

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

БАМИЯ

СТАНДАРТ CXS 318-2014

Принят в 2014 г.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на плоды бамии культурных сортов, получаемые от растений вида *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (либо *Hibiscus esculentus* L.) семейства мальвовые (Malvaceae), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на плоды бамии, предназначенные для промышленной переработки.

2. КАЧЕСТВО

2.1 Минимальные требования

Плоды бамии всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- целыми, с ровно срезанной плодоножкой;
- свежими на вид, доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды, непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей и вызванных ими повреждений, портящих товарный вид;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса;
- без повреждений, вызванных воздействием низких или высоких температур.

Степень развития и состояние плодов бамии должны быть такими, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку;
- прибывали в пункт назначения в удовлетворительном виде.

2.1.1 Требования к зрелости

Плоды бамии должны быть достаточно развитыми, не волокнистыми.

2.2 Классификация

Плоды бамии подразделяют на три товарных сорта.

2.2.1 Высший сорт

Плоды бамии высшего качества, плотные, с характерными для данного ботанического сорта признаками формы, внешнего вида и степени развития, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

2.2.2 Первый сорт

Плоды бамии хорошего качества. Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы и развития;
- незначительные дефекты окраски, занимающие не более 5% поверхности плода;
- незначительные дефекты кожуры, например, зарубцевавшиеся порезы, пятна, царапины и ушибы, занимающие не более 2% поверхности плода.

2.2.3 Второй сорт

Плоды бамии, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие требованиям п. 2.1. Допускаются плоды со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы и развития;
- незначительные дефекты окраски, занимающие не более 10% поверхности плода;

- дефекты кожуры, например, зарубцевавшиеся порезы, пятна, царапины и ушибы, занимающие не более 5% поверхности плода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровку проводят по длине плода бамии (в сантиметрах, без плодоножки).

Таблица ниже приведена в справочных целях и может применяться факультативно.

Код калибра	Длина, см
1	2,0–4,0
2	> 4,0–6,0
3	> 6,0–8,0
4	> 8,0–10,0
5	> 10

4. ДОПУСКИ

В каждой упаковочной единице допускается наличие продукции, не соответствующей установленным для указанного товарного сорта требованиям к качеству и калибру.

4.1 Допуски по качеству

4.1.1 *Высший сорт*

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) плодов бамии, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

4.1.2 *Первый сорт*

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов бамии, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

4.1.3 *Второй сорт*

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов бамии, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. При этом не допускается наличие загнивших, побитых или иным образом испорченных плодов, непригодных для употребления в пищу.

4.2 Допуски по калибру

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству) плодов бамии, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов бамии одного и того же происхождения, ботанического или культурного сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

5.2 Упаковка

Плоды бамии должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми¹, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения товарной продукции. Допускается применение материалов (в частности, бумаги или этикеток) с сопроводительным текстом при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применялись нетоксичные чернила и клей.

Плоды бамии должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 44-1995).

5.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность плодов бамии. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

6. МАРКИРОВКА

6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения:

6.1.1 Вид продукции

Если содержимое не видно снаружи, на каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта. Также допустимо указание помологического сорта и (или) товарного типа.

6.2 Транспортная тара

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

6.2.1 Оознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)².

6.2.2 Вид продукции

Наименование продукта — «бамия», если содержимое упаковки не видно снаружи. Ботанический сорт и (или) товарный тип (необязательно).

6.2.3 Происхождение продукции

Страна происхождения и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

6.2.4 Товарные характеристики

- Товарный сорт.
- Калибр (код калибра или минимальная и максимальная длина в см). Если код калибра отличается от указанных в таблице, необходимо поставить соответствующую отметку.

6.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте

¹ В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

² Нормативные правовые акты ряда стран требуют указывать точное наименование и адрес грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

«Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (СХС 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта *«Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969)*, стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей» (СХС 53-2003)* и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе *«Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (СХС 21-1997)*.