

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ CXS 119-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2011, 2013, 2016 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из рыбы в собственном соку или масле или ином применимом виде заливки. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, массовая доля рыбы в которых составляет менее 50% чистой массы банки, или на консервы из рыбы, на которые распространяется действие других стандартов Кодекса.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервы из рыбы приготавливаются из мяса любых видов рыб (за исключением консервов из рыбы, на которые распространяется действие других стандартов Кодекса), пригодных в пищу, и могут содержать мясо различных видов рыб при условии, что они обладают схожими органолептическими свойствами и относятся к одному роду.

2.2 Описание процесса

Консервы из рыбы должны быть герметично укупорены в тару и пройти обработку, достаточную для обеспечения промышленной стерильности.

2.3 Внешний вид

Допускаются любые варианты внешнего вида продукта, при условии, что он:

- i) удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта; и
- ii) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Рыба

Консервы приготавливаются из здоровой рыбы, у которой удалены голова, плавники и внутренности. Допускается использование только сырья, которое по показателям качества может быть реализовано в сыром виде для употребления в пищу.

3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

3.3 Разложение

Содержание гистамина в исследуемом образце консервов из рыбы семейств *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae* и *Pomatomidae* не должно превышать 10 мг/100 г в среднем.

3.4 Готовый продукт

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

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для пищевых продуктов, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование лишь некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, желирующих веществ, стабилизаторов и загустителей, перечисленных в таблице 3 ["Общего стандарта на пищевые добавки" \(CXS 192-1995\)](#).

Ароматизаторы, используемые для пищевых продуктов, соответствующих настоящему стандарту, должны соответствовать [Руководству по использованию ароматизаторов \(CXG 66-2008\)](#). При приготовлении продукта, на который распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только натуральных ароматизаторов, ароматизирующих комплексов и копильных ароматизаторов.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Продукт, подпадающий под действие данного стандарта, рекомендуется изготавливать и обрабатывать с соблюдением положений соответствующих разделов [Общих принципов гигиены пищевых продуктов \(СХС 1-1969\)](#), [Свода правил и норм для рыбы и рыбных продуктов \(СХС 52-2003\)](#), [Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов \(СХС 23-1979\)](#) и иных соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил и норм.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с ["Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" \(СХГ 21-1997\)](#).

Наличие в готовом продукте посторонних примесей, представляющих угрозу здоровью человека, не допускается.

В соответствии с требованиями, предусмотренными методами отбора образцов и проведения исследования, разработанными Комиссией "Кодекс Алиментариус":

- i) продукт не должен содержать микроорганизмы, способные развиваться при нормальных условиях хранения; и
- ii) ни в одном образце продукта содержание гистамина не должно превышать 20 мг/100 г. Настоящее требование распространяется на виды рыбы, относящиеся к семействам *Scombridae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae*, *Scombresocidae* и *Pomatomidae*.
- iii) продукт не должен содержать любые другие вещества, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус"; и
- iv) упаковка продукта не должна иметь дефектов, которые могли бы нарушить ее герметичность.

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений [Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов \(СХС 1-1985\)](#) следует применять следующие положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из обычного или принятого названия биологического вида в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

Наименование должно содержать указание на внешний вид продукта.

В названии продукта также необходимо указывать вид заливки.

Если консервы приготовлены из рыбы разных видов, относящихся к одному роду, их названия должны быть указаны на этикетке.

Кроме того, на этикетке должны указываться другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

7.1 Отбор образцов

- (i) Отбор образцов для исследования конечного продукта (см. раздел 3.4) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5).
- (ii) Отбор образцов для проверки чистой массы и, при необходимости, массы без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора образцов, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами и в соответствии с разделами 7.3–7.5, Приложением А и [Руководством по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(СХГ 31-1999\)](#).

7.3 Определение чистой массы консервов

Чистая масса всех образцов определяется следующим образом:

- i) взвешивают закрытую тару;
- ii) тару вскрывают и извлекают ее содержимое;
- iii) пустую тару очищают от остатков продукта, моют, подсушивают и взвешивают (вместе с крышкой);
- iv) массу пустой тары вычитают из массы закрытой тары. Полученное значение соответствует чистой массе содержимого.

