

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 КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ТРОПИЧЕСКИЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ CODEX STAN 99-1981

Ранее САС/RS 99-1978. Принят в 1981 году. С изменениями 2017 года.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1. Описание продукта

Консервированный тропический фруктовый салат – продукт, который: а) получен из смеси основных фруктов в соответствии с Разделом 1.2 а), к которым могут быть добавлены один или несколько дополнительных фруктов в соответствии с Разделом 1.2 б); б) получен из свежих, замороженных или консервированных фруктов; с) упакован в тару с водой или другой жидкой средой для заливки и может содержать подсластители, а также для предотвращения порчи быть подвергнут термической обработке до или после герметизации тары.

1.2. Типы и виды фруктов

Фруктовый компонент должен состоять из всех трех групп фруктов, приведенных в списке основных фруктов, к которым могут быть добавлены один или несколько фруктов, приведенных в списке дополнительных фруктов. Фрукты должны быть очищенными, без сердцевин, без семечек или без косточек в зависимости от стандартной практики подготовки конкретного фрукта к кулинарной обработке.

а) Основные фрукты

Ананасы (*Ananas comosus* (L.) Merrill) – деликатесы, кусочки, кубики или ломтики.

Папайя (*Carica papaya* L.) или Mango (*Mangifera indica* L.) – отдельно или в комбинации – кусочки, кубики или сегменты.

Бананы (культивируемые съедобные виды *Musa*) – кусочки или кубики.

б) Дополнительные фрукты

Личи (*Litchi chinensis* SONN.) – целиком или отдельными сегментами.

Кешью (*Anacardium occidentale* L.) – в виде ядер.

Гуава (Гуайява) – (*Psidium guajava* L.) – четвертинки, кусочки, кубики или пюре.

Лонган (*Euphoria longan*) (LOUR. STEUD.) – целиком или отдельными сегментами.

Апельсины (*Citrus sinensis* (L.) OSBECK and *Citrus reticulata* BLANCO) (включая Mandarin) сегменты.

Грейпфрут (*Citrus paradisi* MACFAD) – целиком или половинками сегментов.

Виноград (культивируемые съедобные разновидности *Vitis*) – ягоды любой бессемянной разновидности.

Мараскиновая вишня – (полученная из фруктов, соответствующих характеристикам *Prunus avium* L.) – целиком или половинки (с удаленной косточкой).

Пассифлора (культивируемые съедобные разновидности *Passiflora*) – мякоть с семенами или без.

Джекфрут (*Artocarpus integrifolia* L.) – кусочки.

Дыня (*Cucumis melo* L.) – кусочки, кубики или шарики.

Рамбутан (*Nephelium lappaceum* L.) – целиком или отдельными сегментами.

Персик (*Prunus persica* L. BATSCH) – кусочки, кубики или ломтики.

Груши (*Pyrus communis* L.) – кусочки, кубики или ломтики.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Соотношение фруктов (основных ингредиентов)

2.1.1. Продукт должен содержать фрукты в следующих соотношениях на основании отношения сухого веса каждого фрукта к общему сухому весу фруктов:

	Не менее	Не более
Основные фрукты		
Ананасы	45%	65%
Папайя или манго (отдельно или в комбинации)	25%	50%
Бананы	5%	20%
Дополнительные фрукты		
Личи	5%	20%
Дыня	5%	20%
Лонган	5%	20%
Гуава (Гуайява) (кроме пюре в соответствии с 2.1.2)	5%	20%

2.1.2 Следующие дополнительные фрукты не учитываются при определении соотношения фруктов, так как их консистенция после технологической обработки не позволяет точно определять их сухой вес. Тем не менее, рекомендуется соблюдать следующие процентные соотношения фруктовых ингредиентов:

	Не менее	Не более
Пюре из гуавы (см 2.1.1)	5%	20%
Кешью	2%	5%
Пассифлора	1%	5%
Джекфрут	5%	15%
Виноград	3%	20%
Рамбутан	5%	20%
Апельсины (включая мандарины)	3%	15%
Мараскиновая вишня	1%	4%
Персики	5%	20%
Грейпфрут	3%	15%
Груши	5%	20%
Арбуз	5%	15%
Карамбола	5%	20%

2.1.3 Приемка

Партия считается соответствующей требованиям к соотношению фруктов, если:

- среднее соотношение отдельных фруктов (за исключением пункта 2.1.2) находится в разрешенных для данных фруктов пределах; и
- количество индивидуальной тары, фрукты в которой не соответствуют требованиям к одному или нескольким отдельным фруктам, не превышает приемочное число v для соответствующей схемы отбора проб (AQL-6.5), как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (CAC/RM 42-1969, см. Кодекс Алиментариус, Том 13).

