

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **СТАНДАРТ НА МАЛИНУ КОНСЕРВИРОВАННУЮ**

**CXS 60-1981**

**Ранее CAC/RS 60-1972.**

**Принят в 1981 году. С изменениями 2022 года.**

**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   |
|------|----------------------------------|-----------------------------|--|
| 6    | 7.2 Маркировка транспортной тары |                             | Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021). |

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Описание продукта

Малина консервированная – продукт, который: а) получен из малины сортов, соответствующих характеристикам видов *Rubus idaeus* L. или *Rubus occidentalis* L., практически целой, доброкачественной, зрелой, без посторонних примесей, включая чашечки и плодоножки; б) залит водой или другой подходящей заливкой; и с) для предотвращения порчи надлежащим образом подвергнут термической обработке до или после герметизации тары.

### 1.2 Сортовой тип

Допускается использование любых подходящих ботанических сортов малины.

## 2. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 2.1 Заливка<sup>1</sup>

2.1.1 При консервировании малины может использоваться одна из следующих заливок:

2.1.1.1 вода – в качестве заливки используется вода в чистом виде;

2.1.1.2 фруктовый сок – заливка, в которой единственным компонентом является малиновый или другой пригодный для этой цели фруктовый сок;

2.1.1.3 вода и фруктовый сок (фруктовые соки) – заливка, представляющая собой сочетание воды и малинового сока, воды и любого другого фруктового сока или воды и нескольких фруктовых соков;

2.1.1.4 смесь фруктовых соков – заливка, представляющая собой сочетание нескольких фруктовых соков, включая малиновый;

2.1.1.5 с добавлением сахара (сахаров) – любая из видов заливок, указанных выше в пунктах 2.1.1.1–2.1.1.4, к которой добавлены один или несколько следующих сахаров: сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухой глюкозный сироп, глюкозный сироп.

#### 2.1.2 Классификация заливок с добавлением сахаров

2.1.2.1 При добавлении сахаров в малиновый или другой фруктовый сок плотность заливки должна составлять не менее 15° по шкале Брикса и классифицироваться на основе концентрации следующим образом:

слегка подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 15° по шкале Брикса

сильно подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 20° по шкале Брикса

2.1.2.2 Когда сахара добавляются к воде, или к воде с малиновым соком, или к воде с фруктовыми соками, заливка классифицируется на основе концентрации следующим образом:

#### Основные концентрации сиропов

легкий сироп

не менее 15° по шкале Брикса

густой сироп

не менее 20° по шкале Брикса

### 2.1.3 Другие допускаемые виды заливки

При отсутствии запрета в стране реализации допускается использование следующих видов заливки:

слегка подслащенная вода )

вода слегка подслащенная )

не менее 11°, но менее 15° по шкале Брикса

особо легкий сироп )

особо густой сироп

более 26° по шкале Брикса

2.1.4 Концентрация подслащенного сока или сиропа определяется как среднее значение в выборке, при этом ни в одной упаковке из выборки значение концентрации по шкале Брикса не может быть ниже минимального значения, предусмотренного для нижестоящей категории, если таковая имеется.

## 2.2 Критерии качества

### 2.2.1 Цвет

Ягоды малины, за исключением подкрашенных, должны иметь обычные для консервированной малины цветковые характеристики, присущие использованному сорту.

<sup>1</sup> См. Приложение к Части I

### 2.2.2 Вкус и запах

Консервированные ягоды малины должны иметь естественный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов.

### 2.2.3 Консистенция

Ягоды малины должны иметь относительно однородную консистенцию как без излишней твердости, так и без излишней мягкости.

### 2.2.4 Дефекты и допуски

Малина консервированная должна быть в основном свободна от дефектов в следующих пределах:

| Дефекты  | Максимальное количество          |
|--|----------------------------------|
| (a) Ягоды с поверхностными пороками (ягоды, поврежденные сильным ветром, насекомыми, болезнями или деформированные до такой степени, что их внешний вид или пищевые качества существенно изменены)     | 10% от массы осушенных ягод      |
| (b) Раздавленные или разломленные ягоды (ягоды, у которых более 50% костянок раздавлены, разломлены, отделены или иным образом повреждены до такой степени, что разрушена изначальная структура ягоды) | 25% от массы осушенных ягод      |
| Всего перечисленных дефектов (a) и (b)   | 25% от массы осушенных ягод      |
| (c) Примеси растительного происхождения (по средним значениям)   |                                  |
| (i) черешки (плодоножки) или их части длиной более 3 мм  | 2 шт. на 100 г осушенных ягод    |
| (ii) листья, чашечки или их части, или иные безвредные примеси растительного происхождения   | 2 кв. см на 100 г осушенных ягод |

### 2.2.5 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованиям качества по одному или более параметрам, приведенным в пунктах 2.2.1–2.2.4 (за исключением среднего значения количества посторонних растительных примесей), считается некондиционной.

