

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА МАЛАНГУ¹

CXS 224-2001

Принят в 2001 году. С изменениями 2005 и 2011 годов.

¹ В зависимости от места выращивания малангу называют также: tannia, tania, yautia, new cocoyam, tanier, chou Caraïbes, taioba, mangareto, mangarito, mangarás, yautía, macal, quiscamote, tiquisque, otó, okumo, uncucha, qualuza, malangay, queiqueque, taniera, macabo и др.

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на клубни коммерческих сортов фиолетовой маланги, полученные от *Xanthosoma violaceum* Schott, и белой маланги, полученные от *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, семейства *Araceae*, поставляемые для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Настоящий стандарт не распространяется на клубни маланги, предназначенные для промышленной переработки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

2.1 Минимальные требования

Вне зависимости от сорта и принимая во внимание специальные требования и допустимые отклонения для каждого сорта, клубни маланги должны быть:

- целыми;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей, за исключением разрешенных веществ, используемых для продления срока годности клубней маланги;
- практически без насекомых, портящих общий внешний вид продукции;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без посторонних запахов и/или привкусов²;
- плотными;
- практически без механических повреждений и ушибов;
- практически без признаков прорастания.

2.1.1 Клубни маланги должны достичь надлежащего уровня развития и зрелости, соответствующих критериям, установленным для ботанического и/или коммерческого сорта, а также зоны, в которой их выращивают.

Степень зрелости и состояние клубней маланги должны быть такими, чтобы они могли:

- перенести транспортные и погрузочно-разгрузочные операции; и
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

2.2 Сорта

Клубни маланги подразделяются на три сорта, описанные ниже.

2.2.1 Сорт "экстра"

Клубни маланги этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, при условии, что такие дефекты не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

2.2.2 Первый сорт

Клубни маланги этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта, к которому относятся. Допускаются перечисленные ниже незначительные дефекты, при условии, что они не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке:

- незначительные дефекты формы;
- зарубцевавшиеся повреждения, площадь которых занимает не более 20% от общей поверхности клубня;
- поцарапанные участки, площадь которых занимает не более 20% от общей поверхности клубня.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть клубня.

² Это положение допускает наличие запаха, вызванного консервантами, используемыми в соответствии с установленными нормами.

2.2.3 Второй сорт

В этот сорт входят клубни маланги, которые по своим качествам не соответствуют двум описанным выше сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным в разделе 2.1. Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что клубни маланги сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- зарубцевавшиеся повреждения, площадь которых занимает не более 30% от общей поверхности клубня;
- поцарапанные участки, площадь которых занимает не более 30% от общей поверхности клубня.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть клубня.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровка проводится по массе клубня в соответствии со следующей таблицей:

Код размера	Масса (г)	Длина	Диаметр
А	150–249	от 100 до 300 мм (измеряется по выпуклой стороне клубня)	от 45 до 70 мм (измеряется по самому широкому поперечному сечению клубня)
В	250–349		
С	350–450		

4. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

В каждой упаковочной единице допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для указанного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров.

4.1 Допустимые отклонения по качеству

4.1.1 Сорт "экстра"

Допускается содержание 5% клубней маланги от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта или, в некоторых случаях, имеющих допустимые для этого сорта отклонения.

4.1.2 Первый сорт

Допускается содержание 10% клубней маланги от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям второго сорта или, в некоторых случаях, имеющих допустимые для этого сорта отклонения.

4.1.3 Второй сорт

Допускается содержание 10% клубней маланги от общего количества или массы, не удовлетворяющих ни требованиям для данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением пораженной гниением или иной порчей продукции, что делает продукцию непригодной к употреблению.

4.2 Допустимые отклонения по размеру

Для всех сортов допускается наличие 10% клубней маланги от общего количества или массы, размер которых непосредственно предшествует указанному на упаковке размеру и/или следует за ним.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Единообразии

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть единообразным и состоять из клубней маланги одинакового происхождения, ботанического и/или коммерческого сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 Упаковка

Клубни маланги упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми³, чистыми и обеспечивать

³ Для целей настоящего стандарта сюда же относится повторно используемый материал, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

сохранение продукта от внешних и внутренних повреждений. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговой спецификацией, разрешается при условии, что чернила или клей, применяемые при нанесении текста или наклеивании этикеток, не являются токсичными.

Клубни мананги упаковываются в тару в соответствии с "Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей" (СХС 44-1995).

5.2.1 Тара

Тара должна отвечать требованиям качества, гигиены, вентилирования и прочности и подходить для погрузки, транспортировки и сохранности клубней мананги. В упаковочных единицах не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

6. МАРКИРОВКА

6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям "Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

6.1.1 Наименование продукта

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой единице тары указывается наименование продукта; также может указываться название ботанического и/или коммерческого сорта.

6.2 Транспортная тара

На каждой единице тары должны быть указаны приводимые ниже данные, которые наносятся хорошо различимым, четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом и сгруппированы на одной стороне; эти сведения могут также приводиться в товаросопроводительных документах.

6.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (опционально)⁴.

6.2.2 Наименование продукта

Наименование продукта, если продукт находится в непрозрачной таре. Название ботанического и/или коммерческого сорта (опционально).

6.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения и (опционально) район производства или его национальное, региональное или местное название.

6.2.4 Торговое обозначение

- разновидность (белая или фиолетовая);
- сорт;
- размер (код размера или минимальная и максимальная масса в граммах);
- масса нетто (опционально).

6.2.5 Отметка контролирующих органов (опционально)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

7.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

7.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 Подготовку 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), "Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей" (СХС 53-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

⁴ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующие сокращения) проставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

- 8.2** Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).