

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 МАСЛИНЫ СТОЛОВЫЕ

CXS 66-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1987 и 2013 годах.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на плоды маслины культурной (*Olea europaea* L.), в соответствии с определением в разделе 2, подвергнутые соответствующей технологической или иной обработке и предназначенные для непосредственного потребления в виде столовых маслин, в том числе для целей общественного питания, а также упакованные в контейнеры большой вместимости, для последующего упаковывания в потребительскую тару. Настоящий стандарт не распространяется на продукт, предназначенный для дальнейшей переработки и соответствующим образом обозначенный.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Маслины столовые представляют собой продукт:

- a) приготовленный из доброкачественных плодов сортов маслины культурной (*Olea europaea* L.), достигших необходимой для обработки степени развития и отобранных для производства столовых маслин, объем, форма, соотношение массы косточки и массы мякоти, консистенция, вкус, плотность и легкость отделения косточки делают их особо пригодными для обработки;
- b) обработанный для удаления горечи, сохранность которого обеспечивается путем естественной ферментации и/или тепловой обработки и/или другими средствами с целью предотвращения порчи и обеспечения сохранения свойств продукта при надлежащих условиях хранения, с добавлением или без добавления консервантов;
- c) упакованный с надлежащей жидкой средой для заливки в соответствии с положениями раздела 3.1.3 либо без заливки.

2.2 Обозначение продукта

Столовые маслины классифицируются в зависимости от типа маслин и обработки.

2.2.1 Типы маслин

В зависимости от степени зрелости свежих плодов столовые маслины относят к одному из следующих типов:

- a) **зеленые маслины:** плоды убраны на стадии созревания, когда они достигли обычного размера, и до того, как приобрели характерную окраску;
- b) **маслины с начальной окраской:** плоды убраны до достижения стадии полной зрелости, во время изменения окраски;
- c) **черные маслины:** плоды убраны при достижении стадии полной зрелости или непосредственно перед достижением этой стадии.

2.2.2 Товарная обработка

Маслины подвергаются следующим видам товарной обработки:

- a) **Маслины обработанные:** зеленые маслины, маслины с начальной окраской или черные маслины, прошедшие обработку в щелочной среде:
 - a-1) обработанные зеленые маслины;
 - a-2) обработанные маслины с начальной окраской;
 - a-3) обработанные черные маслины;
 - a-4) зеленые зрелые маслины¹.
- b) **Маслины натуральные:** зеленые маслины, маслины с начальной окраской или черные маслины, помещенные непосредственно в рассол, в котором они проходят полную или частичную ферментацию; сохранность может обеспечиваться добавлением окислителей:
 - b-1) натуральные зеленые маслины;
 - b-2) натуральные маслины с начальной окраской;
 - b-3) натуральные черные маслины.

¹ Маслины, цвет которых варьирует от зеленого до желтовато-зеленого и других оттенков зеленого; возможна крапчатость. Такие маслины обрабатываются для удаления горечи, подвергаются достаточной тепловой обработке в герметично закрытой таре, не подвергаются технологическому процессу окисления и не обрабатываются подкислителями.

- c) **Маслины обезвоженные и/или сушеные:** зеленые маслины, маслины с начальной окраской или черные маслины, прошедшие обработку слабым щелочным раствором или не подвергавшиеся такой обработке, обработанные для сохранности в рассоле либо частично обезвоженные в сухой соли и/или нагреванием либо в результате иного технологического процесса:
- c-1) обезвоженные и/или высушенные зеленые маслины;
 - c-2) обезвоженные и/или высушенные маслины с начальной окраской;
 - c-3) обезвоженные и/или высушенные черные маслины.
- d) **Маслины, потемневшие в результате окисления:** зеленые маслины или маслины с начальной окраской, сохранность которых обеспечивается в рассоле, ферментированные или неферментированные и потемневшие в результате окисления в щелочной среде или без щелочной среды. Должны быть однородными по окраске, от коричневого до черного цвета.
- Такие маслины в целях сохранности упаковываются в герметично закрытую тару и подвергаются тепловой стерилизации.
- d-1) Черные маслины.
- e) **Маслины особые:** маслины могут быть приготовлены способами, отличающимися от перечисленных, либо с дополнительным применением иных способов. Такие продукты сохраняют наименование "маслины", если используемые плоды соответствуют общим определениям настоящего стандарта. Наименования, используемые для обозначения таких продуктов, должны быть достаточно точными, чтобы предотвратить введение в заблуждение покупателей или потребителей относительно происхождения и характера продуктов, и должны, в частности, руководствоваться обозначениями, установленным настоящим стандартом.

