

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ЗЕМЛЯНИКУ КОНСЕРВИРОВАННУЮ

CXS 62-1981\*

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 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
7	7.2 Маркировка транспортной тары		Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

\* Ранее CAC/RS 62-1972.

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Описание продукта

Земляника консервированная – продукт, который: а) получен из земляники сортов (культураров), соответствующих характеристикам рода *Fragaria*, целой, чистой, доброкачественной, соответствующей степени зрелости, без посторонних примесей, включая чашечки и плодоножки; б) залит водой или другой подходящей заливкой; и с) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнут термической обработке до или после герметизации тары.

### 1.2 Сортовой тип

Консервированная земляника изготавливается из земляники любого сорта (культурара) культурной земляники.

## 2. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 2.1 Заливка<sup>1</sup>

2.1.1 При консервировании земляники может использоваться одна из следующих заливок:

2.1.1.1 вода – в качестве заливки используется вода в чистом виде;

2.1.1.2 фруктовый сок – заливка, в которой единственным компонентом является земляничный или другой пригодный для этой цели фруктовый сок;

2.1.1.3 вода и фруктовые соки – заливка, представляющая собой сочетание воды и земляничного сока, воды и любого другого фруктового сока или воды и нескольких фруктовых соков;

2.1.1.4 смесь фруктовых соков – заливка, представляющая собой сочетание нескольких фруктовых соков, включая земляничный;

2.1.1.5 с добавлением сахара (сахаров) – любая из видов заливок, указанных выше в пунктах 2.1.1.1–2.1.1.4, к которой добавлены один или несколько следующих сахаров: сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухой глюкозный сироп, глюкозный сироп.

#### 2.1.2 Классификация заливок с добавлением сахаров

2.1.2.1 При добавлении сахаров в земляничный или другой сок плотность заливки должна составлять не менее 14° по шкале Брикса и классифицироваться на основе концентрации следующим образом:

слегка подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 14° по шкале Брикса  
 сильно подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 18° по шкале Брикса

2.1.2.2 Когда к воде, или к воде с земляничным соком, или к воде с фруктовыми соками добавляются сахара, заливка классифицируется на основе концентрации следующим образом:

Основные концентрации сиропов

легкий сироп – не менее 14° по шкале Брикса  
 густой сироп – не менее 18° по шкале Брикса

#### 2.1.3 Другие допускаемые виды заливки

При отсутствии запрета в стране реализации допускается использование следующих видов заливки:

слегка подслащенная вода	)	
вода слегка подслащенная	)	не менее 10°, но менее 14° по шкале Брикса
особо легкий сироп	)	
особо густой сироп	)	более 22° по шкале Брикса

2.1.4 Концентрация подслащенного сока или сиропа определяется как среднее значение в выборке, при этом ни в одной упаковке из выборки значение концентрации по шкале Брикса не может быть ниже минимального значения, предусмотренного для нижестоящей категории, если таковая имеется.

<sup>1</sup> См. Приложение к Части I

## 2.2 Показатели качества

### 2.2.1 Цвет

Ягоды земляники, за исключением подкрашенных, должны иметь обычные для консервированной земляники цветковые характеристики, присущие использованному сорту.

### 2.2.2 Вкус и запах

Консервированные ягоды земляники должны иметь естественный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов.

### 2.2.3 Консистенция

Ягоды земляники должны иметь относительно однородную консистенцию как без излишней твердости, так и без излишней мягкости.

### 2.2.4 Дефекты и допуски

Земляника консервированная должна быть насколько это возможно свободна от обычных пороков в следующих пределах:

Пороки	Максимальное количество
(a) ягоды с частично или полностью сохранившейся чашечкой	15% по счету
(aa) ягоды с полностью сохранившейся чашечкой, включаемые в указанный выше допуск	5% по счету
(b) ягоды с пороками (ягоды с пороками плесени или следами повреждения птицами диаметром более 5 мм и деформированные ягоды)	15% по счету
(c) раздавленные ягоды (когда большая часть ягоды раздавлена или вообще отсутствует)	20% по счету
Всего перечисленных пороков (a) и/или (aa), (b) и (c)	30% по счету
(d) примеси растительного происхождения (по средним значениям)	
(i) черешки (плодоножки) или их части длиной более 3 мм	1 на 100 граммов осушенных ягод
(ii) листья, не отделившиеся чашечки или их части или иные безвредные вещества растительного происхождения	1 кв. см на 100 граммов осушенных ягод

### 2.2.5 Минеральные примеси

Не более 300 мг/кг общего содержимого.

