

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 КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОБЕГИ БАМБУКА

CXS 241-2003

Принят в 2003 году. Пересмотрен в 2011 году. С изменениями 2015, 2020 и 2022 годов.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	8.2 Маркировка транспортной тары	Информация указывается 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.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированные побеги бамбука, удовлетворяющего характеристикам съедобных ботанических видов бамбука, в частности, указанных в разделе 2.2, и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания, или для переупаковывания, а также дальнейшей обработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервированные побеги бамбука представляют собой продукт:

- a) приготовленный из съедобных побегов бамбука в заливке с ферментацией или без ферментации;
- b) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи;
- c) значение pH продукта должно составлять:
 - i) естественно ферментированные побеги бамбука: pH ниже 4,0;
 - ii) подкисленные побеги бамбука: pH от 4,0 до 4,6;
 - iii) неферментированные, не подкисленные побеги бамбука: pH выше 4,6.

2.2 Виды

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp;
- *Gigantochloa* spp;
- *Phyllostachys* spp;
- *Melocanda humilis*;
- *Thyrsostachys siamensis*;
- *Nastus elatus*.

2.3 Товарные формы

2.3.1 Целиком – побеги бамбука с верхушками, с подрезанной мякотью для удаления наружных оболочек и твердой сердцевинки.

2.3.2 Половинки – побеги бамбука целиком, разрезанные вдоль на половинки.

2.3.3 Ломтики – побеги бамбука, нарезанные на ломтики одинакового размера.

2.3.4 Полоски – побеги бамбука, нарезанные на тонкие полоски одинакового размера.

2.3.5 Кубики – побеги бамбука, нарезанные на кубики одинакового размера.

2.3.6 Другие товарные формы

Допускаются любые другие товарные формы продукта, если они:

- a) в достаточной степени отличаются от форм, указанных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяют всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая требования, относящиеся к допустимым отклонениям, массе продукта без заливки и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающимся товарной формы, наиболее близкой к форме или формам продукта, предназначенного соответствовать этому положению; и
- c) должным образом описаны на этикетке, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Побеги бамбука, определение которых дано в разделе 2, и соответствующая данному виду продукта среда для заливки.

3.1.2 Среда для заливки

3.1.2.1 Основные ингредиенты

Вода и, при необходимости, соль.

3.1.2.2 Другие разрешенные ингредиенты

Среда для заливки может содержать ингредиенты в соответствии с требованиями к маркировке, содержащимися в разделе 8, и может включать, в частности:

- a) сахара, в соответствии со "Стандартом на сахар" (CXS 212-1999) и/или другие пищевые продукты со свойствами подсластителей, такие как мед, в соответствии со "Стандартом на мед" (CXS 12-1981);
- b) ароматические травы, специи или их натуральные экстракты, приправы;
- c) уксус;
- d) нормальный или концентрированный фруктовый сок, в соответствии с "Общим стандартом на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005);
- e) растительное масло;
- f) томатное пюре, в соответствии со "Стандартом на томатные концентраты, подвергнутые технологической обработке" (CXS 57-1981).

3.2 Показатели качества

Консервированные побеги бамбука должны иметь нормальные цвет, вкус и запах и консистенцию, характерные для данного продукта.

3.2.1 Дефекты и допуски

Максимальные допуски по количеству единиц продукта неправильной формы приведены в таблице 1.

Таблица 1

Пункт	Товарная форма	Ограничения
1	целиком или половинки	a) нет, если в банке менее 3 единиц; b) 1 единица, если в банке 3-5; c) 2 единицы, если в банке 6-9; d) 3 единицы на каждые 10, если в банке больше 10 единиц.
2	ломтики, полоски, кубики	20% по массе продукта без заливки

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), должна считаться дефектной единицей.

3.4 Приемка партии

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

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

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Регуляторы кислотности

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности в соответствии с требованиями таблицы 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995). Кроме того, допускается использование следующих пищевых добавок:

Номер INS	Наименование пищевой добавки	Максимальный уровень
INS 334; 335 ii; 337	тарtrato	1300 мг/кг (в пересчете на винную кислоту)

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины 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) 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 для пищевых продуктов" (СХС 21-1997)¹.

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 °С, 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.

¹ 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.

7.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

Масса продукта без заливки должна составлять не менее 50% от массы продукта нетто, рассчитанной на основе массы дистиллированной воды при 20 °С, которую вместит укупоренная тара при полном заполнении².

7.1.4.1 Приемка партии

Требования в отношении минимальной массы продукта без заливки считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без заливки во всех проверенных единицах тары не ниже требуемого минимума, при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта должно содержать слова "побеги бамбука", "отварные побеги бамбука" или "ферментированные побеги бамбука". Соответствующая товарная форма продукта должна быть заявлена как часть наименования.

8.1.2 Другие товарные формы – если продукт произведен в соответствии с положением о других товарных формах (раздел 2.3.6), информация о такой форме должна приводиться на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта в таких словах или словосочетаниях, чтобы потребитель не был введен в заблуждение.

8.1.3 Если добавленный ингредиент, как определено в разделе 3.1.2.2, изменяет вкус и запах продукта, наименование продукта должно сопровождаться словами "ароматизированный X" или "со вкусом X" соответственно.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПОЛОЖЕНИЕ	МЕТОД	ПРИНЦИП	ТИП
масса продукта без заливки и масса нетто	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	ситовой анализ и гравиметрический анализ	I
заполнение тары	CAC/RM 46-1972 (Общий метод Кодекса для переработанных фруктов и овощей)	взвешивание	I
заполнение металлической тары	ISO 90.1:1999	взвешивание	I
рН	АОАС 981.12	потенциометрический анализ	I
	NMKL 179:2005		II
	ISO 1842:1991		IV

² Для неметаллической жесткой тары, такой как стеклянные банки, масса продукта без жидкой среды рассчитывается по массе дистиллированной воды при 20 °С, которая займет полностью заполненную и герметично укупоренную банку за вычетом 20 мл.

**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 °С, 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 °С 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.