

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 БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ОМАРЫ

CODEX STAN 95-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995, 2004, 2017 годах. С изменениями 2011, 2013 и 2014 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на быстрозамороженных сырых или вареных омаров, колючих омаров (лангустов) и раков-медведей¹. Кроме того, данный стандарт распространяется на быстрозамороженных сырых или вареных приземистых омаров (красных и желтых).

2. ОПИСАНИЕ

2.1. Описание продукта

Продукт приготовлен из омаров – представителей рода *Homarus* семейства *Nephropidae* и семейств *Palinuridae* и *Scyllaridae*. Продукт также может быть приготовлен из представителей вида *Nephrops norvegicus*, при условии, что он представлен как норвежский омар. В случае приземистых омаров продукт приготовлен из представителей видов *Cervimunida johnii*, *Pleuroncodes monodon* и *Pleuroncodes planipes* семейства *Galatheididae*.

Упаковка не должна содержать представителей разных видов.

2.2. Описание процесса

Использованная для приготовления/варки вода должна быть питьевой водой или чистой морской водой.

Продукт после должной подготовки должен быть подвергнут процессу замораживания и должен удовлетворять условиям, приведенным далее. Процесс замораживания должен осуществляться с помощью надлежащего оборудования таким образом, чтобы диапазон температур, при которых происходит наиболее интенсивная кристаллизация, был преодолен максимально быстро. Процесс быстрой заморозки не считается завершенным, пока температура продукта не достигла температуры, равной -18°C или ниже в температурном центре после стабилизации температуры. Продукт должен содержаться в состоянии глубокой заморозки для поддержания качества в процессе транспортировки, хранения и продажи.

Быстрозамороженные омары должны быть обработаны и упакованы так, чтобы минимизировать дегидратацию и окисление.

2.3. Форма представления

Допускается любая форма представления продукта при условии, что он:

- отвечает всем требованиям данного стандарта;
- должным образом описан на этикетке, чтобы не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

Омары могут быть упакованы по счету на единицу массы или на единицу упаковки либо по весовым категориям в соответствии с установленной шкалой.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1 Омары

Продукт должен быть приготовлен из доброкачественных омаров, качество которых позволяет продавать их в свежем виде для употребления в пищу человеком.

3.2 Глазирование

Если продукт глазируется, вода, использованная для глазировки или приготовления глазировочных растворов, должна быть питьевой либо чистой морской водой. Питьевая вода – пресная вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты пригодности воды для питья должны быть не ниже приведенных в последнем издании международного "Руководства по обеспечению качества питьевой воды" ВОЗ. Чистая морская вода – морская вода, удовлетворяющая тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и свободная от посторонних веществ.

3.3 Другие ингредиенты

Все другие ингредиенты должны быть пищевого качества и отвечать требованиям всех соответствующих стандартов Кодекса.

¹ Далее именуемые "омары".

3.4 Готовый продукт

Продукт удовлетворяет требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Продукт должен быть исследован с использованием методов, описанных в разделе 7.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование антиоксидантов, влагоудерживающих веществ и консервантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 *Общего стандарта на пищевые добавки* (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 09.2.1 (Замороженная рыба, рыбное филе и рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих) и исходных категорий пищевых продуктов.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении и обращении продуктов, на которые распространяется действие настоящего стандарта, рекомендуется руководствоваться соответствующими положениями следующих документов: *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), *Рыба и рыбные продукты. Свод норм и правил* (CAC/RCP 52-2003), *Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними* (CAC/RCP 8-1976) и других применимых кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие особые положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно указываться следующим образом:

- (i) "омар", если продукт произведен из представителей рода *Homarus*;
- (ii) "лангуст", если продукт произведен из представителей семейства *Palinuridae*;
- (iii) "рак-медведь", если продукт произведен из представителей семейства *Scyllaridae*;
- (iv) "лангустин", или "норвежский омар", если продукт произведен из представителей видов *Nephrops norvegicus*;
- (v) "приземистый омар", если продукт произведен из представителей видов *Cervimunida johnii*, *Pleuroncodes monodon* и *Pleuroncodes planipes*.

