

СТАНДАРТ НА ФИСТАШКИ НЕОЧИЩЕННЫЕ**CODEX STAN 131-1981****1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на неочищенные фисташки разновидностей *Pistacia vera* L. в натуральном виде или прошедшие технологическую обработку, предназначенные для конечного потребления. Стандарт также распространяется на неочищенные фисташки, упакованные в транспортную тару для насыпных грузов и предназначенные для последующего упаковывания в потребительскую тару.

2. ОПИСАНИЕ**2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Фисташки – продукт, полученный из зрелых семян плодов *Pistacia vera* L., которые были высушены искусственным образом на солнце и открыты натурально или механически. Продукт может быть обжаренным, соленым и/или обработанным соком лайма.

2.2. СОРТА

Сорта классифицируются следующим образом:

- (a) Удлиненные фисташки
- (б) Округлые фисташки

2.2.3. ФОРМЫ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ

Продукт должен быть представлен в одной из следующих форм:

- (a) Сырые фисташки
- (б) Обжаренные фисташки

2.4. РАЗНОВИДНОСТИ

Продукт должен быть представлен одной из следующих разновидностей:

- (a) Соленые
- (б) Обработанные соком лайма

2.5. КЛАССИФИКАЦИЯ ПО РАЗМЕРАМ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

Фисташки допускается обозначать в соответствии со следующей таблицей:

Наименование	Количество фисташек в 100 г
Мелкие	более 106
Средние	от 92 до 106
Крупные	от 81 до 91
Очень крупные	от 71 до 80
Особо крупные	более 71

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. СЫРЬЕ

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

3.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- (а) Соль
- (б) Сок лайма

3.3. ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

3.3.1. Состав – массовая доля влаги

Массовая доля влаги в продукте не должна превышать 7%.

3.3.2. Показатели качества – общие требования

- (а) Практически не содержать плесени и не иметь плесневелого или прогорклого вкуса.
- (б) Не содержать живых насекомых и клещей
- (в) Практически не содержать посторонних примесей, т.е. чего-либо кроме фисташек (ядра, твердой скорлупы и околоплодника)

3.3.3. Описание дефектов

- (а) *Закрытые фисташки* (нераскрывшиеся) – фисташки с нераскрывшимися скорлупами, но содержащие полностью созревшие ядра;
- (б) *Пустые фисташки* – состояние фисташки, при котором она содержит незрелые ядра;
- (в) *Недозревшие фисташки* – состояние фисташки, при котором ее ядра не полностью созрели;
- (г) *Поврежденные насекомыми фисташки* – фисташки, имеющие повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями или содержащие их.
- (д) *Заплесневелые фисташки* – фисташки, имеющие видимые поражения плесневыми грибами и поврежденные гнилью.

3.3.4. Допуски для дефектов

Максимальные допуски для дефектов (методом подсчета) в соответствии с определениями раздела 3.3.3 следующие:

Категория 3.3.3(а)	–	5%
Категория 3.3.3(б)	–	5%
Категория 3.3.3(в)	–	8%
Категория 3.3.3(г)	–	4%
Категория 3.3.3(д)	–	1%

Сумма дефектов от (а) до (д) не должна превышать 10%.

3.4. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия считается соответствующей требованиям показателей качества стандарта, если:

- (а) нет признаков заражения живыми насекомыми; и
- (б) проба, характеризующая партию отобранная в соответствии с разделом 8.1.2, соответствует общим требованиям подразделов 3.3.1 и 3.3.2 и не превышает допуски для соответствующих дефектов раздела 3.3.4.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не допускаются.

5. ГИГИЕНА

5.1. Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к ним разделами «Рекомендованных международных 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 и относящимися к данному продукту.

5.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, установленных нормами 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» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) применяются следующие специальные положения:

7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1. Продукт должен иметь указанное на этикетке наименование «очищенные фисташки» или «фисташки в скорлупе».

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) Сырые
- (б) Обжаренные

7.1.3. Наименование продукта может включать название сорта, такие как «округлые» или «удлиненные», также название разновидностей – «соленые» или «обработанные лаймовым соком», а также указание размеров – «мелкие», «средние», «крупные», «очень крупные», «особо крупные».

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.