### 2.2.6 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованиям качества по одному или более параметрам, приведенным в подразделах 2.2.1–2.2.4 (за исключением среднего значения количества посторонних растительных примесей), считается некондиционной.

### 2.2.7 Приемка

Партия считается соответствующей применимым критериями качества, изложенным в подразделе 2.2.6, если:

- (a) количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением

подраздела 2.2.6 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб); и

(b) выполняются требования, основанные на средних значениях выборки.

### 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

#### МДУ

#### 3.1 Подкислители

3.1.1 Лимонная кислота	)	
3.1.2 Молочная кислота	)	ограничивается надлежащей
3.1.3 Яблочная кислота	)	производственной практикой
3.1.4 L-винная кислота	)	

#### МДУ

#### 3.2 Красители

3.2.1 Эритрозин - CI 45430	)	300 мг/кг готового продукта,
3.2.2 Понсо 4R - CI 16255	)	отдельно или в сочетании с другими красителями

#### 3.3 Уплотнители консистенции

3.3.1 Хлорид кальция	)	350 мг/кг готового продукта,
3.3.2 Глюконат кальция	)	в пересчете на общее содержание кальция
3.3.3 Лактат кальция	)	

### 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

#### МДУ

Свинец (Pb)	1 мг/кг
Олово (Sn)	200 мг/кг в пересчете на олово

### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые 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 не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

5.3 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

## 6.1 Заполнение тары

### 6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть плотно заполнена ягодами земляники, а продукт (включая заливку) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

### 6.1.2 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованию подраздела 6.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается некондиционной.

### 6.1.3 Принятие

Партия считается соответствующей требованию подраздела 6.1.1, если количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением подраздела 6.1.2 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

### 6.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

- 6.1.4.1 Масса сухого продукта должна составлять не менее 35% от массы дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает укупоренная тара при полном заполнении.
- 6.1.4.2 Требования по минимальной массе продукта без жидкой среды считаются выполненными, если среднее значение во всех 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 фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### 7.1 Наименование продукта

7.1.1 Наименование продукта – "земляника".

7.1.2 Тип заливки указывается в наименовании продукта или в непосредственной близости от него.

- 7.1.2.1 Когда заливка состоит из воды, или воды с земляничным соком, или воды с одним или несколькими фруктовыми соками, заливка указывается следующим образом:

"в воде"

- 7.1.2.2 Когда заливка состоит только из земляничного сока или какого-то одного фруктового сока, заливка указывается следующим образом:

"в земляничном соке" или "в (наименование фрукта) соке"

- 7.1.2.3 Когда заливка состоит из двух или нескольких фруктовых соков, включая земляничный, заливка указывается следующим образом:

"в (наименование фруктов) соке", или "во фруктовых соках", или "в смеси фруктовых соков"

- 7.1.2.4 При добавлении в земляничный сок или другие фруктовые соки сахаров заливка указывается следующим образом:

"слегка подслащенный (наименование фрукта) сок"

или

"сильно подслащенный (наименование фрукта) сок"

или

"слегка подслащенные фруктовые соки"  
или  
"сильно подслащенная смесь фруктовых соков"

в зависимости от вида заливки.

**7.1.2.5** При добавлении в воду, или в воду с одним фруктовым соком (включая земляничный), или в воду с двумя или несколькими фруктовыми соками заливка указывается следующим образом:

"легкий сироп", или "густой сироп", или "слегка подслащенная вода", или "особо легкий сироп", или "особо густой сироп"

в зависимости от вида заливки.

**7.1.2.6** Когда заливка состоит из смеси воды и земляничного сока или из смеси воды и одного или нескольких фруктовых соков, в которой фруктовый сок составляет не менее 50% объема заливки, этот преобладающий сок следует указать в составе заливки, например:

"земляничный сок с водой" или "(наименование фрукта) сок с водой"

## **7.2 Маркировка транспортной тары**

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

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.