

**СТАНДАРТ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЛОСОСЯ**  
**CXS 3-1981**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на консервированного лосося.

**2. ОПИСАНИЕ**

**2.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

2.1.1 Консервированный лосось – продукт, произведенный из обезглавленной и потрошеной рыбы любого из перечисленных ниже видов, с удаленными плавниками и хвостами, к которой могли быть добавлены соль, вода, лососевый жир и/или другие пищевые масла.

- *Salmo salar*
- *Oncorhynchus nerka*
- *Oncorhynchus kisutch*
- *Oncorhynchus tshawytscha*
- *Oncorhynchus gorbuscha*
- *Oncorhynchus keta*
- *Oncorhynchus masou*

**2.2 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА**

Консервированный лосось упаковывается в герметично закрытую тару и должен проходить обработку, достаточную для обеспечения промышленной стерильности.

**2.3 Вид**

2.3.1 Консервированный лосось состоит из кусков, поперечно нарезанных от тушки рыбы и вертикально уложенных в банку так, что поверхности срезов приблизительно параллельны доньшку и крышке тары.

2.3.2 Допускается любой другой внешний вид продукта, если он:

- i) в достаточной степени отличается от вида, описанного в пункте 2.3.1;
- ii) удовлетворяет всем остальным требованиям настоящего стандарта; и
- iii) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

**3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

**3.1 Лосось**

Продукт должен быть изготовлен из доброкачественной рыбы видов, перечисленных в разделе 2.1, и качества, пригодного к продаже в свежем виде для потребления человеком.

### **3.2 ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

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

### **3.3 ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ**

Продукты считаются удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Продукты должны исследоваться с использованием методов, указанных в разделе 7.

## **4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Пищевые добавки в данном продукте не допускаются.

## **5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

5.1 При приготовлении и обращении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться соответствующими положениями следующих документов: *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Рыба и рыбные продукты. Свод норм и правил* (СХС 52-2003), *Кодекс санитарно-гигиенической практики для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов* (СХС 23-1979) и других применимых кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил.

5.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов* (СХГ 21-1979).

## **6. МАРКИРОВКА**

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения.

### **6.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно указывать вид рыбы в соответствии с законодательством, традициями или практикой страны, в которой продукт будет реализовываться.

### **6.2 ЗАЛИВКА**

В наименовании продукта должен указываться вид заливки.

### **6.3 Вид**

Обозначение внешнего вида продукта, предусмотренного пунктом 2.3.2, должно размещаться в непосредственной близости от его общеупотребительного названия.

## **7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ**

### **7.1 ОТБОР ОБРАЗЦОВ**

- i) Отбор образцов для исследования готового продукта (см. раздел 3.3) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6.5).
- ii) Отбор образцов для исследования чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### **7.2 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться специалистами, обученными данным методам анализа, в соответствии с процедурами,

описанными в разделе 7.3, Приложении А и *Руководящих принципах для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях* (СХГ 31-1999).

### **7.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧИСТОЙ МАССЫ**

Чистую массу всех образцов определяют следующим образом:

- i) взвешивают закрытую тару;
- ii) тару вскрывают и извлекают ее содержимое;
- iii) удалив остатки жидкости и прилипшие частицы продукта, пустую тару взвешивают (вместе с крышкой);
- iv) массу пустой тары вычитают из массы закрытой тары. Полученное значение соответствует чистой массе.

### **7.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ ПРОДУКТА БЕЗ ЗАЛИВКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ, УПАКОВАННЫХ С ПИЩЕВЫМИ МАСЛАМИ, КРОМЕ ЛОСОСЕВОГО ЖИРА**

Масса продукта без заливки для всех образцов определяется следующим образом:

- i) перед проведением исследования тару не менее 12 часов выдерживают при температуре от 20°C до 30°C;
- ii) тару вскрывают и ее содержимое переносят в предварительно взвешенное круглое сито с квадратными ячейками размером 2,8 x 2,8 мм;
- iii) сито устанавливают под углом приблизительно 17-20° и дают жидкости стекать в течение 2 минут с момента помещения продукта в сито;
- iv) сито с рыбой без заливки взвешивают;
- v) массу рыбы без заливки получают, вычитая массу сита из массы сита с продуктом без заливки.

## **8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОРОКОВ**

Образец считается имеющим пороки, если он обладает любым из описанных ниже признаков.

### **8.1 ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ**

Присутствие в образце любых веществ, происхождение которых не имеет отношения к лососю или заливке и которые не представляют угрозы для здоровья человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

### **8.2 ВКУС И ЗАПАХ**

Наличие у образца стойкого и выраженного порочащего вкуса или запаха, указывающего на разложение или прогорклость.

### **8.3 КОНСИСТЕНЦИЯ**

- i) нехарактерная для данного вида излишне мягкая консистенция; или
- ii) нехарактерная для данного вида излишне плотная консистенция; или
- iii) участки с сотообразной рыхлой структурой, превышающие 5% чистой массы.

#### **8.4 НЕСВОЙСТВЕННЫЙ ЦВЕТ**

Наличие у образца заметного изменения цвета, указывающего на разложение или прогорклость, или сульфидного почернения, затрагивающих более 5% чистой массы продукта.

#### **8.5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕСИ**

Наличие в образце кристаллов струвита длиной более 5 мм.

### **9. ПРИЕМКА ПАРТИИ**

Партия признается удовлетворяющей требованиям данного стандарта, если:

- i) общее количество пороков, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- ii) общее количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- iii) средняя чистая масса и средняя масса продукта без заливки, в соответствующих случаях, всех изученных образцов не ниже заявленной чистой массы или массы продукта без заливки, в соответствующих случаях, при условии, что ни в одной единице тары не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Изучить внешний вид банки для выявления дефектов целостности, проверить крышку и доньшко на признаки вздутия.
2. Открыть банку и определить массу продукта в соответствии с процедурами, описанными в разделе 7.3 и 7.4.
3. Исследовать продукт на предмет изменения цвета, посторонних и нежелательных примесей. Наличие твердых костей указывает на недостаточную обработку и требует проведения оценки стерильности.
4. Оценить запах вкус и консистенцию продукта в соответствии с *Руководящими принципами для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях (CXG 31-1999)*.