

ПЛОДЫ НЕКОТОРЫХ ЦИТРУСОВЫХ КУЛЬТУР КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
(СТАНДАРТ CODEX STAN 254-2007)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервированные плоды некоторых цитрусовых культур по определению в п. 2, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, реализации через предприятия общественного питания или переупаковки (при необходимости). Стандарт не распространяется на продукцию, предназначенную для дальнейшей переработки.

2 ОПИСАНИЕ

2.1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Плоды цитрусовых культур консервированные — это продукция:

- (a) приготовленная из мытых, доброкачественных и зрелых плодов грейпфрута (*Citrus paradisi* Macfadyen), мандарина (*Citrus reticulate* Blanco, включая все культурные сорта, пригодные для консервирования), апельсина (*Citrus sinensis* (L.), Osbeck, включая все культурные сорта, пригодные для консервирования) или помело (*Citrus Maxima* Merr. или *Citrus grandis* (L.));
- (b) залитая водой или другой подходящей жидкостью с добавлением сахара по определению в стандарте «Сахара» (CODEX STAN 212-1999), меда по определению в стандарте «Мед» (CODEX STAN 12-1981), подходящих пряностей или ароматизаторов;
- (c) подвергнутая надлежащей тепловой обработке до или после упаковки в герметично укупоренную тару с целью предотвращения порчи. Подлежащие переработке плоды тщательно моют и очищают от кожуры, а дольки очищают от большей части пленок, семян, остатков кожуры и волокон альbedo или сердцевины.

2.2 ЦВЕТ (только для консервированных грейпфрутов или помело)

2.2.1 Белые — плоды грейпфрута или помело с мякотью белого цвета.

2.2.2 Розовые — плоды грейпфрута или помело с мякотью красного или розового цвета.

2.2.3 Бледно-желтые — плоды грейпфрута или помело с мякотью бледно-желтого оттенка.

2.3 ФОРМА ВЫПУСКА

2.3.1 Определения форм выпуска

С изменениями 2013 г.

Настоящий стандарт заменяет отдельные стандарты на грейпфрут консервированный (CODEX STAN 15-1981) и мандарины консервированные (CODEX STAN 68-1981).

Наименование продукта	Дольки целые ¹	Дольки резанные	Дольки парами	Кусочки
Грейпфруты консервированные	Не менее 75% исходной дольки	Менее 75% исходной дольки		
Апельсины консервированные				
Помело консервированные	Не менее 50% исходной дольки	Менее 50% исходной дольки		Достаточно большие, чтобы оставаться на сите, изготовленном из проволоки диаметром 2 мм, с ячейками площадью 8 мм ² .
Мандарины консервированные	Не менее 75% исходной дольки	Не менее 50% исходной дольки, но достаточно большие, чтобы оставаться на сите, изготовленном из проволоки диаметром 2 мм, с ячейками площадью 8 мм ² .	Фрагменты из двух или трех долек, которые не были разделены в процессе переработки. В остальном то же, что и «дольки целые».	

2.3.2 Прочие формы выпуска (грейпфруты, мандарины, апельсины и помело консервированные)

Допускаются любые другие формы выпуска при условии, что они:

- (a) существенно отличаются от других форм выпуска, описанных в настоящем стандарте;
- (b) отвечают всем соответствующим требованиям настоящего стандарта, включая ограничения на дефекты и массовую долю фруктов без заливки, и любым другим требованиям к форме выпуска, которая ближе всего соответствует форме выпуска, предусмотренной данным положением; и
- (c) достаточно подробно описаны на этикетке и не введут потребителя в заблуждение.

2.4 КАЛИБРОВКА ПРОДУКЦИИ, КОНСЕРВИРОВАННОЙ ЦЕЛЫМИ ДОЛЬКАМИ (только для консервированных мандаринов)

2.4.1 Калибровка

Для мандаринов, консервированных целыми дольками, допускаются следующие варианты калибровки:

- (a) **Единый калибр**
 - (i) «Крупные» — не более 20 целых долек на 100 г фруктов без заливки.
 - (ii) «Средние» — от 21 до 35 целых долек на 100 г фруктов без заливки.
 - (iii) «Мелкие» — 36 и более целых долек на 100 г фруктов без заливки.
 - (iv) Дольки одного размера также должны соответствовать требованиям к однородности, перечисленным в п. 3.2.5.
- (b) **Смешанный калибр** — смесь плодов двух и более калибров.