2.3 Сорт

Любой выращиваемый в коммерческих целях сорт (культivar), пригодный для переработки.

2.4 Товарные формы

Маслины могут быть представлены в одной из следующих товарных форм:

2.4.1 Маслины целиком

- a) **Маслины целиком:** маслины с плодоножками или без плодоножек, естественной формы, с удаленными косточками.
- b) **Дробленые маслины:** маслины целиком, подвергнутые технологическому процессу, который открывает мякоть плода, не затрагивая косточку, которая остается в плоде целой.
- c) **Надрезанные вдоль маслины:** маслины целиком, рассеченные вдоль надрезом кожицы и части мякоти.

2.4.2 Маслины с удаленными косточками

- a) **Маслины с удаленными косточками:** маслины с удаленными косточками, практически сохранившие естественную форму.
- b) **Половинки маслин:** маслины с удаленными косточками или фаршированные маслины, разрезанные на две примерно равные части перпендикулярно продольной оси плода.
- c) **Четвертинки маслин:** маслины с удаленными косточками, разделенные на четыре приблизительно равные части вдоль и перпендикулярно основной оси плода.
- d) **Разрезанные маслины:** маслины с удаленными косточками, нарезанные вдоль более чем на четыре примерно равные части.
- e) **Нарезанные пластинками маслины:** маслины с удаленными косточками или фаршированные маслины, нарезанные на сегменты примерно одинаковой толщины.
- f) **Измельченные маслины:** мелкие кусочки маслин с удаленными косточками, не имеющие определенной формы и практически не содержащие (не более 5% таких единиц по массе) фрагментов с различимыми следами плодоножки и фрагментов нарезанных пластинками маслин.
- g) **Раздавленные маслины:** маслины, случайно раздавленные во время удаления косточек или фарширования. Могут содержать частицы ингредиентов для начинки.

2.4.3 Фаршированные маслины: маслины с удаленными косточками, фаршированные одним или несколькими подходящими ингредиентами (пименто (вишневый перец), лук, миндаль, сельдерей, анчоусы, маслины, апельсиновая или лимонная цедра, фундук, каперсы и т.д.) или приготовленными из них пастами.

2.4.4 Салатные маслины: раздавленные маслины целиком или раздавленные маслины без косточек, с каперсами или без каперсов, с добавлением ингредиентов для начинки; наибольшую часть в данном продукте составляют маслины.

2.4.5 Маслины с каперсами или в составе смеси с другими ингредиентами: маслины целиком или с удаленными косточками, обычно небольшого размера, с каперсами, могут быть фаршированными; расфасованы вместе с другими маринованными продуктами, такими как кусочки лука, моркови, сладкого перца и других подходящих ингредиентов, в соответствии с определением в разделе 3.1.2; наибольшую часть в данном продукте составляют маслины.

2.5 Другие товарные формы

Допускаются другие товарные формы продукта при условии, что продукт:

- a) в достаточной степени отличается по внешнему виду от форм, описанных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяет всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допускам по дефектам, массе продукта без жидкой среды для заливки и любым положениям настоящего стандарта, касающимся того продукта, который наиболее напоминает товарную форму или формы продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и
- c) должным образом описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Маслины, соответствующие определениям в разделах 1 и 2, с жидкой средой для заливки или без жидкой среды для заливки.

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

Могут использоваться другие ингредиенты, такие как:

- a) вода;
- b) пищевая соль в соответствии со "Стандартом на пищевую соль" (CXS 150-1985);
- c) уксус;
- d) оливковое масло в соответствии со "Стандартом на оливковые масла и оливковые масла из выжимок" (CXS 33-1981) или другие пищевые растительные масла в соответствии со "Стандартом на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999);
- e) сахара в соответствии со "Стандартом на сахар" (CXS 212-1999) и/или другие пищевые продукты со свойствами подсластителей, такие как мед (CXS 12-1981);
- f) любые ингредиенты по отдельности или в сочетании, для использования в качестве дополнения или фарширования, такие как, например, пименто (вишневый перец), лук, миндаль, сельдерей, анчоусы, каперсы или приготовленные из них пасты;
- g) специи и ароматические травы или их натуральные экстракты.

3.1.3 Среда для заливки (рассол)

Термин "среда для заливки (рассол)" относится к растворам пищевой соли, соответствующей определению в "Стандарте на пищевую соль", в питьевой воде, с добавлением или без добавления всех или некоторых ингредиентов, перечисленных в разделе 3.1.2.

