

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 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК

CXS 37-1991

Принят в 1991 году. Пересмотрен в 1995 году.
С изменениями 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.

Изменения 2024 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, в текст стандарта был добавлен раздел 6.2 "Маркировка транспортной тары" со ссылкой на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021), а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа и числовых показателей был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из креветок¹. Он не распространяется на продукты, массовая доля креветок в которых составляет менее 50 процентов.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Консервы из креветок – это продукт, приготовленный из видов семейств *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* и *Palaemonidae* в любых сочетаниях, после удаления головогруды, панциря и антенн.

2.2 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Консервы из креветок фасуют в герметично укупоренную тару и обрабатывают до достижения промышленной стерильности.

2.3 ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт изготавливается из креветок:

очищенных от панциря – креветки, у которых удалены головогрудь и панцирь, но не удалена кишечник (дорсальный тракт);

очищенных с удаленным кишечником – креветки с удаленным панцирем, у которых вскрыта спинка и удален кишечник как минимум до последнего сегмента около хвоста. Массовая доля очищенных с удаленным кишечником креветок должна составлять 95 процентов массы креветок;

разломанных – креветки с удаленным панцирем и удаленным или не удаленным кишечником, которые более чем на 10 процентов состоят из кусочков размером менее четырех сегментов.

2.3.1 Другие варианты внешнего вида

Допускаются любые другие варианты внешнего вида при условии, что он:

- в достаточной степени отличается от других вариантов внешнего вида, приведенных в настоящем стандарте;
- удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

2.3.2 Размер

Размер консервированных креветок может обозначаться:

- путем указания на этикетке количества креветок на единицу массы; или
- в соответствии с указаниями, приведенными в Приложении.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 КРЕВЕТКИ

Консервы изготавливаются из здоровых креветок видов, перечисленных в разделе 2.1, которые по показателям качества могут быть реализованы в сыром виде для употребления в пищу

3.2 ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Заливка и все прочие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

¹ Термину "креветки" на русском языке соответствуют термины "shrimps" или "prawns" на английском.

3.3 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям "Рекомендуемых методов анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)¹. Продукт должен быть исследован с использованием методов, изложенных в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)¹.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, красителей и консервантов, указанных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)² для категории пищевых продуктов 09.4 (полностью предохраненные от порчи, в том числе посредством консервирования или ферментации, рыба и рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих), а также некоторых регуляторов кислотности, указанных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки".

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)⁴, "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979)⁵, а также иными соответствующими текстами Кодекса, включая своды санитарно-гигиенических правил и норм и иные своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХС 21-1997)⁶.

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁷ применяются следующие специальные положения:

6.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слова "креветки", стоящего до или после обычного или принятого названия биологического вида в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт. Наименование должно быть сформулировано таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

Наименование должно содержать указание на внешний вид продукта в соответствии с положениями разделов 2.3.1–2.3.4.

Маркировка консервов из креветок по размеру должна производиться в соответствии с положениями раздела 2.3.5 и Приложения.

Если консервы изготовлены из разломанных креветок, соответствующих определению, приведенному в разделе 2.3.3, то это должно быть соответствующим образом указано в маркировке.

6.2 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁸.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

7.1 Отбор проб

- Отбор проб для исследования готового продукта (см. раздел 3.3) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6.5).

- Отбор проб для проверки чистой массы и массы креветок без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 ИССЛЕДОВАНИЕ

7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследований, в соответствии с процедурами, описанными в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)¹ и в "Руководящих принципах для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (CXG 31-1999)⁹.

7.2.2 Определение размера креветок

Размер, выраженный количеством креветок на 100 г продукта без жидкой среды, определяется по следующей формуле:

$$\frac{\text{кол - во целых креветок в банке, шт}}{\text{масса креветок в банке без жидкой среды, г}} \times 100 = \text{количество креветок/100 г}$$

7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)^{Error! Bookmark not defined.}, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕКАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА

Проба считается некачественной, если она не удовлетворяет хотя бы одному из требований к готовому продукту, приведенных в разделе 3.3.

8.1 Посторонние примеси

Присутствие в пробе веществ, которые не являются производными креветок, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение санитарных правил и норм производства.

8.2 Вкус и запах

Присутствие у пробы стойкого и выраженного неприятного запаха или вкуса, указывающего на разложение или прогорклость.

8.3 Консистенция

- нехарактерная для данного вида излишне рыхлая консистенция; или
- нехарактерная для данного вида излишне плотная консистенция.

8.4 Несвойственный цвет

Наличие явного почернения более 10 процентов поверхности отдельной креветки, при этом количество креветок с таким почернением превышает 15 процентов от общего количества креветок в образце.

8.5 Нежелательные примеси

Присутствие в образце

- кристаллов струвита длиной более 5 мм.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);

- общее количество проб, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя чистая масса и средняя масса без жидкой среды всех изученных проб не ниже указанной и ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6 в отношении пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ**НАИМЕНОВАНИЕ РАЗМЕРА КОНСЕРВИРОВАННЫХ КРЕВЕТОК**

Наименования размера "очень крупные", "крупные", "средние", "мелкие", "очень мелкие" могут использоваться при условии, что количество целых креветок соответствует значениям, указанным в таблице ниже:

***Количество целых креветок (включая куски размером более четырех сегментов)
на 100 г продукта без жидкой среды***

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗМЕРА	КОЛИЧЕСТВО
Очень крупные	13 или менее
Крупные	14–19
Средние	20–34
Мелкие	35–65
Очень мелкие	более 65

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ ФАО и ВОЗ. 1999 год. *"Рекомендуемые методы анализа и отбора проб"*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 1985 год. *"Общий стандарт на пищевые добавки"*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1969 год. *"Общие принципы гигиены пищевых продуктов"*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 2003 год. *"Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм"*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1979 год. *"Гигиенические нормы и правила для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов"*. Серия сводов норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 23-1979. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 1997 год. *"Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов"*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1985 год. *"Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов"*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 2021 год. *"Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов"*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 1999 год. *"Методические указания по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях"*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.