

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 ФИЗАЛИС¹

CXS 226-2001

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

¹ В зависимости от района выращивания физалис называют также: cape gooseberry, capuli, groseilles du Cap, amour en cage, baguenaude, Lanterne japonaise и т.д.

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на плоды коммерческих сортов физалиса *Physalis peruviana* (L.) семейства *Solanaceae*, поставляемые для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на плоды физалиса, 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, плоды физалиса должны быть:

- целыми, с чашечкой или без чашечки;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- практически без насекомых-вредителей, 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 постороннего запаха и/или привкуса²;
- плотными;
- внешне свежими;
- с гладкой и блестящей кожицей.

У плодов физалиса с чашечкой длина плодоножки не должна превышать 25 мм.

2.1.1 Плоды физалиса должны достичь надлежащего уровня развития и зрелости, соответствующих критериям, установленным для ботанического сорта и зоны, в которой их выращивают.

Степень развития и состояние плодов физалиса должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

2.1.2 Требования к зрелости

Степень зрелости плодов физалиса может быть определена визуально по окраске, которая по мере созревания изменяется от зеленой к оранжевой. Степень зрелости может быть подтверждена определением общего количества сухих растворимых веществ.

По изменению окраски чашечки степень зрелости плодов физалиса не определяется.

Содержание растворимых сухих веществ должно составлять не менее 14,0° Брикса.

2.2 Классификация

Плоды физалиса, независимо от размера и окраски, подразделяются на три сорта, описанные ниже:

2.2.1 Высший сорт

Плоды физалиса этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта и/или товарного типа, 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 Это положение допускает наличие запаха, вызванного консервантами, используемыми в соответствии с установленными нормами.

2.2.2 *Первый сорт*

Плоды физалиса этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта и/или товарного типа, 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;
- незначительные дефекты окраски;
- незначительные дефекты кожуры.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3 *Второй сорт*

К этому сорту относятся плоды физалиса, которые по своим качествам не соответствуют более высоким сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным в разделе 2.1 выше. Допускаются перечисленные ниже дефекты при условии, что плоды физалиса сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- дефекты кожуры;
- незначительные зарубцевавшиеся трещины, площадь которых не превышает 5% общей площади плода.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровка плодов физалиса проводится по максимальному поперечному диаметру плода (при минимальном диаметре 15 мм) в соответствии со следующей таблицей:

Код размера	Диаметр (мм)
A	15,0–18,0
B	18,1–20,0
C	20,1–22,0
D	≥ 22,1

4. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

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

4.1 Допустимые отклонения по качеству

4.1.1 *Высший сорт*

Допускается содержание 5% плодов физалиса, с чашечкой или без чашечки, от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта или, в исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

4.1.2 *Первый сорт*

Допускается содержание 10% плодов физалиса, с чашечкой или без чашечки, от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям второго сорта или, в исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

4.1.3 *Второй сорт*

Допускается содержание 10% плодов физалиса, с чашечкой или без чашечки, от общего количества или массы, не удовлетворяющих ни требованиям для данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением сильно помятой, пораженной гниением или иной порчей продукции, что делает

продукцию непригодной к употреблению. Для данного сорта допускается наличие до 20% плодов физалиса от общего количества или массы с небольшими зарубцевавшимися трещинами, площадь которых превышает 5% от общей поверхности плода.

4.2 Допустимые отклонения по размеру

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

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов физалиса одинакового происхождения, ботанического сорта, качества, окраски, размера и товарного типа (с чашечкой или без чашечки). Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 Упаковка

Плоды физалиса упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми³, чистыми и качественными, с тем чтобы обеспечивать предохранение 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.

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

5.2.1 Описание тары

Тара должна отвечать требованиям в отношении качества, гигиены, вентилирования и прочности, позволяющим обеспечить погрузку, транспортировку и сохранность плодов физалиса. В упаковочных единицах не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

6. МАРКИРОВКА ИЛИ ЭТИКЕТИРОВАНИЕ

6.1 Потребительская тара

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

6.1.1 Наименование продукта

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

6.2 Транспортная тара

На каждой упаковке должны быть указаны следующие сведения, сгруппированные с одной стороны, легко читаемые, нанесенные нестираемой краской и видимые снаружи; 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 Характер продукта

Наименование продукта, если продукт находится в непрозрачной таре. Наименование сорта (опционально).

6.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения и, опционально, район производства или его национальное, региональное или

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

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

местное название.

6.2.4 Торговое обозначение

- сорт;
- размер (код размера или минимальный и максимальный диаметр в мм);
- количество упаковочных единиц (опционально);
- 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.
- 8.2** Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).