Рассол должен быть чистым, свободным от посторонних примесей, обладать характеризующими продукт цветом, вкусом и запахом и соответствовать санитарно-гигиеническим нормам, изложенным в разделе 6.

Ферментированные маслины, находившиеся в среде для заливки, могут содержать микроорганизмы, использовавшиеся для ферментации, в частности молочнокислые бактерии и дрожжи.

Физико-химические характеристики рассола для заливки или клеточного сока маслин после достижения осмотического равновесия, в зависимости от использованного метода консервации и соответствии с положениями раздела 2.1 b), должны быть следующими:

Таблица 1

Тип и обработка	Минимальное содержание хлорида натрия	Максимальный уровень pH
Обработанные маслины	5,0%	4,3
Натуральные маслины	6,0%	4,3
Пастеризованные обработанные и натуральные маслины	НПП	4,3
Обезвоженные и/или высушенные маслины	8,0%	НПП
Маслины, потемневшие в результате окисления при обработке щелочью, и зеленые зрелые маслины	НПП	НПП

НПП: надлежащая производственная практика

Обработка столовых маслин, не соответствующих вышеуказанным физико-химическим характеристикам, должна вестись надлежащим образом, чтобы обеспечить соблюдение общих рекомендаций, касающихся безопасности пищевых продуктов, приведенных в разделе 6.

В столовых маслинах, которые прошли ферментацию согласно нормам надлежащей производственной практики, может наблюдаться присутствие пропионовой кислоты и ее солей.

3.2 Показатели качества

Столовые маслины должны иметь нормальные цвет, вкус и запах и консистенцию, характерные для готового продукта.

Маслины и рассол не должны иметь признаков микробиологической порчи и посторонних вкусов и запахов, вызванных ненормальным протеканием ферментации.

Столовые маслины целиком, маслины без косточек и маслины фаршированные должны соответствовать минимальным требованиям к качеству, указанным для второй товарной категории в таблице 3 раздела 3.2.4. Другие товарные формы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 4 раздела 3.2.4.

3.2.1 Товарные категории

Классификация столовых маслин по качеству является опциональной; если столовые маслины классифицируются, применяются следующие обозначения категорий:

3.2.1.1 "Экстра", или "Высшая", или "А"

К этой категории относятся маслины высшего качества, в полной мере обладающие характерными свойствами данного сорта и товарной обработки маслин. Допускаются незначительные дефекты цвета, формы, консистенции или состояния кожицы при условии, что они не влияют на общее хорошее состояние продукта и органолептические свойства отдельных плодов.

К этой категории могут быть отнесены маслины целиком, маслины с удаленными косточками и фаршированные маслины подходящих сортов.

3.2.1.2 "Первая", или "Отборная", или "В"

К этой категории относятся маслины высокого качества, достаточной степени зрелости, обладающие характерными свойствами данного сорта и торговой обработки маслин. Допускаются незначительные дефекты цвета, формы, консистенции или состояния кожицы при условии, что они не влияют на общее

хороший внешний вид продукта и органолептические свойства отдельных плодов.

К этой категории могут быть отнесены все типы и товарные формы столовых маслин, за исключением измельченных и раздавленных.

3.2.1.3 "Вторая", или "Стандартная", или "С"

К этой категории относятся маслины высокого качества, которые, хотя и не могут быть отнесены к двум предыдущим категориям, соответствуют общим требованиям к столовым маслинам, приведенным в данном разделе.

3.2.2 Однородность по размеру

Столовые маслины должны быть однородными по размеру. В случае калибровки маслин может применяться приведенная ниже шкала. При этом по соглашениям между заинтересованными сторонами могут применяться другие шкалы или обозначения размеров. Маслины классифицируются по размерам путем пересчета количества маслин в килограмме согласно приведенной ниже таблице.

Таблица 2

60/70	101/110	161/180	261/290
71/80	111/120	181/200	291/320
81/90	121/140	201/230	321/350
91/100	141/160	231/260	351/380
			381/410*

*Начиная с 410 штук интервал калибровки составляет 50 плодов.

Только для фаршированных маслин: начиная с 201/220 штук интервал составляет 20 плодов до размера 401/420.

Калибровка может применяться для маслин целиком, маслин с удаленными косточками и фаршированных маслин.

