

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 КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

CXS 78-1981

Ранее CAC/RS 78-1976.

Принят в 1981 году. С изменениями 2017 года.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1 Описание продукта

Консервированный фруктовый коктейль – продукт, который:

- (а) получен из смеси свежих, замороженных или консервированных мелких фруктов и мелких частей фруктов (в соответствии с дальнейшим описанием настоящего стандарта).

Фрукты должны быть следующих типов и видов:

персики - любые разновидности вида *Prunus persica* L., желтого цвета с плотной мякотью, включая разновидности с легко отделяемой от косточки мякотью и разновидности с не отделяемой от косточки мякотью (за исключением нектаринов), очищенные, с удаленными косточками и нарезанные кубиками.

груши – любые разновидности видов *Pyrus communis* L. или *Pyrus sinensis* L., очищенные, с удаленными косточками и нарезанные кубиками.

ананасы – любые разновидности вида *Ananas comosus* L., очищенные, с удаленной сердцевинкой, нарезанные на клиновидные сектора или нарезанные кубиками.

вишня – любые разновидности вида *Prunus cerasus* L., с удаленными или не удаленными косточками, целиком или в виде половинок, которые могут быть:

- (i) любого светлого, сладкого сорта; или
- (ii) искусственно окрашенными в красный цвет; или
- (iii) искусственно окрашенными в красный цвет с добавленными ароматизаторами, натуральными или синтетическими;

виноград – любая бессемянная разновидность вида *Vitis vinifera* L. или *Vitis labrusca* L., целиком;

- (b) упакован в тару с водой или другой жидкой средой для заливки и может содержать специи и вкусовые добавки, подходящие для продукта; и
- (c) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнут термической обработке до или после герметизации тары.

1.2 Представление о товаре

1.2.1 Формы представления

1.2.1.1 Фруктовый коктейль из пяти фруктов

Смесь из пяти фруктов типов и видов, описанных в настоящем стандарте (1.1(a)).

1.2.1.2 Фруктовый коктейль из четырех фруктов

Смесь из четырех фруктов типов и видов, описанных в настоящем стандарте (1.1(a)), за исключением того, что:

- (a) вишня может отсутствовать; или
- (b) виноград может отсутствовать.

1.2.2 Виды сред для заливки

Консервированный фруктовый коктейль допускается упаковывать с одной из следующих сред для заливки, с добавлением или без добавления сахаров и с добавлением или без добавления дополнительных ингредиентов:

- (a) **вода** – среда для заливки, в которой вода является единственным жидким компонентом;

- (b) **вода и фруктовый сок** – среда для заливки, в которой вода и фруктовый сок (фруктовые соки), полученный из указанных фруктов и при необходимости процеженный или фильтрованный, являются единственными жидкими компонентами;
- (c) **фруктовый сок** – среда для заливки, в которой один или несколько фруктовых соков, полученных из указанных фруктов и при необходимости процеженных или фильтрованных, являются единственными жидкими компонентами.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1 Состав

2.1.1 Основные ингредиенты

- фрукты в соответствии с определениями 1.1(a);
- вода;
- фруктовый сок.

2.1.2 Другие ингредиенты

- один или несколько из следующих сахаров: сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухой глюкозный сироп, глюкозный сироп;
- специи;
- мята.

2.2 Рецепттура

2.2.1 Содержание фруктов

2.2.1.1 Соотношение фруктов

Продукт должен содержать фрукты в следующих соотношениях на основании отношения сухого веса каждого фрукта к общему сухому весу всех фруктов:

	Фруктовый коктейль из пяти фруктов	Фруктовый коктейль из четырех фруктов
персики	от 30% до 50%	от 30% до 50%
груши	от 25% до 45%	от 25% до 45%
ананасы	от 6% до 16%	от 6% до 25%
		или
виноград	от 6% до 20%	от 6% до 20%
		или
вишня	от 2% до 6%	от 2% до 15%

2.2.1.2 Соответствие требованиям к содержанию фруктов

Партия считается соответствующей требованиям к содержанию фруктов (2.2.1), если:

- (a) среднее соотношение отдельных фруктов находится в разрешенных для данных фруктов пределах во всех единицах тары в пробе; и
- (b) число единиц тары, фрукты в которых не соответствуют требованиям к содержанию одного или нескольких отдельных фруктов, не превышает приемочное число (c) для соответствующего плана отбора проб с AQL = 6,5 (см. положения соответствующих текстов Кодекса по методам анализа и

отбора проб).