3 ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 СОСТАВ

3.1.1 Основные ингредиенты

Плоды цитрусовых культур по определению в п. 2 и соответствующая заливка.

3.1.2 Заливка

В соответствии со стандартом «Требования к заливке для фруктов консервированных» (CAC/GL 51-2003).

3.1.3 Другие разрешенные ингредиенты (только для консервированных грейпфрутов)

- Пряности.

3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Окраска, вкус, запах и текстура продукта должны быть типичными для помологического сорта.

3.2.1 Окраска

Окраска должна быть типичной для плода, прошедшего надлежащую подготовку и переработку. Заливка должна быть достаточно прозрачной, за исключением заливок, в составе которых присутствует фруктовый сок по определению в общем стандарте «Соки и нектары фруктовые» (CODEX STAN 247-2005).

3.2.2 Вкус

Консервированные грейпфруты, мандарины, апельсины и помело должны иметь свойственные им вкус и запах без посторонних запахов и (или) привкуса. Консервированные грейпфруты с дополнительными ингредиентами должны иметь вкус, свойственный грейпфруту и другим примененным ингредиентам.

3.2.3 Консистенция

Консистенция достаточно плотная, свойственная консервированной продукции, практически без сухих соковых мешочков или волокон, портящих внешний вид и съедобность продукта. Целые дольки практически не должны распадаться на части.

3.2.4 Целостность

Только для консервированных грейпфрутов, помело или апельсинов. Массовая доля целых долек фруктов, консервированных парами долек или целыми дольками, должна составлять не менее 50% массы фруктов без заливки.

3.2.5 Однородность калибра

Для мандаринов, консервированных целыми дольками единого калибра: не менее 95% (по количеству) долек, исключая резаные, должны быть однородными по размеру, при этом масса самой крупной дольки не должна превышать массу самой мелкой дольки более чем в два раза.

3.2.6 Дефекты и допуски

(а) Консервированные грейпфруты, апельсины и помело

Сырье, нормы и правила, применяемые при приготовлении, должны обеспечивать практическое отсутствие в готовом продукте примесей растительного происхождения (кусочков кожуры, сердцевин или альbedo) и существенных дефектов, в том числе не упомянутых в настоящем стандарте. В отношении некоторых распространенных дефектов действуют следующие ограничения:

¹ Дольки с единичными разрывами, которые не приводят к разделению на части, считаются целыми. Дольки, части которых скреплены только волокном альbedo или остатками пленки, не считаются целыми.

- (i) Общая площадь поверхности долек, покрытых пленкой, не должна превышать 20 см² на 500 г содержимого.
- (ii) Количество сформировавшихся семян — не более 4 шт. на каждые 500 г содержимого. Сформировавшимся считается семя размером более 9 мм в любом измерении.
- (iii) Массовая доля поврежденных долек — не более 15% массы фруктов без заливки. Поврежденная долька — долька плода или любая ее часть с повреждениями, появившимися в результате очистки раствором щелочи, измененной окраской или любыми другими видимыми повреждениями.

(b) Консервированные мандарины

Продукт должен быть преимущественно без дефектов. Ограничения на дефекты приводятся ниже:

Дефект	Верхний предел (фрукты без заливки)
- Дольки резанные (по определению в п. 2.3.1) (форма выпуска: целые дольки)	10% масс.
- Дольки резанные (по определению в п. 2.3.1) (форма выпуска: дольки парами)	15% масс.
- Пленка (общая площадь)	7 см ² /100 г (в среднем по выборке)
- Волокна (общая длина)	5 см/100 г (в среднем по выборке)
- Семена (размером более 4 мм в любом измерении)	1/100 г (в среднем по выборке)

3.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТНОЙ ЕДИНИЦЫ ПРОДУКЦИИ

Консервированные грейпфруты, мандарины, апельсины и помело. Дефектной признают единицу продукции, содержащее которой не соответствует хотя бы одному из требований к качеству, приведенных в п. п. 2.4 и 3.2 (за исключением показателей, основанных на средних значениях выборки).