7.4 Определение массы консервов без жидкой среды

Чистая масса всех образцов без жидкой среды определяется следующим образом:

- i) перед проведением исследования тару выдерживают при температуре от плюс 20 до плюс 30°C не менее 12 часов;
- ii) тару вскрывают и ее содержимое переносят в предварительно взвешенное круглое сито с квадратными ячейками размером 2,8 мм X 2,8 мм;
- iii) сито устанавливают под углом около 17-20° и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента помещения продукта в сито;
- iv) сито с рыбой без жидкой среды взвешивают;
- v) масса рыбы без жидкой среды равна разности массы сита с продуктом и массы сита без продукта.

7.5 Определение массы без жидкой среды (для консервов в соусе)

- i) перед проведением исследования тару выдерживают при температуре от плюс 20°C до плюс 30°C не менее 12 часов;
- ii) тару вскрывают и с помощью наполненной теплой водопроводной водой (около 40°C) промывалки (например, пластиковой) жидкую часть консервов и сами консервы смывают в предварительно взвешенное круглое сито;
- iii) содержимое сита промывают горячей водой до полного смыва соуса; при необходимости основной продукт и гарнир (приправы, овощи, фрукты) разделяют пинцетом; сито устанавливают под углом около 17-20 градусов и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента завершения промывки.
- iv) Дно сита промакивают бумажной салфеткой. Сито с промытой рыбой без жидкой среды взвешивают;
- v) Масса промытой рыбы без жидкой среды равна разности массы сита с продуктом и массы сита без продукта.

7.6 Определение концентрации гистамина

Могут применяться методы, удовлетворяющие следующим техническим характеристикам и качеству:

МДУ (мг/100 г)	Минимальный применимый уровень (мг/100 г)	Предел обнаружения (мг/100 г)	Предел количественного обнаружения (мг/100 г)	Относительное стандартное отклонение (%)	Воспроизводимость	Применяемые методы, удовлетворяющие критериям
10 (в среднем)	8 – 12	1	2	16.0	90 – 107	АОАС 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013
20 (каждый образец)	16 – 24	2	4	14.4	90 – 107	АОАС 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013

8. ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

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

8.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными рыбы или заливки, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение норм надлежащей производственной и санитарной практики.

8.2 Вкус и запах

Присутствие у образца стойкого порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком порчи или окисления.

8.3 Консистенция

- i) Мясо рыбы в образце имеет нехарактерную для данного вида избыточно ослабевшую консистенцию; или
- ii) мясо рыбы в образце имеет нехарактерную для данного вида избыточно суховатую консистенцию; или
- iii) доля мяса рыбы с разрыхленной консистенцией превышает 5% содержимого без жидкой среды.

8.4 Несвойственный цвет

Наличие явного изменения цвета мяса, указывающего на порчу или окисление, или появление пятен, вызванное переходом металла в продукт, у более чем 5% содержимого без жидкой среды.

8.5 Нежелательные примеси

Наличие в образце кристаллов струвита длиной более 5 мм.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- i) суммарное число недостатков, перечисленных в разделе 8, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- ii) общее количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленных в разделе 2.3, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- iii) средняя чистая масса и средняя масса без жидкой среды всех изученных образцов не должна быть ниже указанной, 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, обработки и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

1. Производят наружный осмотр тары для определения ее целостности или наличия признаков бомбажа.
2. Тару вскрывают для определения массы в соответствии с процедурой, предусмотренной разделами 7.3, 7.4 и 7.5.
3. Продукт изучают на соответствие заявленному внешнему виду.
4. Продукт исследуют на наличие несвойственного цвета и посторонних и недопустимых примесей. Наличие твердых костей указывает на недостаточную обработку и требует проведения оценки стерильности.
5. Проводят оценку запаха, вкуса и консистенции продукта в соответствии с положениями [Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(CXG 31 - 1999\)](#).