

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 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

CXS 119-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.

Изменения 2024 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, были внесены изменения в раздел 4 "Пищевые добавки", добавлен раздел 6.2 "Маркировка транспортной тары", содержащий ссылку 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 консервы из рыбы в собственном соку, или масле, или ином применимом виде заливки. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, массовая доля рыбы в которых составляет менее 50 процентов чистой массы банки, или на консервы из рыбы, на которые распространяется действие других стандартов Кодекса.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервы из рыбы изготавливаются из мяса любых видов рыб (за исключением консервов из рыбы, на которые распространяется действие других стандартов Кодекса), пригодных в пищу, и могут содержать мясо различных видов рыб при условии, что они обладают схожими органолептическими свойствами и относятся к одному роду.

2.2 Описание процесса

Консервы из рыбы должны быть герметично укупорены в тару и пройти обработку, достаточную для обеспечения промышленной стерильности.

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.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Рыба

Консервы изготавливаются из здоровой рыбы, у которой удалены голова, плавники и внутренности. Допускается использование только сырья, которое по показателям качества может быть реализовано в сыром виде для употребления в пищу.

3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

3.3 Разложение

Содержание гистамина в исследуемой пробе консервов из рыбы семейств Scombridae, Scombresocidae, Clupeidae, Coryphaenidae и Pomatomidae не должно превышать 10 мг/100 г в среднем.

3.4 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, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование лишь некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, желирующих веществ, стабилизаторов и загустителей, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)¹.

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать "Руководству по использованию ароматизаторов" (СХГ 66-2008)². При изготовлении продукта, на который распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только натуральных ароматизаторов, ароматизирующих комплексов и коптильных ароматизаторов.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)⁴, "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979)⁵, а также других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил Кодекса.

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

Наличие в готовом продукте посторонних примесей, представляющих угрозу здоровью человека, не допускается.

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

- продукт не должен содержать микроорганизмы, способные развиваться при нормальных условиях хранения;
- ни в одной пробе продукта содержание гистамина не должно превышать 20 мг/100 г. Настоящее требование распространяется на виды рыбы, относящиеся к семействам Scombridae, Clupeidae, Coryphaenidae, Scombresocidae и Pomatomidae;
- продукт не должен содержать никакие другие вещества, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус"; и
- упаковка продукта не должна иметь дефектов, которые могли бы нарушить ее герметичность.

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "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 обычного или принятого названия биологического вида в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

Наименование должно содержать указание на внешний вид продукта.

В наименовании продукта также необходимо указывать вид заливки.

Если консервы изготовлены из рыбы разных видов, относящихся к одному роду, их названия должны быть указаны на этикетке.

Кроме того, на этикетке должны указываться другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

6.2 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 готового продукта (см. раздел 3.4) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5).
- Отбор проб для проверки чистой массы и, при необходимости, массы без жидкой среды 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 квалифицированными специалистами в соответствии с "Рекомендуемыми методами анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)⁹ и "Руководящими принципами для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (СХГ 31-1999)¹⁰.

7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте СХС 234-1999 и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

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

8.1 Посторонние примеси

Присутствие в пробе любых веществ, которые не являются производными рыбы или заливки, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение норм надлежащей производственной и санитарной практики.

8.2 Вкус и запах

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

8.3 Консистенция

- Наличие нехарактерной для данного вида излишне рыхлой консистенции; или
- наличие нехарактерной для данного вида излишне плотной консистенции; или
- наличие участков с пористой сотообразной консистенцией, превышающих 5 процентов содержимого без жидкой среды.

8.4 Несвойственный цвет

Наличие у пробы заметного изменения цвета, указывающего на разложение или прогорклость, или сульфидного почернения, затрагивающих более 5 процентов содержимого без жидкой среды.

8.5 Нежелательные примеси

Наличие в пробе кристаллов струвита длиной более 5 мм.

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);
- общее количество проб, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя чистая масса и средняя масса без жидкой среды всех изученных проб не должна быть ниже указанной, при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы; и
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, гигиены, обработки и маркировки.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 2008. *Руководство по использованию ароматизаторов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 66- 2008. 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.
- ФАО и ВОЗ. 1976. *Нормы и правила производства быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 8-1976. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1979. *Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 23-1979. 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", № СХГ 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. *Руководящие принципы для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.