

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА ФРУКТЫ И ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ

CODEX STAN 260-2007

Принят в 2007 году. С изменениями 2015 и 2017 годов.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты, соответствующие определениям раздела 2 и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания или для повторного упаковывания. Настоящий стандарт распространяется на такие продукты, как лук, чеснок, манго, редис, имбирь, свеклу, сливы, стручковый перец, сердцевина пальмы, капуста, салат листовой, лимоны, мини-кукурузу и салатную горчицу (*Brassica juncea ssp*), но не ограничивается ими. Он не распространяется на продукты, предназначенные для последующей переработки и соответствующим образом обозначенные. Настоящий стандарт не распространяется на маринованные огурцы, кимчи, столовые маслины, кислую капусту, чатни и закуски из маринованных овощей и фруктов.

2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Описание продукта

Маринованные фрукты и овощи – это продукты:

- a) приготовленные из доброкачественных, чистых и съедобных фруктов и/или овощей с семенами или без семян, со специями, ароматическими травами и/или приправами;
- b) переработанные или обработанные для получения кислого или подкисленного продукта, консервированного посредством естественной ферментации или подкисляющих веществ. В зависимости от типа продукта добавляются соответствующие ингредиенты для обеспечения сохранности и качества продукта;
- c) переработанные надлежащим способом до или после герметической упаковки в тару для обеспечения качества и безопасности продукта и предотвращения порчи; и/или
- d) расфасованные без заливки или с соответствующей заливкой (например, растительное масло, рассол или кислая среда, такая как уксус), как указано в разделе 3.1.2, с ингредиентами, соответствующими типу и виду маринованного продукта, для обеспечения равновесного значения pH ниже 4,6.

2.2 Формы представления

- a) Разрешается любая форма представления продукта, при условии, что продукт соответствует всем требованиям настоящего стандарта;
- b) формы представления могут включать, например, такие как "целиком", "кусочки", "половинки", "четвертинки", "кубики", "шинкованные" или "нарубленные".

2.3 Типы упаковки

2.3.1 Упаковка без заливки – без добавления заливки.

2.3.2 Стандартная упаковка – с добавлением заливки, как указано в разделе 3.1.2.

3 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Фрукты и овощи и, там, где это целесообразно, заливка, как указано в разделах 2.1 a), 2.1 d) и 3.1.2, в сочетании с одним или несколькими из разрешенных ингредиентов, перечисленных в разделе 3.1.3.

3.1.2 Среда для заливки

3.1.2.1 Для маринованных фруктов: согласно *Методическим указаниям о средах для заливки консервов из фруктов* (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Для маринованных овощей, согласно следующим положениям:

a) Основные ингредиенты

Вода и, при необходимости, соль или растительное масло, или кислая среда, например уксус.

b) Дополнительные ингредиенты

Заливка для маринованных овощей может соответствовать требованиям по маркировке, перечисленным в разделе 8, ингредиенты, включающие, в частности:

- 1) пищевые продукты – подсластители, такие как сахара (включая сиропы), как определено в *Стандарте для сахаров* (CODEX STAN 212-1999), мед, как определено в *Стандарте для меда* (CODEX STAN 12-1981), или соки и/или нектары, как определено в *Стандарте для фруктовых соков и нектаров* (CODEX STAN 247-2005);
- 2) ароматические растения, специи или их экстракты, приправы (согласно соответствующим стандартам Кодекса на специи или кулинарные травы);
- 3) уксус;
- 4) растительное масло (согласно соответствующим стандартам Кодекса на растительные масла);
- 5) томатное пюре (согласно *Стандарту на томатные концентраты, подвергнутые технологической обработке* (CODEX STAN 57-1981));
- 6) экстракт солода;
- 7) соус (например, рыбный соус);
- 8) соевый соус;
- 9) другие ингредиенты, при необходимости.

3.1.3 Другие разрешенные ингредиенты

- a) зерна злаков;
- b) сухофрукты;
- c) экстракт солода;
- d) орехи;
- e) зернобобовые;
- f) соус (например, рыбный соус);
- g) соевый соус;
- h) пищевые продукты со свойствами подсластителей, такие как сахара (включая сиропы) и мед, как определено в *Стандарте для сахаров* (CODEX STAN 212-1999) и *Стандарте для меда* (CODEX STAN 12-1981) соответственно; и
- i) другие ингредиенты, при необходимости.

3.2 Критерии качества

Продукт должен иметь цвет, вкус, запах и консистенцию, характерные для овощей и/или фруктов, из которых он приготовлен.

3.2.1 Другие критерии качества**3.2.1.1 Маринованные фрукты и/или овощи в пищевом растительном масле**

Процентное содержание растительного масла в продукте должно составлять не менее 10% по весу.

3.2.1.2 Маринованные фрукты и/или овощи в рассоле или в кислой среде

Процентное содержание соли в среде для заливки или кислотность заливки должны быть достаточными для обеспечения качества и надлежащего консервирования продукта.

3.2.1.3 Определение дефектов

- a) "Пороки" означают любую характеристику, включая, в частности, вмятины, паршу и потемнение окраски, которая ухудшает общий вид продукта.
- b) "Безвредные посторонние вещества" означают любую часть растения (включая, в частности, листья или часть листьев или стебли), которые не представляют угрозы для здоровья человека, но ухудшают общий вид готового продукта.