3.4 ПРИЕМКА ПАРТИИ

(a) Консервированные грейпфруты, мандарины, апельсины и помело

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству из п. п. 2.4 и 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных в п. 3.3, не превышает приемочного числа (с), установленного в соответствующем плане отбора проб с приемлемым уровнем качества AQL = 6,5.

(b) Консервированные мандарины

Партия должна соответствовать требованиям п. 3.2.6(b) в среднем по выборке.

4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевой продукции, соответствующей настоящему стандарту, допускается применение регуляторов кислотности и пищевых уплотнителей, перечисленных в таблицах 1 и 2 общего стандарта «Добавки пищевые» (CODEX STAN 192-1995) для категории пищевых продуктов 04.1.2.4 «Фрукты консервированные (пастеризованные) в металлической или стеклянной таре» или в таблице 3 общего стандарта «Добавки пищевые».

5 ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

5.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте *«Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах»* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта *«Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»* (CAC/RCP 1-1969), стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для слабокислотных и подкисленных слабокислотных консервированных продуктов»* (CAC/RCP 23-1979) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

6.2 Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе *«Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов»* (CAC/GL 21-1997)².

7 МЕРЫ И ВЕСА

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальная степень заполнения

Тара должна быть заполнена продуктом (включая заливку) достаточно плотно, не менее чем на 90% от своей вместимости по воде (за вычетом любого необходимого свободного пространства, обусловленного технологией производства). Вместимость тары по воде — это объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

7.1.2 Определение дефектной единицы продукции

Дефектной признают единицу продукции, которая не соответствует требованию к минимальной степени заполнения из п. 7.1.1.

7.1.3 Приемка партии

Партия продукции считается удовлетворяющей требованиям п. 7.1.1, если количество дефектных единиц продукции, определенных в п. 7.1.2, не превышает приемочного числа (с), установленного в соответствующем плане отбора проб с приемлемым уровнем качества AQL = 6,5.

7.1.4 Минимальная массовая доля фруктов без заливки

7.1.4.1 Установлены следующие требования к минимальной массовой доле фруктов без заливки³:

- (a) **Консервированные грейпфруты, апельсины и помело.** Массовая доля фруктов без заливки должна составлять не менее 50% массы дистиллированной воды при температуре 20 °C при полном заполнении герметично укупоренной тары.
- (b) **Консервированные помело.** Массовая доля фруктов без заливки должна составлять не менее 40% массы дистиллированной воды при температуре 20 °C при полном заполнении герметично укупоренной тары.

² Не рекомендуется применять микробиологические критерии к продукции, которую обрабатывают до достижения промышленной стерильности в соответствии с *«Санитарно-гигиеническими нормами и правилами для слабокислотных и подкисленных слабокислотных консервированных продуктов»* (CAC/RCP 23-1979), поскольку это не способствует обеспечению потребителей безопасными пищевыми продуктами, пригодными для употребления в пищу.

³ Для продукции в жесткой неметаллической таре (например, в стеклянных банках), расчет ведется по массе дистиллированной воды при температуре 20 °C при полном заполнении герметично укупоренной тары за вычетом 20 мл.

- (с) **Консервированные мандарины.** Массовая доля фруктов без заливки должна составлять не менее 56% массы дистиллированной воды при температуре 20 °С при полном заполнении герметично укупоренной тары.

7.1.4.1 Приемка партии

Требования к минимальной массовой доле фруктов без заливки считают выполненными, если средняя массовая доля фруктов без заливки во всех проверенных упаковочных единицах не меньше требуемого минимума, при условии, что ни в одной упаковочной единице не обнаружено неоправданное недовложение содержимого.