2.2. Среда для заливки

2.2.1. Консервированный тропический фруктовый салат допускается упаковывать с одной из следующих сред для заливки:

- вода** – среда для заливки, в которой вода является единственным компонентом;
- вода и фруктовый сок** – среда для заливки, в которой вода и фруктовый сок(и), полученный из указанных фруктов и при необходимости процеженный или фильтрованный, являются единственными компонентами;
- фруктовый сок** – среда для заливки, в которой один или несколько фруктовых соков, полученных из указанных фруктов и при необходимости процеженных или фильтрованных,

являются единственными компонентами;

- d) *с добавлением сахара* (сахаров) – любая из вышеперечисленных сред для заливки от а) до с), к которой добавлены один или несколько следующих сахаров: сахароза, инвертный сахарный сироп, декстроза, сухой глюкозный сироп, глюкозный сироп, фруктоза и фруктозный сироп.

2.2.2 Классификация сред для заливки с добавлением сахаров

- a) При добавлении сахаров к фруктовому соку (сокам) среда для заливки должна иметь концентрацию не менее 14°Брикса и классифицироваться в соответствии с концентрацией пробы из вскрытой банки следующим образом:

Слабо подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 14°Брикса

Сильно подслащенный (наименование фрукта) сок – не менее 18°Брикса

- b) При добавлении сахаров к воде или воде и одному или нескольким фруктовым сокам среда для заливки должна классифицироваться в зависимости от концентрации пробы из вскрытой банки следующим образом:

Концентрации основных сиропов

Легкий сироп – не менее 14°Брикса

Густой сироп – не менее 18°Брикса

Дополнительные среды для заливки

Если это не запрещено в стране продажи, допускается использовать следующие среды для заливки:

Слегка подслащенная вода } не менее 10° Брикса

Вода слабо подслащенная } но не более 14° Брикса

Особо легкий сироп }

Особо густой сироп } не менее 22° Брикса

2.2.2 Соответствие требованиям к классификации сред для заливки

Концентрация подслащенного сока или сиропа из вскрытой банки должна определяться на основании средних значений образцов, однако ни в какой единице тары не допускается концентрация ниже градусов Брикса следующей категории.

2.3. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

2.3.1. Цвет

Консервированный тропический фруктовый салат должен иметь цвет, свойственный смеси переработанных фруктов; допускается легкая потеря цвета у подкрашенной вишни.

2.3.2. Вкус и запах

Консервированный тропический фруктовый салат должен иметь характерные для смеси вкус и запах.

2.3.3 Консистенция

Консистенция фруктовых компонентов должна быть характерной для конкретного фрукта.

2.3.4. Дефекты и допуски

Консервированная малина должна практически не содержать дефектов в количествах, перечисленных ниже:

Дефект	Максимальное содержание
а) Кусочки фруктов с поверхностными повреждениями (части фруктов с потемнениями на поверхности, пятнами, проникающими вглубь продукта, и другими отклонениями)	2 экземпляра на 100 г сухих фруктов
б) Кожца (на основании средних значений) (считается дефектом только для очищенных фруктов)	6,5 см ² на 500 г общего содержания
с) Семена (кроме семян пассифлоры) Семена и чужеродные растительные вещества	2 г/500 г общего содержания

2.3.5 Классификация дефектных единиц

Тара с продуктом считается дефектной, когда она не удовлетворяет одному или более применимым требованиям 2.3.1 - 2.3.4.

2.3.6. Приемка партии

Партия считается соответствующей применимым требованиям к качеству, а также другим требованиям, указанным в подразделе 2.3.5, если:

- для требований, которые не основываются на средних величинах, количество дефектных единиц в соответствии с положениями подраздела 2.3.5 не превышает приемочного числа
- для соответствующей схемы отбора проб (AQL-6.5), как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (CAC/RM 42-1969, см. Кодекс Алиментариус, Том 13) и
- требования, основанные на средних величинах, выполнены.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Добавка

Максимально содержание

3.1 Красители

Эритрозин (для подкрашивания вишни)

Ограничивается НПП

3.2 Ароматизаторы

- 3.2.1 *Лавровишневое масло (только для искусственно подкрашенной вишни)* 10 мг/кг в суммарном продукте
- 3.2.2 *Горькоминдальное масло (только для искусственно подкрашенной вишни)* 40 мг/кг в суммарном продукте
- 3.2.3 *Натуральные и синтетические ароматизаторы* Ограничивается НПП