На этикетке в непосредственной близости от наименования продукта должна указываться форма представления в таких терминах, которые должным и полным образом описывают форму представления продукта во избежание введения потребителя в замешательство или заблуждение.

В дополнение к установленным выше обозначениям на этикетке может добавляться традиционное или общепотребительное в торговой практике название разновидности омара, если оно не вводит в заблуждение потребителя в стране, в которой продукт будет продаваться.

Продукт должен обозначаться как сырой или вареный, в соответствующих случаях.

Если для глазирования продукта использовалась морская вода, на этикетке помещают соответствующее указание.

На этикетке также должен содержаться термин "быстрозамороженный", за исключением случаев использования термина "замороженный" в странах, где этот термин традиционно используется для описания продукта, обработанного в соответствии с разделом 2.2 настоящего стандарта.

На этикетке указывают, что продукт необходимо поместить в условия, которые обеспечивают поддержание его качества во время перевозки, хранения и продажи.

6.2 Чистая масса (глазированные продукты)

Для глазированных продуктов указанная чистая масса продукта не должна включать массу глазури.

6.3 Инструкции по хранению

Информация на этикетке должна включать термины, указывающие, что продукт необходимо хранить при температуре -18°C или ниже.

6.4 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

Вышеуказанная информация должна указываться на контейнере или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя или упаковщика, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на контейнере.

В то же время идентификатор партии, название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицируется с сопроводительными документами.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

7.1 Отбор образцов

- (i) Отбор образцов для исследования партии должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5). В случае омаров в панцире образцом является отдельный омар. В случае омаров без панциря единица образца составляет по меньшей мере 1 кг омаров из первичной тары. В случае приземистого омара единица образца должна составлять по меньшей мере 1 кг.
- (ii) Отбор образцов для проверки чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора образцов, установленному Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 Органолептические и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами в соответствии с процедурами, описанными в разделах 7.3–7.6, Приложении А и *Руководящих принципах для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях* (CAC/GL 31-1999).

7.3 Определение чистой массы

7.3.1 Определение чистой массы продуктов, не покрытых глазурью

Чистая масса (без учета упаковочного материала) каждого образца, представляющего партию, должна определяться в замороженном состоянии.

7.3.2 Определение чистой массы продуктов, покрытых глазурью (альтернативные методы)

- (1) Вскрыть упаковку сразу после извлечения из морозильного хранилища и поместить содержимое под слабую струю холодной воды до удаления всей видимой и осязаемой пальцами глазури. Удалить влагу с поверхности продукта с помощью бумажных полотенец и взвесить продукт.
- (2) Предварительно взвешенный образец глазированного продукта погрузить в водяную баню и держать до удаления осязаемой пальцами глазури. Как только поверхность образца станет неровной, образец, все еще замороженный, извлечь из водяной бани и осушить с помощью бумажного полотенца перед определением чистой массы продукта повторным взвешиванием. Такая процедура позволяет избежать потерь вследствие вытекания сока и/или повторного намерзания поверхностью влаги.
- (3) (i) Сразу после извлечения упаковки из морозильного хранилища поместить продукт в емкость со свежей питьевой водой температурой 27°C (80°F), массой, в 8 раз превышающей заявленный вес продукта. Оставить продукт в воде до полного таяния льда. Если продукт заморожен блоками, несколько раз перевернуть блок в процессе оттаивания. Момент окончания оттаивания можно определить, аккуратно прощупывая блок зондом.

- (ii) Взвесить сухое чистое сито с сетью с квадратными ячейками размером 2,8 мм (рекомендация ISO R565) либо 2,38 мм (стандартное сито № 8, США).
 - (a) Если масса всего содержимого упаковки составляет 500 г (1,1 фунта) или менее, использовать сито диаметром 20 см (8 дюймов).
 - (b) Если масса всего содержимого упаковки превышает 500 г (1,1 фунта), использовать сито диаметром 30 см (12 дюймов).
- (iii) После того как вся видимая или определяемая наощупь глазурь удалена и омары легко отделяются друг от друга, поместить содержимое упаковки в предварительно взвешенное сито. Установить сито под углом примерно в 20° и дать воде стечь в течение 2 минут.
- (iv) Взвесить сито с продуктом без жидкости. Вычесть массу сита; полученный результат считается частью чистого содержания упаковки.

