

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 КОНСЕРВИРОВАННОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

CXS 17-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 2001 году. С изменениями 2017 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
5	8.2 Маркировка транспортной тары	Информация для транспортной тары должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, однако на транспортной таре обязательно указываются наименование продукта, обозначение партии, название и местонахождение производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению. Однако обозначение партии, а также наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированное яблочное пюре в соответствии с определениями раздела 2 ниже, предназначенное для конечного потребления, в том числе для нужд общественного питания или повторного упаковывания при необходимости. Стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для технологической обработки и соответствующим образом обозначенные.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервированное яблочное пюре – протертый или мелко измельченный продукт, который:

- a) приготовлен из мытых чистых яблок, соответствующих характеристикам плодов *Malus domestica Borkhausen*, которые могут быть очищены и должны быть доброкачественными после удаления поврежденных частей;
- b) получен с использованием разрешенных ингредиентов в соответствии с разделом 3.1.2; и
- c) прошел надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

2.2 Виды

2.2.1 Подслащенное – яблочное пюре с добавленными сахарами и/или другими подсластителями углеводной природы, такими как мед; содержание растворимых сухих веществ должно быть не менее 16,5% (16,5° по шкале Брикса).

2.2.2 Неподслащенное – яблочное пюре без добавления подсластителей; содержание растворимых сухих веществ не менее 9% (9,0° по шкале Брикса).

2.2.3 Другие виды

Допускается любой другой вид представления продукта при условии, что продукт:

- a) в достаточной степени отличается от других видов представления, установленных в настоящем стандарте;
- b) удовлетворяет всем остальным применимым требованиям настоящего стандарта; и
- c) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Состав

3.1.1 Основные ингредиенты

Яблоки в соответствии с определением, приведенным в пункте а) раздела 2.1.

3.1.2 Другие разрешенные ингредиенты

- a) соль (хлорид натрия);
- b) специи;
- c) сахара в соответствии с определениями Комиссии "Кодекс Алиментариус" и/или другие подсластители углеводной природы, такие как мед;
- d) вода.

3.2 Критерии качества

3.2.1 Цвет, аромат и консистенция

Яблочное пюре должно иметь нормальные цвет, аромат и вкус, а также иметь консистенцию, свойственную продукту. Количество, размеры и заметность дефектов (таких как семена или их части, кожица, ткань плодолистика, частички яблок с повреждениями поверхности, потемневшие частички и любые другие посторонние частицы схожей природы) не должны оказывать значительного влияния на внешний вид или вкусовые качества продукта.

3.3 Определение дефектной тары

Дефектной считается любая тара с продуктом, не соответствующая одному или более применимым к ней требованиям по качеству или по общему содержанию сухого вещества, изложенным в разделе 2.2.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям по качеству в отношении общего содержания сухого вещества, приведенным в разделе 2.2, и критериям качества, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектной тары не превышает приемочного числа с) соответствующей схемы отбора проб (AQL = 6,5).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
296	Яблочная кислота	Ограничивается НПП
330	Лимонная кислота	

4.2 Антиокислители

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
300	Аскорбиновая кислота	Ограничивается НПП (отдельно или в сочетании)
315	Эриторбовая кислота	

4.3 Ароматизаторы

Натуральные и синтетические ароматизаторы, за исключением придающих аромат яблок	Ограничивается НПП
--	--------------------

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

5.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

- 6.2** Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

Тару следует наполнять яблочным пюре таким образом, чтобы продукт занимал не менее 90% водного объема тары. Водный объем тары – объем дистиллированной воды температурой 20°C при полном заполнении укупоренной тары.

7.1.2 Определение дефектной тары

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в разделе 7.1.1, если количество единиц тары, отбракованных в соответствии с разделом 7.1.2, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL = 6,5).

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта должно быть "Яблочное пюре".

8.1.2 Если продукт подслащен в соответствии с положениями раздела 2.2.1, то помимо наименования пищевого продукта рядом с ним должно быть указано: "подслащенное".

8.3.3 Если продукт не подслащен и соответствует требованиям раздела 2.2.2, то помимо наименования пищевого продукта рядом с ним можно указать: "неподслащенное".

8.1.4 При необходимости в непосредственной близости от наименования продукта следует указывать наличие любых приправ и ароматизаторов, свойственных этому продукту, например, "с добавлением Х".

8.1.5 Другие виды – если продукт приготовлен в соответствии с положениями раздела 2.2.3 (Другие виды), то на этикетке в непосредственной близости от названия продукта следует указывать другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

8.2 Маркировка транспортной тары

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

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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