

## МАНИОК ГОРЬКИЙ<sup>1</sup>

### (СТАНДАРТ CODEX STAN 300-2010)

#### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды маниока горького<sup>2</sup> культурных сортов, полученные от растений вида *Manihot esculenta* (Crantz) семейства молочайные (*Euphorbiaceae*), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на корнеплоды маниока, предназначенные для промышленной переработки.

#### 2. КАЧЕСТВО

##### 2.1 МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Корнеплоды маниока всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- целыми;
- доброкачественными; не допускаются загнившие, заплесневелые или испорченные корнеплоды, непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ, за исключением разрешенных веществ<sup>3</sup>, используемых для продления срока хранения.
- практически без насекомых-вредителей и вызванных ими повреждений, портящих товарный вид;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса<sup>4</sup>;
- плотными;
- практически без механических повреждений, не побитыми;
- без потери окраски мякоти.

Диаметр среза на узком конце корнеплода маниока не должен превышать 2 см.

У сортов с ярко выраженным стеблем срез стебля должен быть чистым и иметь от 1 до 2,5 см в длину.

2.1.1 Корнеплоды маниока должны достичь надлежащей степени физиологического развития, характерной для хозяйственно-ботанического сорта и района произрастания.

Степень развития и состояние корнеплодов маниока должны быть такими, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку;
- прибывали в пункт назначения в удовлетворительном виде.

##### 2.2 КЛАССИФИКАЦИЯ

Корнеплоды маниока подразделяют на три товарных сорта.

<sup>1</sup> Региональные названия: кассава, маниока, тапиока, айпим, юка и т. д.

<sup>2</sup> Горькими считают сорта маниока с содержанием цианидов в пересчете на синильную кислоту более 50 мг/кг (в сырой массе).

<sup>3</sup> В соответствии с общим стандартом «Добавки пищевые» (CODEX STAN 192-1995).

<sup>4</sup> Допускается запах, придаваемый консервантами, применяемыми с соблюдением соответствующих правил.

### 2.2.1 Высший сорт

Корнеплоды маниока высшего качества с характерными для данного хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа признаками, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

### 2.2.2 Первый сорт

Корнеплоды маниока хорошего качества с характерными для данного хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа признаками. Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы;
- рубцы или зарубцевавшиеся повреждения, занимающие не более 5% поверхности;
- царапины, занимающие не более 10% поверхности.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть корнеплода.

### 2.2.3 Второй сорт

Корнеплоды маниока, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие минимальным требованиям п.2.1. Допускаются корнеплоды со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- рубцы или зарубцевавшиеся повреждения, занимающие не более 10% поверхности;
- царапины, занимающие не более 20% поверхности.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть корнеплода.

## 3. КАЛИБРОВКА

Калибровку проводят по наибольшему поперечному диаметру корнеплода в соответствии со следующей таблицей:

Код калибра	Диаметр, см
A	3,5–7,5
B	7,6–10,0
C	> 10,0

При этом масса корнеплода маниока должна составлять не менее 300 г, а длина — не менее 20 см.

## 4. ДОПУСКИ

В каждой упаковочной единице допускается наличие продукции, не соответствующей установленным для указанного товарного сорта требованиям к качеству и калибру.

### 4.1 ДОПУСКИ ПО КАЧЕСТВУ

#### 4.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

#### 4.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

#### 4.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. При этом не допускается наличие загнивших или иным образом испорченных корнеплодов, непригодных для употребления в пищу.

#### 4.2 ДОПУСКИ ПО КАЛИБРУ

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

### 5. ТОВАРНЫЙ ВИД

#### 5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из корнеплодов маниока одного и того же происхождения, хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

#### 5.2 УПАКОВКА

Корнеплоды маниока должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми<sup>5</sup>, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения товарной продукции. Допускается применение материалов (в частности, бумаги или этикеток) с сопроводительным текстом при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применялись нетоксичные чернила и клеи.

Корнеплоды маниока должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (CAC/RCP 44-1995).

#### 5.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность корнеплодов маниока. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

### 6. МАРКИРОВКА

#### 6.1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие особые положения:

#### 6.1.1 Вид продукции

На каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта и товарный тип («горький»). Также допустимо указание хозяйственно-ботанического сорта.

#### 6.1.2 Указания по приготовлению<sup>6</sup>

В обязательном порядке указывают следующие сведения:

<sup>5</sup> В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

<sup>6</sup> При реализации без упаковки указания по приготовлению маниока горького должны предоставляться потребителям в торговой точке.

- маниок горький нельзя употреблять в сыром виде;
- перед употреблением корнеплод маниока горького необходимо очистить от кожуры, удалить сердцевину, оставшуюся часть нарезать, промыть и довести до полной кулинарной готовности;
- воду, в которой готовили или промывали маниок, нельзя использовать для приготовления других продуктов.

## 6.2 ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

### 6.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)<sup>7</sup>.

### 6.2.2 Вид продукции

Наименование продукции и товарный тип («горький»), если содержимое упаковки не видно снаружи. Хозяйственно-ботанический сорт (необязательно).

### 6.2.3 Происхождение продукции

Страна происхождения и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

### 6.2.4 Товарные характеристики

- Товарный сорт.
- Калибр (код калибра или минимальный и максимальный диаметр в сантиметрах).
- Масса нетто.
- Указания по приготовлению (см. п. 6.1.2).

### 6.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

## 7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

7.1 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). В отсутствие установленного Кодексом максимально допустимого уровня для синильной кислоты приемлемый максимальный уровень устанавливается требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории страны-импортера, исходя из соображений безопасности.

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

## 8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969), стандарта «Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей» (CAC/RCP 53-2003) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

<sup>7</sup> Нормативные правовые акты ряда стран требуют указывать точное наименование и адрес грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

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