2.2.2 Среда для заливки

2.2.2.1 Классификация сред для заливки с добавлением сахаров

- а) При добавлении сахаров к воде или смеси воды с одним или несколькими фруктовыми соками среда для заливки должна классифицироваться в зависимости от концентрации сахара следующим образом:

Основные концентрации

Легкий сироп не менее 14° Брикс

Густой сироп не менее 18° Брикс

Дополнительные среды для заливки

Если это не запрещено в стране продажи, допускается использовать следующие среды для заливки:

Вода слабо подслащенная)

Слегка подслащенная вода) не менее 10° Брикс, но не более 14° Брикс

Особо легкий сироп)

Особо густой сироп не менее 22° Брикс

- б) При добавлении сахаров к фруктовому соку (сокам) среда для заливки должна иметь концентрацию сахара не менее 14° Брикс и классифицироваться в соответствии с концентрацией сахара следующим образом:

Слегка подслащенный

(наименование фрукта) сок не менее 14° Брикс

Сильно подслащенный

(наименование фрукта) сок не менее 18° Брикс

2.2.2.2 Соответствие требованиям к классификации сред для заливки

Количество сахара в подслащенном соке или сиропе определяется по среднему значению количества сахара в пробе, при условии, что ни в одной единице тары значение по шкале Брикса не ниже минимального значения для следующей категории, если такая есть.

2.3 Размеры и форма фруктов

2.3.1 Нарезанные кубиками персики, груши и ананасы

75% или более всех фруктов имеют приблизительно кубическую форму, а также:

(а) имеют длину наибольшего измерения не более 20 мм; и

(б) не проходят через сито с отверстиями 8 мм.

2.3.2 Нарезанные секторами ананасы

80% или более ананасов имеют приблизительно клиновидную форму и следующие размеры:

- | | | |
|-----|-------------------------------------|----------------------|
| (a) | длина внешнего края | от 10 мм до 25 мм; и |
| (b) | толщина | от 10 мм до 15 мм; и |
| (c) | радиус (от центра до внешнего края) | от 20 мм до 40 мм. |

2.3.3 *Виноград или вишня целиком*

90% или более по счету (на основании подсчета среднего значения для пробы) винограда целиком или вишни целиком имеют нормальную форму, за исключением подготовительной обработки (например, удаление косточек или плодоножек), и:

- (a) не разломаны на две или более части;
- (b) не имеют серьезных побитостей, порезов, деформаций.

2.3.4 *Вишня половинками*

80% или более по счету (на основании подсчета среднего значения для пробы) вишен разделены на половинки, которые не разломаны на две или более части.

2.4 Критерии качества

2.4.1 Цвет – консервированный фруктовый коктейль должен иметь нормальный цвет; допускается небольшое вымывание окраски для подкрашенных вишен.

2.4.2 Вкус и запах – консервированный фруктовый коктейль должен иметь характерные для каждого фрукта в отдельности и для смеси в целом вкус и запах.

Консервированный фруктовый коктейль с добавлением специальных ингредиентов должен иметь характерные вкус и запах, обусловленные фруктами и дополнительными ингредиентами.

2.4.3 Консистенция – фруктовые компоненты продукта не должны быть слишком мягкими или слишком твердыми в соответствии с особенностями соответствующего фрукта.