7.4 Определение количества

При определении количества на единицу массы (для указания на этикетке) необходимо подсчитать количество омаров или шеек в первичной таре и разделить это количество на среднюю массу продукта без глазури для определения количества на единицу массы.

7.5 Оттаивание

Образец помещают в полиэтиленовый пакет и погружают в воду комнатной температуры (не выше 35°C). Полное оттаивание определяется периодическим легким нажатием на пакет таким образом, чтобы случайно не повредить текстуру омара. Продукт оттаял полностью, если в пакете не прощупывается твердая корка или кристаллы льда.

7.6 Методы приготовления

Следующие процедуры основаны на нагревании продукта до внутренней температуры 65-70°C. Продукт не должен быть переварен. Время тепловой обработки варьирует в зависимости от размера продукта и температуры обработки. Точное время и условия тепловой обработки продукта следует определить путем предварительных экспериментов.

- **Запекание:** завернуть продукт в алюминиевую фольгу и равномерно распределить на противне или неглубокой плоской форме.
- **Приготовление на пару:** завернуть продукт в алюминиевую фольгу и поместить на решетку над кипящей водой в закрытом контейнере.
- **Варка в упаковке:** поместить продукт в пакет для вакуумной варки и запечатать. Погрузить пакет в кипящую воду и сварить.
- **Приготовление в микроволновой печи:** поместить продукт в контейнер, допускающий использование в микроволновой печи. При использовании пакетов из полиэтилена следует убедиться в том, что пакет не передает продукту посторонние запахи. Готовить в соответствии со спецификацией оборудования.

8. ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если он обладает любым из перечисленных ниже свойств.

8.1 Глубокая дегидратация

Участок массой более 10% массы омаров в образце либо площадью более 10% поверхности блока демонстрирует избыточную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся как белый или желтый неестественный цвет поверхности, который перекрывает цвет мяса и проникает в толщу мяса и не поддается отскабливанию ножом или другим острым инструментом без чрезмерного повреждения внешнего вида омара.

8.2 Посторонние примеси

Присутствие в образце любых веществ, которые не являются производным омара, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение санитарных правил и норм надлежащей производственной практики.

8.3 Вкус и запах

Присутствие у омара стойкого и различного порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком порчи или окисления или остатков корма.

8.4 Несвойственный цвет

Отчетливое почернение более 10% поверхности панциря целого омара или половины омара или, в случае форм представления "шейка омара" и "мясо омара", отчетливое окрашивание в черный, коричневый, зеленый или желтый цвет по отдельности или в сочетании, затрагивающее более 10% заявленной массы.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям данного стандарта, если:

- (i) общее количество недостатков, перечисленных в разделе 8, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (ii) общее количество единиц образца, не удовлетворяющих требованиям к числу или весу согласно положениям раздела 2.3, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (iii) средняя чистая масса всех изученных образцов не должны быть ниже указанной массы при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- (iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, гигиены и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Определить чистую массу согласно методике, описанной в разделе 7.3 (деглазировать, если потребуется).
2. Исследовать замороженного омара на предмет наличия участков глубокой дегидратации. Определить процентную долю поврежденного участка.
3. Произвести оттаивание продукта согласно методике, описанной в разделе 7.5, и исследовать каждую единицу образца на предмет наличия посторонних и вредных примесей.
4. Проверить количество продукта и соответствие массы продукта заявленной согласно методике, описанной в разделе 7.4.
5. Оценить запах и цвет продукта.
6. В случае если окончательные выводы относительно запаха/вкуса продукта невозможно сделать в его размороженном состоянии, небольшую часть образца (от 100 до 200 г) следует незамедлительно приготовить по одному из методов приготовления, описанных в разделе 7.6, и оценить вкус и запах приготовленного продукта.