

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 ФИЛЕ РЫБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЕ CXS 190-1995

Принят в 1995 году. Пересмотрен в 2017 году. С изменениями 2011, 2013, 2014 и 2024 годов.

Изменения 2024 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, в разделе 6.4 "Маркировка транспортной тары" соответствующий текст был заменен ссылкой на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021); а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа и числовых показателей был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на филе рыбы быстрозамороженное, соответствующее определению, приведенному ниже, и предназначенное для непосредственного употребления в пищу без дополнительной переработки. Он не распространяется на продукты, предназначенные для дальнейшей переработки или иных промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Быстрозамороженное филе – предназначенные для употребления в пищу пласты рыбы одного вида, имеющие произвольный размер и форму, срезанные со скелета вдоль позвоночника, а также ломтики таких филе, разделанные для удобства упаковки, изготавливаемые в соответствии с описанием, приведенным в разделе 2.2.

2.2 Описание процесса

Продукт после соответствующей подготовительной обработки подвергается замораживанию и должен удовлетворять требованиям, приведенным ниже. Заморозку производят с использованием соответствующего оборудования таким образом, чтобы быстро проходить диапазон температур максимальной скорости кристаллизации. Процесс быстрой заморозки считается завершенным, когда температура в центре продукта после достижения термической стабилизации составляет $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) или ниже. В целях сохранения качества продукта его транспортировка, хранение и реализация осуществляются в замороженном виде.

Такие продукты должны быть обработаны и упакованы так, чтобы свести обезвоживание и окисление к минимуму.

Допускается перефасовка быстрозамороженного продукта в контролируемых условиях, обеспечивающих сохранение качества продукта, с последующей повторной быстрой заморозкой согласно описанию.

2.3 Внешний вид

Допускается любой внешний вид продукта при условии, что он:

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

Филе могут быть бескостными; в таком случае из них удаляются все кости, включая подвздошные.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Рыба

Быстрозамороженное филе рыбы изготавливают из здоровой рыбы, которая по показателям качества может быть реализована в сыром виде для употребления в пищу.

3.2 Глазирование

Для глазирования или приготовления глазирующего раствора используется питьевая вода или чистая морская вода. Питьевой считается пресная вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты, предъявляемые к качеству питьевой воды, должны удовлетворять всем требованиям последней редакции "Руководства по обеспечению качества питьевой воды" ¹ Всемирной организации здравоохранения. Чистая морская вода – это морская вода, которая по своим микробиологическим качествам соответствует питьевой воде и не содержит нежелательных веществ.

3.3 Прочие ингредиенты

Все используемые прочие ингредиенты должны быть пищевого качества и отвечать требованиям соответствующих стандартов Кодекса.

3.4 Разложение

Исследуемая единица пробы продукта не должна содержать более $10\text{ мг}/100\text{ г}$ гистамина в среднем. Настоящее требование применимо только к видам, относящимся к семействам Clupeidae, Scombridae, Scombroidea, Pomatomidae и Coryphaenidae.

3.5 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если пробы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8.

Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных разделом 7.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, а также в пищевых продуктах исходных категорий, могут использоваться антиоксиданты и влагоудерживающие вещества, применяемые в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)² в пищевых продуктах категории 09.2.1 (замороженная рыба, филе рыбное и рыбная продукция, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих).

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)⁴, "Нормы и правила переработки и транспортировки быстрозамороженных пищевых продуктов" (СХС 8-1976)⁵, а также иными соответствующими текстами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁶.

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

- не должен содержать микроорганизмы, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус";
- не должен содержать гистамин в объемах, превышающих 20 мг/100 г. Настоящее требование применимо только к видам, относящимся к семействам Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae и Coryphaenidae;
- не должен содержать никакие другие вещества, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

6. МАРКИРОВКА

Помимо "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁷, применяются следующие специальные положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слов "... филе" или "филе ..." в соответствии с законодательством, традициями или практикой страны, в которой продается продукт.

На этикетке в непосредственной близости от названия продукта указывается информация о внешнем виде продукта (в виде дополнительных слов или фраз), чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

На этикетке также указывается термин "быстрозамороженный"; термин "замороженный" может применяться в тех странах, где он традиционно используется для описания продуктов, приготовленных в соответствии с подразделом 2.2 настоящего стандарта.

На этикетке указывается, что продукт необходимо поместить в условия, которые обеспечивают поддержание его качества при транспортировке, хранении и реализации. Если продукт глазирован с использованием морской воды, на этикетке помещается соответствующее указание.

6.2 Чистая масса (глазированного продукта)

Для глазированного продукта чистая масса указывается без учета массы глазури.

6.3 Условия хранения

На этикетке указывается, что продукт необходимо хранить при температуре не выше -18 °С.

6.4 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁸.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

7.1 Отбор проб

- Отбор проб для исследования продукта должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5). Единицей пробы продукта считается первичная тара, а для нерасфасованного быстрозамороженного продукта – порция массой не менее 1 кг.
- Отбор проб для исследования чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 Исследование

7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования и в соответствии с процедурами, приведенными в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁹ и "Методических указаниях по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях" (CXG 31-1999)¹⁰.

7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в CXS 234-1999 и применимые к положениям настоящего стандарта.

8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

Проба считается дефектной при наличии у нее любых из перечисленных ниже свойств:

8.1 Обезвоживание

Наличие признаков глубокого обезвоживания на более чем 10% поверхности единицы пробы или упаковки в виде явных белых или желтых пятен, маскирующих цвет мяса и проникающих в толщу тканей, которые нельзя удалить ножом или другим острым предметом без нанесения ущерба внешнему виду продукта.

<u>Вес упаковки</u>	<u>Площадь дефекта</u>
а) ≤200 г ед.	≥ 25 см ²
б) 201–500 г ед.	≥ 50 см ²
в) 501–5000 г ед.	≥ 150 см ²

8.2 Посторонние примеси

Присутствие в единице пробы веществ, которые не являются производными рыбы, 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 производства.

8.3 Паразиты

Наличие двух и более паразитов на кг единицы пробы, выявленных с помощью метода, описанного в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб", с капсулой диаметром более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм.

8.4 Кости (для упаковок, обозначенных как бескостные)

Наличие более одной кости длиной 10 мм и более или диаметром 1 мм и более на кг продукта; при этом наличие кости длиной 5 мм и менее не считается дефектом, если ее диаметр не превышает 2 мм. Допускается присутствие в продукте костей оснований плавников (место крепления к позвоночнику), если их ширина составляет 2 мм и менее или если их легко удалить вручную.

8.5 Запах и вкус

Наличие у пробы стойкого порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком разложения или окисления или присутствия остатков корма.

8.6 Консистенция

Наличие у пробы желеобразной консистенции и уровня влажности, превышающего 86% у любого отдельного филе, или пастообразной консистенции вследствие заражения паразитами, поражающими более 5% единицы пробы по массе.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
средняя чистая масса всех проб не должна быть ниже указанной при условии, что ни в одной единице тары не наблюдается неоправданно большого недостатка массы; и
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ ВОЗ. 2017. *Руководство по обеспечению качества питьевой воды (4-е издание, включающее первое дополнение)*. Женева. <https://www.who.int/ru/publications/i/item/9789241548151>
- ² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1976. *Нормы и правила переработки и транспортировки быстрозамороженных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 8-1976. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ¹⁰ ФАО и ВОЗ. 1999. *Методические указания по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.