

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на финиковую пасту, изготовленную из плодов финиковой пальмы (*Phoenix dactylifera*).

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- 2.1 Финиковая паста: пищевой продукт, изготавливаемый из плодов финиковой пальмы (*Phoenix dactylifera*), которые должны быть здоровыми, равномерно окрашенными, собранными на соответствующей стадии спелости, мытыми, без косточек и плодоножек.
- 2.2 Партенокарпические финики: финики, выращиваемые без опыления и отличающиеся тонкой мякотью, неразвитыми характеристиками и отсутствием косточек.
- 2.3 Неспелые финики: финики с небольшим весом, светлой окраской, сморщенной или тонкой мякотью и жесткой текстурой.

3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- 3.1 Финики, используемые для производства финиковой пасты, должны быть:
 - 3.1.1 здоровыми; использование партенокарпических или незрелых плодов не допускается;
 - 3.1.2 без насекомых или фрагментов насекомых, их яиц, личинок или экскрементов;
 - 3.1.3 без загрязняющих и посторонних примесей.
- 3.2 Финиковая паста должна быть:
 - 3.2.1 мягкой и иметь равномерную окраску и текстуру без потемнений или сухих вкраплений, а также без посторонних запахов или привкусов;
 - 3.2.2 без целых косточек или их осколков, плодоножек или посторонних фрагментов;
 - 3.2.3 без признаков брожения и плесени;
 - 3.2.4 может изготавливаться из одного сорта или смеси сортов фиников при условии указания их названий (на этикетке);
 - 3.2.5 влажность не должна превышать 20%;
 - 3.2.6 содержание минеральных примесей не должно превышать 1 г на кг;
 - 3.2.7 общее содержание золы не должно превышать 1,2%;
 - 3.2.8 содержание нерастворимой в кислоте золы не должно превышать 0,1%.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование пищевых добавок в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, не допускается.

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 животных кормах* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных остаточных количествах пестицидов, утвержденных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. ГИГИЕНА

- 6.1 При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами *Свода правил и норм - Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), а также иными соответствующими текстами Кодекса, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

7. УПАКОВКА

Финиковая паста упаковывается в тару, которая обладает следующими характеристиками:

- 7.1 обеспечивает сохранение органолептических характеристик и качества продукта;

- 7.2 при изготовлении такой тары следует использоваться материалы, подходящие для хранения пищевых продуктов и соответствующие характеристикам финиковой пасты;
- 7.3 обеспечивает защиту продукта от загрязнения;
- 7.4 обеспечивает защиту продукта от высыхания, протечек, порчи и обесцвечивания.

8. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И АНАЛИЗА

- 8.1 Влажность
Согласно AOAC 934.06.
- 8.2 Содержание минеральных веществ
Согласно ИСО 762:1982.
- 8.3 Зола
Согласно AOAC 940.26.
- 8.4 Содержание золы, нерастворимой в кислоте
Согласно AOAC 900.02D.

9. МАРКИРОВКА

Продукт маркируется в соответствии с требованиями *Общего стандарта по маркированию фасованных продуктов питания* (CODEX STAN 1-1985), при этом в соответствии с дополнительными положениями этикетка не может размещаться непосредственно на пасте, а на таре должна быть указана следующая информация:

- 9.1 название сорта, а в случае использования при производстве нескольких сортов фиников, название каждого из них.

10. ХРАНЕНИЕ

Транспортировка и хранение продукта осуществляются в соответствии со следующими требованиями:

- 10.1 при транспортировке следует обеспечивать защиту продукта от механических повреждений, загрязнения или порчи;
- 10.2 продукт следует хранить в охлаждаемых или хорошо вентилируемых помещениях, вдали от источников тепла и обеспечивать его защиту от влажности, насекомых и грызунов.