У маслин с удаленными косточками и фаршированных маслин (после удаления начинки) размер должен коррелировать с размером целых маслин. Для получения этих значений количество маслин с удаленной косточкой в одном килограмме умножается на коэффициент, установленный каждой страной-производителем.

Предусматривается, что внутри каждой размерной группы, определенной выше, после того как из выборки в 100 маслин убрать маслину с наибольшим горизонтальным диаметром и маслину с наименьшим горизонтальным диаметром, разница между горизонтальными диаметрами оставшихся маслин не должна превышать 4 мм. Определенный альтернативным методом максимальный допуск составляет:

- 10% в ту или иную сторону для размерных групп с интервалом в 10 плодов;
- 5% в ту или иную сторону для размерных групп с интервалом в 20 плодов;
- 2% в ту или иную сторону для размерных групп с интервалом в 30 или более плодов.

3.2.3 Недостатки

- a) **Безвредные посторонние примеси:** любые вещества растительного происхождения, безвредные для здоровья и не ухудшающие внешний вид продукта, например, листья, отделившиеся плодоножки – за исключением веществ, добавление которых разрешено настоящим стандартом.
- b) **Внешние пороки:** отметины или пятна на кожеце плода, занимающие более 9 мм² поверхности плода и могущие проникать в мякоть, которые по отдельности или вместе существенно влияют на внешний вид или пищевые качества маслин.
- c) **Поврежденный плод:** существенные повреждения на кожеце плода, проникающие в мякоть маслины.
- d) **Битый плод:** мятые плоды с деформированной структурой.
- e) **Сморщенный плод:** маслины, настолько сморщенные, что это существенно влияет на их

внешний вид. Неглубокое поверхностное сморщивание маслин у некоторых товарных форм не считается дефектом.

- f) **Нехарактерная текстура:** маслины, избыточно или нехарактерно рыхлые или жесткие в сравнении с данной товарной формой и репрезентативным образцом партии.
- g) **Нехарактерный цвет:** маслины, цвет которых значительно отличается от характерного для данной товарной формы цвета и от цвета маслин в репрезентативном образце партии.
- h) **Плодоножки:** прикрепленные к маслинам плодоножки, длина которых превышает 3 мм при измерении от основания маслин. Не считается дефектом для маслин, представленных в товарной форме с удаленными плодоножками.
- i) **Дефекты фаршировки:** маслины в товарной форме "фаршированные маслины" полностью или частично пустые в сравнении с данной товарной формой и репрезентативным образцом партии.
- j) **Косточка или фрагменты косточки (за исключением маслин целиком):** целые косточки или фрагменты косточек длиной свыше 2 мм по их самой длинной оси.
- k) **Мягкие:** единицы продукции, у которых отсутствует плотность, характерная для конкретного сорта маслин.
- l) **Слишком мягкие:** единицы продукции считаются слишком мягкими, если маслины выглядят губчатыми или водянистыми. Единицы, внешне сохраняющие форму, но с распавшейся мякотью и водянистой текстурой, считаются слишком мягкими. Маслина также считается слишком мягкой, если при небольшом нажатии прощупывается косточка.

3.2.4 Дефекты и допуски

Максимальные допуски по дефектам для каждой товарной категории и каждого типа маслин приведены ниже.

Максимальные допуски по дефектам для **маслин целиком, маслин с удаленными косточками и фаршированных маслин:**

Таблица 3

Тип товарной обработки	Категория "Экстра"			Первая категория			Вторая категория		
	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки
Только для маслин без косточек или фаршированных маслин									
<u>Максимальный допуск, % плодов:</u>									
Косточки и/или фрагменты косточек	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Битый плод	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Дефекты фаршировки									
– маслины,	1	1	1	2	2	2	5	5	5

Тип товарной обработки	Категория "Экстра"			Первая категория			Вторая категория		
	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки	Зеленые маслины а-1 и а-4	Маслины, потемневшие в результате окисления d-1	Маслины с начальной окраской и черные маслины Остальные типы обработки
упакованные по отдельности									
– маслины, упакованные в произвольном порядке	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Маслины целиком, без косточек и фаршированные									
<u>Максимальный допуск, % плодов:</u>									
Внешний порок	4 ²	4	6	6	6	8	10	6	12
Повреждения мякоти	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Сморщенный плод	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Нехарактерная текстура	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Нехарактерный цвет	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Плодоножки	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Сумма допусков по этим дефектам, макс.	12	12	12	17	17	17	22	22	22
<u>Максимальный допуск, шт./кг или менее:</u>									
Безвредные посторонние примеси	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Допуски оцениваются в минимальной выборке в 200 маслин, отобранной в соответствии с надлежащим планом отбора проб с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5.

