлежащей производственной практики (НПП).

5.3 При исследовании пробы, отобранной в соответствии с правилами отбора проб продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

Тара должна быть заполнена в максимально возможном объеме без снижения качества продукта; ее

заполнение должно производиться в соответствии с заявленным составом продукта.

7. МАРКИРОВАНИЕ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (СXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1 Продукт должен иметь указанное на этикетке наименование «Сушеные абрикосы».

7.1.2 Кроме того, на этикетке в составе наименования или в близком соседстве с ним должна обозначаться форма представления о товаре, как указано ниже:

- (а) Абрикосы целиком, с косточками
- (б) Абрикосы целиком, без косточек
- (в) Абрикосы целиком, без косточек, фаршированные ... (в соответствии с начинкой)
- (г) Половинки
- (д) Блоки
- (е) Камарадин

7.1.3 Другие формы: Если продукт произведен в соответствии с положением, распространяющимся на другие формы представления о товаре (подраздел 2.4), на этикетке в близком соседстве с наименованием продукта должны быть указаны дополнительные слова или словосочетания с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ (ПО ВЫБОРУ)

7.2.1 На этикетке допускается указывать классификацию сушеных абрикосов целиком или сушеных половинок абрикосов по размеру, если данная упаковка абрикосов соответствует применимым к ней требованиям подраздела 2.4.

7.2.2 На этикетке допускается указывать вид или разновидность сушеных абрикосов.

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*» (СXS 234-1999).