3.2.1.4 Допуски по дефектам

Продукт должен быть практически свободен от дефектов в соответствии с определениями раздела 3.2.

3.3 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или более из применимых требований к качеству, приведенным в разделе 3.2 (за исключением требований, основанных на средних величинах), должна считаться дефектной.

3.4 Принятие партии продукта

Партия считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделе 3.2, если:

- a) для тех требований, что не основаны на средних величинах, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащей схемы отбора проб с AQL 6,5; и
- b) выполняются требования, основанные на средних величинах.

4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Регуляторы кислотности, пеногасители, антиокислители, красители, стабилизаторы цвета, уплотнители, усилители вкуса (аромата), консерванты, секвестранты, стабилизаторы и подсластители, используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* в категории пищевых продуктов, к которой относится тот или иной маринованный фрукт или овощ (т.е. к одной из следующих категорий: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 и 04.2.2.7), или указанные в таблице 3 *Общего стандарта на пищевые добавки*, пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих данному стандарту.

5 ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6 ГИГИЕНА

- 6.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), *Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 23-1979) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с *Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997)¹.

7 ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом (включая, в надлежащих случаях, заливку), который должен занимать не менее 90% (за вычетом необходимого свободного пространства в соответствии с надлежащей производственной практикой) водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненная и герметично укуповренная тара.

7.1.2 **Определение дефектной тары**

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении, считается дефектной.

7.1.3 **Принятие партии продукта**

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, упомянутым в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц тары не превышает принятого значения (с) для соответствующего плана выборки в AQL 6,5.

7.1.4 **Минимальный сухой вес**

7.1.4.1 Сухой вес продукта должен быть не менее следующих процентных содержаний в пересчете на вес дистиллированной воды при 20°C, который займет полностью заполненная и герметично закупоренная тара²:

- a) для форм представления "целиком" и "половинки" – не менее 40% массы нетто;
- b) для формы представления "кусочки" и других форм представления – не менее 50% массы нетто (за исключением маринованной краснокочанной капусты, для которой минимальный сухой вес должен составлять не менее 45% массы нетто).

7.1.4.2 **Принятие партии продукта**

Требования по минимальному сухому весу считаются выполненными, если среднее значение сухого веса всех проверенных единиц тары не меньше требуемого минимума при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8 **МАРКИРОВКА**

8.1 Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.2 **Наименование продукта**

8.2.1 Маринованные фрукты и/или овощи должны маркироваться в соответствии с типом и в сочетании с названием основного ингредиента. Например, маринад из имбиря должен маркироваться "Маринованный имбирь в рассоле".

8.2.2 Наименование продукта должно включать указание на форму представления.

8.2.3 Наименование продукта должно включать указание на заливку, как определено в разделе 2.1 d).

8.3 **Маркировка транспортной тары**

Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, обозначения партии и местонахождения производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее обозначение партии, а также местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

¹ Применение микробиологических критериев к продуктам, которые обрабатываются до достижения коммерческой стерильности в соответствии с *Кодексом санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов* (CAC/RCP 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

² Для неметаллической твердой тары, такой как стеклянные банки, масса нетто для определения должна быть рассчитана по весу дистиллированной воды при 20°C, который займет полностью заполненная и герметично закупоренная банка, за вычетом 20 мл.

9 МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПРЕДМЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЯ	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
мышьяк	АОАС 952.13 (Общий метод Кодекса)	колориметрический анализ с диэтилдитиокарбаматом серебра	II
	ISO 6634:1982	спектрофотометрический анализ с диэтилдитиокарбаматом серебра	III
бензойная кислота	NMKL 103 (1984); или АОАС 983.16	газовая хроматография	III
	NMKL 124 (1997)	жидкостная хроматография	II
сухой вес	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	ситовой метод гравиметрический анализ	I
заполнение тары	CAC/RM 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
свинец	АОАС 972.25 (Общий метод Кодекса)	атомно-абсорбционная спектрофотометрия (пламенная)	III
	NMKL 179:2005	потенциометрия	II
рН	АОАС 981.12		III
сорбат	NMKL 103 (1984); или АОАС 983.16	газовая хроматография	III
	NMKL 124 (1997)	жидкостная хроматография	II
диоксид серы	EN 1988-1:1998-02 АОАС 990.28 Общий метод определения сульфитов (пищевые добавки)	оптимизированный метод Монье-Вильямса	III
олово	АОАС 980.19 (Общий метод Кодекса)	атомно-абсорбционная спектрофотометрия	II

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ

(CAC/RM 46-1972³)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Метод применяется к стеклянной таре⁴.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который занимает полностью заполненная и герметично закупоренная тара.

³ С учетом изменений, внесенных Комитетом по методам анализа и отбора проб, ALINORM 03/23, Приложение VI-H.

⁴ Для определения водовместимости металлической тары эталонным методом является ISO 90.1:1986.

3. ПРОЦЕДУРА

- 3.1** Выбрать неповрежденную единицу тары.
- 3.2** Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.
- 3.3** Наполнить тару дистиллированной водой температурой 20°C до верхнего уровня и взвесить.

4. ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Вычесть вес, полученный в разделе 3.2, из веса, полученного в разделе 3.3. Разница считается весом воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.