

СТАНДАРТ ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ СЫРЫХ КАЛЬМАРОВ

CODEX STAN 191 - 1995

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на быстрозамороженных сырых кальмаров или их части, согласно определению, приведенному ниже, предназначенных для непосредственного употребления без дальнейшей промышленной переработки. Не распространяется на продукты, предназначенные для дальнейшей переработки или других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ**2.1. Определение продукта**

Быстрозамороженные кальмары и их части производятся из видов, принадлежащих к следующим семействам:

- (i) *Loliginidae*
- (ii) *Ommastrephidae*.

2.2. Определение процесса

Продукт после любого подходящего подготовительного процесса подвергается заморозке и должен удовлетворять требованиям, приведенным ниже. Процесс заморозки должен быть произведен с помощью соответствующего оборудования и таким образом, чтобы диапазон температур, при которых происходит наиболее интенсивная кристаллизация, был преодолен максимально быстро.

Процесс быстрой заморозки не считается завершенным, пока температура продукта не достигла температуры, равной -18°C или ниже в температурном центре после стабилизации температуры. Продукт должен содержаться в замороженном состоянии для поддержания качества в процессе транспортировки, хранения и продажи.

Допускается повторная промышленная упаковка замороженных продуктов в контролируемых условиях, при которых сохраняется качество продукта, с последующей повторной быстрой заморозкой. Быстрозамороженные кальмары и их части должны быть обработаны и упакованы так, чтобы минимизировать обезвоживание и окисление

2.3. Форма представления

Допускается любая форма представления, при условии, что она:

- (i) удовлетворяет все другим требованиям данного Стандарта;
- (ii) надлежащим образом описана на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

3. **ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА**

3.1. **Кальмар**

Быстрозамороженные кальмары должны быть приготовлены из доброкачественных кальмаров, качество которых позволяет продавать их в свежем виде для употребления в пищу человеком.

3.2. **Глазурование**

Для газурования и приготовления глазуровочных растворов должна использоваться питьевая или чистая морская вода. Питьевая вода это свежая вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты качества питьевой воды должны быть не ниже приведенных в последнем издании «Международных Указаний по качеству питьевой воды» ВОЗ. Чистая морская вода - это морская вода, удовлетворяющая тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и свободная от посторонних веществ.

3.3. **Конечный продукт**

Продукт считается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если лоты, исследованные в соответствии с разделом 9, удовлетворяют условиям, приведенным в разделе 8. Продукт должен быть исследован с помощью методов, приведенных в разделе 7.

4. **ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Использование пищевых добавок в данных продуктах не допускается.

5. **ГИГИЕНА И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ**

5.1. Конечный продукт должен быть свободен от любых посторонних материалов, которые представляют угрозу для здоровья человека.

5.2. При тестировании с помощью соответствующих методов отбора образцов и исследования, предписанных Комиссией «Кодекс Алиментариус», продукт:

- (i) должен быть свободен от микроорганизмов или веществ микробиологического происхождения в количествах, представляющих угрозу для здоровья, в соответствии со стандартами, разработанными ККА;
- (ii) не должен содержать никаких других веществ в количествах, могущих представлять угрозу для здоровья человека, в соответствии со стандартами, установленными ККА.

5.3. Рекомендуется, чтобы продукт, подпадающий под действие данного стандарта, был произведен с соблюдением соответствующих разделов Рекомендованных Международных норм практики – Общих Принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969) и следующих документов:

- (i) Рекомендованные международные нормы практики для замороженной рыбы (CAC/RCP 16-1978);
- (ii) Рекомендованные международные нормы практики для производства и обращения с быстрозамороженными продуктами (CAC/RCP 8-1976);
- (iii) Рекомендованные международные нормы практики для головоногих моллюсков (CAC/RCP 37-1989).

6. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям Общего стандарта кодекса для маркировки расфасованных продуктов (CODEX STAN 1-1985), необходимо соблюдать следующие указания:

6.1. Название продукта

6.1.1. На этикетке должно быть указано название «кальмар» в соответствии с законами и традициями страны, где планируется продажа продукта.

6.1.2. В непосредственной близости от названия должно содержаться описание формы представления в таких дополнительных словах и фразах, которые позволят избежать введения потребителя в заблуждение.

6.1.3. На маркировке должен быть указан термин «замороженные», или «быстрозамороженные», в зависимости от того, какое из названий является традиционным для продуктов, произведенных способом, описанным в подразделе 2.2, в той стране, где продается продукт.

6.1.4. На этикетке должно содержаться требование содержать продукт при условиях, обеспечивающих сохранение качества при транспортировке, хранении и распространении.

6.1.5. Если продукт глазурировался с помощью морской воды, на этикетке должно содержаться соответствующее указание.

6.2. Вес нетто (для глазурированных продуктов)

Для глазурированных продуктов, указанный вес нетто не должен включать вес глазурики.

6.3. Инструкции по хранению

Этикетка должна содержать информацию о том, что данный продукт необходимо хранить при температуре -18°C или ниже.

6.4. Маркировка оптовых контейнеров

Вышеуказанная информация должна быть указана на контейнере или в сопроводительных документах, однако, название продукта, идентификатор лота, название и адрес производителя или упаковщика должна всегда указываться на контейнере. В то же время, идентификатор лота, а также название и адрес могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицирует товар с сопроводительными документами.