² Кроме того, не менее 30% плодов должны быть практически свободны от любых пороков.

Допуски по дефектам для **раздавленных маслин, измельченных маслин, разрезанных маслин и других товарных форм представления разделенных на части маслин** приведены ниже.

Таблица 4

Дефекты	Зеленые маслины	Маслины, потемневшие в результате окисления	Маслины с начальной окраской и черные маслины
Безвредные посторонние примеси (шт.)	2	2	2
Плодоножки (шт.)	4	6	5
Внешние пороки и сморщенность (%)	25	25	25
Косточки или фрагменты косточек	1,0	1,0	1,0
Мягкие и слишком мягкие (%)	10/5	10/5	12/6
Битые фрагменты среди разделенных на части / разрезанных маслин (%)	50	50	50

Допуски оцениваются в минимальной выборке в 300 г маслин, отобранной в соответствии с надлежащим планом отбора проб с приемлемым уровнем качества (AQL) 6,5.

3.3 Определение дефектных единиц

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или нескольким из применимых требований к качеству, приведенных в разделе 3.2 (за исключением требований, основанных на средних значениях выборки)³, должна считаться дефектной единицей.

3.4 Приемка партии

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

- для требований, не основанных на средних значениях выборки, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5; и
- выполняются требования раздела 3.2, основанные на средних значениях выборки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, антиокислителей, стабилизаторов цвета⁴, уплотнителей, усилителей вкуса, консервантов и загустителей⁵ в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 0.4.2.2.3 "Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобовые и зернобобовые, алоэ вера) и морские водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе" или перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки".

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины

³ Не применимо к транспортной таре.

⁴ Столовые маслины, потемневшие в результате окисления.

⁵ Фаршированные столовые маслины.

в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

- 5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных остаточных количествах пестицидов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979), "Рекомендованных международных гигиенических норм и правил для консервированных продуктов из фруктов и овощей" (СХС 2-1969), и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

- 6.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁶.

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом (включая 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 заполненную и герметично закупоренную тару.

7.1.2 Определение дефектной продукции

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

7.1.3 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей требованиям, приведенным в разделе 7.1, если количество дефектных единиц, определенных в разделе 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

7.1.4 Минимальная масса продукта без жидкой среды

Минимальная масса продукта без жидкой среды должна быть не менее указанных в соответствующих приложениях процентных значений в пересчете на массу дистиллированной воды при 20°C, которая займет полностью заполненную и герметично закупоренную тару⁷.

Таблица 5

Товарные формы	Минимальная масса продукта без жидкой среды
Маслины целиком ⁸	50%
Маслины без косточек и фаршированные маслины	40%

⁶ Применение микробиологических критериев к продуктам, которые обрабатываются до достижения коммерческой стерильности в соответствии с положениями "Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979), не рекомендуется, поскольку эти критерии не оказывают положительного влияния на снабжение потребителя безопасными и пригодными для потребления продуктами питания.

⁷ Для неметаллической жесткой тары, такой как стеклянные банки, масса продукта без жидкой среды рассчитывается по массе дистиллированной воды при 20°C, которая займет полностью заполненную и герметично закупоренную банку за вычетом 20 мл.

⁸ Не применяется к размерным рядам менее 110 шт./кг.

7.1.4.1 Определение дефектной продукции

Допуск в отношении указанной на этикетке массы продукта без жидкой среды не должен превышать следующих значений при условии, что среднее значение массы продукта без жидкой среды в пробе равняется или превышает заявленную массу:

Таблица 6

a) Тара с массой продукта без жидкой среды менее 200 г	5%
b) Тара с массой продукта без жидкой среды от 200 до 500 г	4%
c) Тара с массой продукта без жидкой среды от 500 до 1500 г	3%
d) Тара с массой продукта без жидкой среды более 1500 г	2%

Тара, не соответствующая указанным допускам, считается дефектной единицей.

7.1.4.2 Приемка партии

Требования в отношении минимальной массы продукта без жидкой среды считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без жидкой среды во всех проверенных единицах тары не ниже требуемого минимума, при условии, что количество дефектных единиц тары, определенных в соответствии с разделом 7.1.4, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

8. МАРКИРОВКА

8.1 Маркировка потребительской тары

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с требованиями "Общего стандарта Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1.1 Наименование продукта

8.1.1.1 Продукт должен называться "маслины" или "столовые маслины".