3.3 Антиоксидант

L-аскорбиновая кислота 700 мг/кг

3.4 Регулятор кислотности

Лимонная кислота Ограничивается НПП

3.5 Отвердители

- 3.5.1 Хлорид кальция } 350 мг/кг отдельно или
 3.5.2 Лактат кальция } в комбинации в пересчете
 3.5.3 Глюконат кальция } на Са

4. КОНТАМИНАНТЫ

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

5. ГИГИЕНА

- 5.1 Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продукта, на который распространяется действие данного стандарта, в соответствии с относящимися к нему разделами «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969) и другими относящимися к данному продукту документами Кодекса, например, гигиеническими нормами и правилами.
- 5.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, возможных в рамках надлежащей производственной практики (НПП).
- 5.3. При исследовании соответствующими методами отбора проб и анализа продукт:
- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
 - не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
 - не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

6.1. Заполнение тары

6.1.1. Минимальное заполнение тары

Тара должна быть хорошо заполнена фруктами, а продукт (включая среду для заливки) должен занимать не менее 90% номинальной вместимости тарой воды. Номинальная вместимость тарой воды – объем дистиллированной воды при 20°C, которую вмещает запечатанная тара при полном заполнении.

6.1.2. Классификация дефектных экземпляров

Дефектной считается тара с продуктом, которая не соответствует требованию к минимальному заполнению тары подраздела 6.1.1.

6.1.3. Приемка партии

Тара считается соответствующей требованию подраздела 6.1.1, если число дефектных единиц в соответствии с определением подраздела 2.1.2 не превышает приемочного числа в) для соответствующей схемы отбора проб, как указано в «Схемах отбора проб Кодекс Алиментариус для упакованных пищевых продуктов» (AQL-1.5, САС/РМ 42-1969, см. Кодекс Алиментариус, Том 42).

6.2. Минимальный сухой вес

6.2.1. Сухой вес продукта должен составлять не менее 20% веса дистиллированной воды, который при 20°C вмещает запечатанная тара при полном заполнении.

6.2.2. Требования к минимальной сухой массе считаются выполненными, если средняя сухая масса всех единиц тары не менее регламентируемого значения при условии, что нет необоснованного недостатка в индивидуальной таре.

7. МАРКИРОВАНИЕ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) применяются следующие специальные положения:

7.1. Наименование продукта

7.1.1. Продукт должен иметь наименование «Тропический фруктовый салат», «Тропический фруктовый коктейль» или «Тропическая фруктовая смесь».

7.1.2. Если среда для заливки состоит из воды или воды и одного или более фруктовых соков, в которых преобладает вода, среда для заливки должна указываться следующим образом:

«В воде» или «Упаковано с водой».

7.1.3. Если среда для заливки состоит только из одного фруктового сока, она должна указываться следующим образом:

«В (наименование фрукта) соке».

7.1.4. Если среда для заливки состоит из двух или более фруктовых соков, она должна указываться в составе

наименования продукта или в непосредственной близости от него:

«В (наименование фруктов) соке»
или
«В соке из фруктов»
или
«В смешанном соке из фруктов».

7.1.5. Если к одному или нескольким фруктовым сокам добавлены сахара, среда для заливки должна указываться следующим образом:

«Слегка подслащенный (наименование фрукта) сок»
или
«Сильно подслащенный(-ые) (наименования фруктов)» сок(и)»
или
«Слегка подслащенные фруктовые соки»
или
«Сильно подслащенный(-е) смешанный(-е) фруктовый(-е) сок(-и)»

7.1.6. При добавлении сахаров к воде или воде и одному или более фруктовым сокам, в которых преобладает вода, среда для заливки должна указываться следующим образом:

«Легкий сироп» или «Густой сироп»
или
«Вода слабо подслащенная» или «Слегка подслащенная вода»
или
«Особо легкий сироп» или «Особо густой сироп»

7.1.7. Если среда для заливки содержит воду и один или более фруктовых соков, в котором фруктовый сок составляет 50% и более среды для заливки, в маркировке продукта должно быть указано преобладание такого сока, например:

«(Наименования фруктов) сок(-и) и вода»

7.2. Перечень ингредиентов

7.2.1. Полный перечень ингредиентов должен быть указан в маркировке в порядке уменьшения массовой доли каждого компонента в составе продукта в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1981, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1), за исключением пунктов 7.2.2 и 7.2.3.

7.2.2. Обозначение мараскиновой вишни должно быть следующим:

«Искусственно подкрашенная вишня с добавлением ароматизаторов»

7.2.3. Если для сохранения цвета в продукт была добавлена L-Аскорбиновая кислота, ее наличие должно указываться в перечне ингредиентов следующим образом:

«L-Аскорбиновая кислота добавлена в качестве антиоксиданта»

8. 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» (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.