2.4.4 Дефекты и допуски – консервированный фруктовый коктейль должен быть практически свободен от дефектов в пределах, установленных как указано ниже (см. положения соответствующих документов Кодекса по методам анализа и отбора проб):

Максимальное значение

(рассчитывается для сухого веса фруктов)

- | | | |
|-----|--|--|
| (a) | Части фруктов с повреждениями поверхности -
(части фруктов с потемнениями на поверхности, пятнами, проникающими вглубь фрукта, и другими отклонениями) | 20% по массе
Всего фруктов с такими дефектами |
| (b) | Кожица (на основании средних значений)
(считается дефектом только для очищенных фруктов) | 25 см ²
суммарная площадь на 1 кг |
| (c) | Косточки (на основании средних значений) -
(фрагменты косточек и их острые и твердые части; очень мелкие фрагменты косточек, наибольший | 1 штука любого размера на 2 кг |

размер которых не превышает 5 мм и которые не имеют острых частей или краев, не учитываются)

- (d) **Мелкие плодоножки** (на основании средних значений) 5 штук на 1 кг
(такие как плодоножки винограда)
- (e) **Крупные плодоножки** (на основании средних значений) - 1 плодоножка или ее фрагмент на 1 кг
(такие как плодоножки персика, груши или вишни)

2.4.5 *Определение дефектных единиц продукции*

Тара с продуктом считается дефектной, если она не удовлетворяет одному или более из перечисленных ниже требований:

- (1) применимым к продукту требованиям подразделов 2.3.1–2.3.4 (за исключением размеров и формы винограда и вишен, которые основываются на средних значениях для пробы); и
- (2) применимым к продукту требованиям подразделов 2.4.1–2.4.4 (за исключением кожицы, косточек и плодоножек, которые основываются на средних значениях для пробы).

2.4.6 *Приемка партии*

Партия считается соответствующей применимым требованиям к качеству, а также другим требованиям, указанным в подразделе 2.4.5, если:

- (a) для требований, которые не основываются на средних значениях для пробы, количество дефектных единиц в соответствии с положениями подраздела 2.4.5 не превышает приемочного числа (с) для соответствующей схемы отбора проб (AQL = 6,5) (см. положения соответствующих документов Кодекса по методам анализа и отбора проб); и
- (b) требования, основанные на средних значениях для пробы, выполнены.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Добавки	Максимальное содержание
3.1 Красители Эритрозин (для подкрашивания вишни только при использовании искусственно подкрашенной вишни)	Ограничивается НПП
3.2 Ароматизаторы	
3.2.1 <i>Натуральные фруктовые эссенции</i>	Ограничивается НПП
3.2.2 <i>Натуральные ароматизаторы и синтетические ароматизаторы</i>	Ограничивается НПП
3.2.3 <i>Лавровишневое масло (только при использовании искусственно подкрашенной вишни)</i>	10 мг/кг в общем объеме продукта
3.2.4 <i>Горькоминдальное масло (только при использовании искусственно подкрашенной вишни)</i>	40 мг/кг в общем объеме продукта

3.3 Антиоксидант

L-аскорбиновая кислота 500 мг/кг

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Свинец (Pb) 1 мг/кг

Олово (Sn) 250 мг/кг в пересчете на Sn

5. ГИГИЕНА

5.1 Подготовку 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) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

5.2 Продукт должен быть свободен от нежелательных примесей в той степени, насколько это возможно в условиях надлежащей производственной практики (НПП).

5.3 При исследовании соответствующими методами отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. ВЕСА И МЕРЫ

6.1 Заполнение тары

6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена фруктами, а продукт (включая среду для заливки) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20° С, который занимает полностью заполненную и герметично укупоренную тару.

6.1.2 Классификация дефектных единиц

Дефектной считается тара с продуктом, которая не соответствует требованию к минимальному заполнению тары (90% водовместимости тары) подраздела 6.1.1.