### 2.2.6 Приемка

Партия считается соответствующей применимым критериям качества, изложенным в пункте 2.2.5, если:

- (a) количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением пункта 2.2.5 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб); и
- (b) выполняются требования, основанные на средних значениях выборки.

## 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### МДУ

### 3.1 Красители

- 3.1.1 Эритрозин - CI 45430 ) 300 мг/кг готового продукта
- 3.1.2 Понсо 4R - CI 16255 ) отдельно или в сочетании с другими красителями

#### 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Свинец (Pb) | 1 мг/кг                        |
| Олово (Sn)  | 250 мг/кг в пересчете на олово |

#### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 5.1 Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".
- 5.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.
- 5.3 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:
- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
  - не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
  - не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

#### 6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

##### 6.1 Заполнение тары

###### 6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть плотно заполнена ягодами малины, а продукт (включая заливку) должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает укупоренная тара при полном заполнении.

###### 6.1.2 Определение некондиционной продукции

Единица тары, не соответствующая требованию пункта 6.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается некондиционной.

###### 6.1.3 Приемка

Партия считается соответствующей требованию пункта 6.1.1, если количество некондиционных единиц продукции в соответствии с определением пункта 6.1.2 не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб с AQL 6,5 (см. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбора проб).

###### 6.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

- 6.1.4.1 Масса сухого продукта должна составлять не менее 37% от массы дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает укупоренная тара при полном заполнении.
- 6.1.4.2 Требование по минимальной массе продукта без заливки считается выполненным, если среднее значение во всех единицах тары составляет не менее требуемого минимума при условии, что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

#### 7. МАРКИРОВКА

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

##### 7.1. Наименование продукта

- 7.1.1 Наименование продукта – "малина".
- 7.1.2 В наименовании продукта или в непосредственной близости от него указывается цвет сорта, если это не красный сорт.
- 7.1.3 В наименовании продукта или в непосредственной близости от него указывается тип заливки.
- 7.1.3.1 Когда заливка состоит из воды, или воды с малиновым соком, или воды с одним или несколькими фруктовыми соками, заливка указывается следующим образом:

"в воде"

**7.1.3.2** Когда заливка состоит только из малинового сока или какого-то одного фруктового сока, заливка указывается следующим образом:

"в малиновом соке" или "в (наименование фрукта) соке"

**7.1.3.3** Когда заливка состоит из двух или нескольких фруктовых соков, включая малиновый, заливка указывается следующим образом:

"в (наименование фруктов) соке", или "во фруктовых соках", или "в смеси фруктовых соков"

**7.1.3.4** При добавлении в малиновый сок или другие фруктовые соки сахаров заливка указывается следующим образом:

"слегка подслащенный (наименование фрукта) сок"

или

"сильно подслащенный (наименование фрукта) сок"

или

"слегка подслащенные фруктовые соки"

или

"сильно подслащенная смесь фруктовых соков"

в зависимости от вида заливки.

**7.1.3.5** При добавлении в воду, или в воду с одним фруктовым соком (включая малиновый), или в воду с двумя или несколькими фруктовыми соками сахаров заливка указывается следующим образом:

"легкий сироп", или "густой сироп", или

"вода слегка подслащенная"

или

"слегка подслащенная вода"

или

"особо легкий сироп"

или

"особо густой сироп"

в зависимости от вида заливки.

**7.1.3.6** Когда заливка состоит из смеси воды и малинового сока или из смеси воды и одного или нескольких фруктовых соков, в которой фруктовый сок составляет не менее 50% объема заливки, этот преобладающий сок следует указать в составе заливки, например:

"малиновый сок с водой" или "(наименование фрукта) сок с водой"

## **7.2 Маркировка транспортной тары**

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

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и порядка отбора проб.