8.1.1.2 Следующая информация должна указываться в составе наименования или в непосредственной близости от него:

8.1.1.2.1 Тип маслин в соответствии с положениями раздела 2.2.1. Данная информация может быть заменена терминами, используемыми в стране розничной продажи. Указание этой информации не является обязательным, если продукт упакован в прозрачный пакет.

8.1.1.2.2 Тип товарной обработки в соответствии с положениями раздела 2.2.2. Данная информация может быть заменена терминами, используемыми в стране розничной продажи.

8.1.1.2.3 Товарная форма в соответствии с положениями раздела 2.4. Данная информация может быть ограничена заявлениями, используемыми в стране розничной продажи; ее можно не указывать на стеклянных банках и полимерных пакетах. Для фаршированных маслин должен быть указан вид начинки:

- "маслины, фаршированные ..." (один ингредиент или их сочетание);
- "маслины, фаршированные пастой из ..." (один ингредиент или их сочетание).

8.1.1.2.4 Если маслины представлены в соответствии с положениями, относящимися к другим товарным формам маслин (раздел 2.5), на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта должны быть указаны дополнительно слова или словосочетания, с тем чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

8.1.1.2.5 Размеры маслин целиком, маслин с удаленными косточками, фаршированных маслин и половинок маслин. Размер может указываться согласно существующей в стране розничной продажи практике. Указание этой информации не является обязательным, если продукт упакован в прозрачный пакет.

8.1.1.2.6 Товарная категория (не обязательно).

8.1.1.2.7 Название сорта (не обязательно).

8.2 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Положение	Метод	Принцип	Тип
масса продукта без жидкой среды	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	гравиметрический анализ (ситовой метод)	I
заполнение тары	САС/RM 46-1972 (для стеклянной тары) (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	и взвешивание	I
	ISO 90.1:1999 (для металлической тары) (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)		
рН рассола	NMKL 179:2005 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)		II
	АОАС 981.12 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	потенциометрический анализ	III
	ISO 1842:1991 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)		IV
Содержание соли в рассоле	АОАС 971.27 (Общий метод Кодекса)		II
	ISO 3634:1979 "хлорид в пересчете на хлорид натрия" (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	потенциометрический анализ	III
Свинец	АОАС 972.25 (Общий метод Кодекса)	AAS (пламенная)	III

Положение	Метод	Принцип	Тип
Олово	АОАС 980.19 (Общий метод Кодекса)	атомно- абсорбционная спектрометрия) AAS	II

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ (САС/RM 46-1972)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий метод применяется к стеклянной таре.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при температуре 20°C, который занимает полностью заполненную и герметично закупоренную тару.

3. ПРОЦЕДУРА

3.1 Выбрать неповрежденную единицу тары.

3.2 Вымыть, высушить и взвесить пустую тару.

3.3 Наполнить тару дистиллированной водой при температуре 20°C до верхнего уровня и взвесить.

4. ПОДСЧЕТ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Вычесть значение массы, полученное в соответствии с п. 3.2, из значения массы, полученного в соответствии с п. 3.3. Разница считается массой воды, требующейся для наполнения тары. Результаты представляются в мл воды.

ПЛАНЫ ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Надлежащий уровень контроля выбирается как указано ниже:

- Уровень контроля I** – **обычный выборочный контроль**
Уровень контроля II – **разрешение споров (размер выборки для целей арбитража в рамках Кодекса), соответствие или необходимость в более точной оценке партии**

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 1
(УРОВЕНЬ КОНТРОЛЯ I, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4800 или менее	6	1
4801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
более 240 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2400 или менее	6	1
2401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
более 120 000	60	7
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	6	1
601 – 2000	13	2
2001 – 7 200	21	3
7201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
более 42 000	60	7

ПЛАН ВЫБОРОЧНОГО КОНТРОЛЯ 2
(УРОВЕНЬ КОНТРОЛЯ II, AQL = 6,5)

МАССА НЕТТО 1 КГ (2,2 ФУНТА) ИЛИ МЕНЕЕ		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
4800 или менее	13	2
4801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
более 240 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 1 КГ (2,2 ФУНТА), НО НЕ БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
2400 или менее	13	2
2401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
более 120 000	72	8
МАССА НЕТТО БОЛЕЕ 4,5 КГ (10 ФУНТОВ)		
Количество единиц в партии (N)	Размер выборки (n)	Приемочное число (c)
600 или менее	13	2
601 – 2000	21	3
2001 – 7 200	29	4
7201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
более 42 000	72	8