6.1.3 Приемка партии

Партия считается соответствующей требованию подраздела 6.1.1, если число дефектных единиц продукции не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана отбора проб с AQL = 6,5 (см. положения соответствующих документов Кодекса по методам анализа и отбора проб).

6.1.4 Минимальная масса продукта без жидкой среды

6.1.4.1 Масса продукта без жидкой среды должна составлять не менее 60% массы дистиллированной воды, которую при 20° С вмещает запечатанная тара при полном заполнении.

6.1.4.2 Требования к минимальной массе продукта без жидкой среды считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без жидкой среды во всех проверенных единицах тары не менее требуемого минимума, при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

7.1.1 Продукт должен иметь наименование «фруктовый коктейль».

7.1.2 В составе наименования продукта или в непосредственной близости от него должна быть указана следующая информация за исключением случаев, когда в стране продажи продукта в составе маркировки приведено описание товара в виде рисунка в сочетании с полным перечнем фруктов в составе продукта при условии, что данной информации будет достаточно в соответствии с национальным законодательством:

«Пять фруктов» или «Из пяти фруктов»;

или

«Четыре фрукта» или «Из четырех фруктов».

7.1.3 Если среда для заливки состоит из воды или смеси воды и одного или более фруктовых соков, в которой преобладает вода, среда для заливки должна указываться в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него следующим образом:

«В воде» или «Упаковано с водой».

7.1.4 Если среда для заливки состоит из сока одного фрукта, она должна указываться в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него следующим образом:

«В (наименование фрукта) соке».

7.1.5 Если среда для заливки состоит из смеси двух или более фруктовых соков, она должна указываться в составе наименования продукта или в непосредственной близости от него:

«В (наименование фруктов) соке» или «В соке из фруктов» или «В смешанном соке из фруктов».

7.1.6 Если в воду или в смесь воды и одного или более фруктовых соков, в которой преобладает вода, добавлены сахара, среда для заливки должна указываться следующим образом:

- «Вода слабо подслащенная» или
- «Слегка подслащенная вода» или
- «Особо легкий сироп» или
- «Легкий сироп» или
- «Густой сироп» или
- «Особо густой сироп».

7.1.7 Если среда для заливки содержит смесь воды и одного (или более) фруктового сока, в которой фруктовый сок составляет 50% и более среды для заливки, в маркировке продукта должно быть указано преобладание такого сока, например:

«В (наименование фруктового сока (фруктовых соков)) и воде».

7.1.8 Если к одному или нескольким фруктовым сокам добавлены сахара, среда для заливки должна указываться следующим образом:

«Слегка подслащенный (наименование фрукта (фруктов)) сок»

или

«Сильно подслащенный (наименование фрукта (фруктов)) сок»

или

«Слегка подслащенные фруктовые соки»

или

«Слегка подслащенные смешанные фруктовые соки»

или

«Сильно подслащенный фруктовый сок»

или

«Сильно подслащенные смешанные фруктовые соки».

7.1.9 На этикетке в составе наименования или в близком соседстве с ним должны указываться характеризующие продукт ароматизаторы, как указано ниже, например, «С добавлением X».

7.2 Перечень ингредиентов

7.2.1 Полный перечень ингредиентов должен быть приведен в маркировке в порядке уменьшения массовой доли каждого компонента в составе продукта в соответствии с *Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), за исключением положений 7.2.2 и 7.2.3.

7.2.2 Если вишня была подкрашена искусственным красителем и/или к ней были добавлены ароматизаторы, вместо наименования пищевой добавки в перечне ингредиентов допускается указывать следующую информацию:

«Подкрашенная в красный цвет искусственным красителем вишня» или

«Подкрашенная в красный цвет искусственным красителем вишня с добавлением ароматизаторов».

7.2.3 Если для сохранения цвета в продукт была добавлена L-аскорбиновая кислота, ее наличие должно указываться в перечне ингредиентов следующим образом:

«L-аскорбиновая кислота добавлена в качестве антиоксиданта».

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CODEX STAN 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.