8 МАРКИРОВКА

8.1 Продукция, на которую распространяются положения настоящего стандарта, подлежит маркировке в соответствии с общим стандартом «Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985). Помимо этого применяются следующие особые положения:

8.2 Наименование продукта

8.2.1 Должно быть указано следующее наименование продукта: «грейпфруты», «мандарины», «помело» или «апельсины» (по определению в п. 2.1).

8.2.2 Консервированные грейпфруты, апельсины и помело

- (а) Обозначение формы выпуска (см. п. 2.3.1) включают в наименование продукта или помещают рядом с ним.
- (b) Обозначение вида заливки (см. п. 3.1.2) включают в наименование продукта или помещают рядом с ним.
- (с) Для плодов грейпфрута и помело с розовой мякотью обозначение цвета «розовые» включают в наименование продукта или помещают рядом с ним.

8.2.2.1 В случае применения дополнительных ингредиентов (см. п. 3.1.3), меняющих вкусовые свойства, наименование пищевого продукта должно сопровождаться словами «со вкусом X» или «с ароматом X».

8.2.3 Консервированные мандарины

- (а) Обозначение формы выпуска включают в наименование или помещают рядом с ним следующим образом:
 - (i) **Целые дольки.** Если продукт в упаковочной единице соответствует требованиям п. 2.4.1 настоящего стандарта, на упаковку может быть вынесено обозначение калибра целых долек. Также может быть указан диапазон количества долек в упаковочной единице, например: «(число)–(число) целых долек».
 - (ii) **Резаные дольки.**
- (b) Для долек разного размера обозначение калибра помещают рядом с обозначением формы выпуска, например: «дольки целые разного размера».
- (с) Обозначение вида заливки (см. п. 3.1.2) включают в наименование продукта или помещают рядом с ним.

8.2.4 Другие формы выпуска

Если продукт приготовлен в соответствии с положениями о других формах выпуска (п. 2.3.2), то рядом с наименованием продукта помещают дополнительные слова или фразы, которые не будут вводить потребителя в заблуждение.

8.3 Маркировка транспортной тары

Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах. При этом наименование продукта, номер партии и наименование и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также условия хранения,

обязательно указывают на самой таре. Номер партии, а также название и адрес изготовителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены кодовым обозначением при условии, что такое обозначение позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9 МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Параметр	Метод	Принцип	Тип
Кальций	NMKL 153:1996	Атомно-абсорбционная спектрофотометрия	II
	АОАС 968.31 (Общий метод Кодекса для продуктов переработки фруктов и овощей)	Комплексонометрическое титрование	III
Массовая доля основного продукта без заливки	АОАС 968.30 (Общий метод Кодекса для продуктов переработки фруктов и овощей)	Просеивание Гравиметрия	I
Степень заполнения тары	CAC/RM 46-1972 (для стеклянной тары) (Общий метод Кодекса для продуктов переработки фруктов и овощей) и ISO 90.1:1999 (для металлической тары) (Общий метод Кодекса для продуктов переработки фруктов и овощей)	Взвешивание	I
Сухой остаток (растворимый)	АОАС 932.12 ISO 2173:1978 (Общий метод Кодекса для продуктов переработки фруктов и овощей)	Рефрактометрия	I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВМЕСТИМОСТИ ТАРЫ ПО ВОДЕ (CAC/RM 46-1972)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Метод применяется для стеклянной тары.

2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Вместимость тары по воде — это объем дистиллированной воды при 20°C который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

3 ОПИСАНИЕ МЕТОДА

- 3.1 Выбрать неповрежденную тару.
- 3.2 Пустую тару промыть, просушить и взвесить.
- 3.3 Наполнить тару дистиллированной водой при 20°C почти до краев и взвесить.

4 РАСЧЕТ И ВЫРАЖЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗМЕНЕНИЙ.

Вычесть массу, полученную в п. 3.2, из массы, полученной в п. 3.3. Полученное значение будет представлять собой массу воды, необходимой для заполнения тары. Результат выражается в пересчете на мл воды.