7. ОТБОР ОБРАЗЦОВ, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ

7.1. Отбор образцов

7.1.1. Отбор образцов для исследования конечного продукта должен соответствовать Планам ФАО/ВОЗ Кодекс Алиментариус отбора образцов расфасованных продуктов (AQL-6.5). Отбор образцов, состоящих из блоков, должен соответствовать плану отбора образцов быстрозамороженных рыбных блоков (ссылка будет предоставлена позднее). Единицей отбора образцов является первичная упаковка, а для продуктов, быстрозамороженных индивидуально, – как минимум 1 кг продукта.

7.1.2. Отбор образцов для проверки веса нетто должен производиться с соблюдением соответствующего плана отбора образцов, удовлетворяющего критериям, установленным ККА.

7.2. **Органолептическое и физическое исследование**

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны исследоваться лицами, обученными данным видам исследования и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах 7.3 – 7.5, Приложении А, а также в соответствии с Указаниями для органолептического исследования рыбы и моллюсков в лабораториях (CAC/GL 31 – 1999).

7.3. **Определение веса нетто**

7.3.1. Определение веса нетто неглазурованных продуктов

Вес нетто (без упаковочного материала) каждого образца в составе лота должен определяться в замороженном состоянии.

7.3.2. Определение веса нетто глазурованных продуктов (в разработке)

7.4. **Процедура размораживания**

Для оттаивания образец помещают в пластиковый пакет и погружают в воду комнатной температуры (не выше 35°C). Для окончательного оттаивания пакет периодически аккуратно сжимают, избегая повреждения структуры продукта, до исчезновения твердых участков и кристаллов льда.

7.5. **Методы приготовления**

Следующие процедуры основаны на нагревании продукта до внутренней температуры 65-70°C. Время приготовления может отличаться в зависимости от размера продукта и используемой температуры. Время и условия приготовления должны быть определены путем предварительных экспериментов.

Процедура выпекания: завернуть продукт в алюминиевую фольгу и равномерно расположить на противне или неглубокой сковороде.

Процедура приготовления на пару: завернуть продукт в алюминиевую фольгу и поместить на решетку над кипящей водой, в закрытой посуде.

Процедура варки в пакете: поместить продукт в пакет из пластиковой пленки, предназначенный для варки, и запечатать. Поместить пакет в кипящую воду и варить.

Процедура приготовления с помощью микроволн: поместить продукт в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. При использовании пластиковых пакетов, необходимо убедиться в том, что пластик не привносит посторонние запахи.

Готовить в соответствии с инструкцией к прибору.

8. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ БРАКА**

Образец считается бракованным, если он обладает любым из перечисленных ниже свойств.

8.1. Глубокое обезвоживание

Избыточная потеря влаги, выражающаяся в явственных белых и желтых пятнах на поверхности, которые маскируют цвет мяса и проникают в толщу тканей, а также не могут быть легко удалены соскабливанием с помощью ножа или другого острого инструмента без нарушения внешнего вида продукта, затрагивает более 10% поверхности образца.

8.2. Посторонние примеси

Наличие в образце любых материалов, не происходящих из рыбы (за исключением упаковочного материала), не представляющих угрозы для здоровья человека, обнаруживается без применения увеличительных приборов или присутствует в количестве, обнаруживаемом любыми методами, включая применение увеличительных приборов, что говорит о несоответствии нормам добросовестной производственной и санитарной практики.

8.3. Запах/вкус

Образец, содержащий стойкие и различные посторонние запахи или вкус, свидетельствующие о порче, которое может выражаться также в изменении цвета от светло-розовой до красной.

8.5. Текстура

Нарушение структуры тканей, свидетельствующее о процессе разложении, характеризующееся кашеобразной или пастообразной структурой мышечной ткани.

9. Приемка лота

Лот признается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если:

- (i) суммарное число бракованных образцов (согласно классификации, приведенной в разделе 8), не превышает допустимое число (с) для соответствующего плана отбора проб в Планах отбора проб расфасованных продуктов(AQL-6.5);
- (ii) средний вес нетто всех образцов не менее, чем указанный все нетто, при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка веса;
- (iii) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5.1, 5.2 и 6, касающихся Пищевых добавок, гигиены и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А.**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Определить вес нетто, следуя процедуре, приведенной в разделе 7.3 (при необходимости деглазуровать).
2. Исследовать замороженные кальмары на наличие глубокого обезвоживания путем измерения участков, которые могут быть удалены только путем соскабливания ножом или другим острым инструментом. Измерить общую площадь поверхности образца и вычислить пораженный участок площади в процентах с помощью формулы:

$$\frac{\text{пораженная площадь}}{\text{общая площадь поверхности}} \times 100 = \% \text{ поражения глубоким обезвоживанием}$$

3. Разморозить и индивидуально исследовать каждого кальмара на предмет наличия посторонних примесей и изменение цвета.
4. Исследовать каждого кальмара на предмет соответствия критериям, приведенным в разделе 8. Запах тканей исследуют, делая разрезы, параллельные поверхности, и оценивая запах открывающихся тканей.
5. В случае, если окончательное решение относительно запаха не может быть принято после исследования размороженного сырого образца, из образца извлекается порция материала и безотлагательно производится ее приготовление одним из перечисленных выше методов и затем оценивают запах и вкус.