

СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ КРЕВЕТОК**CODEX STAN 92-1981, REV. 1- 1995****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Данный стандарт распространяется на быстрозамороженный сырые или вареные креветки (shrimps and prawns)¹, разделанные и неразделанные.

2. ОПИСАНИЕ**2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

2.1.1. Быстрозамороженные креветки могут быть произведены из видов следующих семейств:

- (a) *Penaeidae*
- (б) *Pandalidae*
- (в) *Crangonidae*
- (г) *Palaemonidae*

2.1.2. Упаковка не должна содержать креветки разных родов, однако допускается смесь видов одного рода, имеющих сходные вкусовые свойства.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

Для приготовления используется питьевая или чистая морская вода.

Продукт после должной подготовки должен быть подвергнут процессу замораживания и должен удовлетворять условиям, приведенным ниже. Процесс замораживания должен быть проведен с помощью соответствующего оборудования таким образом, чтобы диапазон температур, при которых происходит наиболее интенсивная кристаллизация, был преодолен максимально быстро. Процесс быстрой заморозки не считается завершенным, пока температура продукта не достигла температуры, равной -18°C или ниже в температурном центре после стабилизации температуры. Продукт должен содержаться в замороженном состоянии для поддержания качества в процессе транспортировки, хранения и продажи.

Быстрозамороженные креветки должны обрабатываться и упаковываться таким образом, чтобы минимизировать дегидратацию и окисление.

2.3. ВНЕШНИЙ ВИД

2.3.1. Допускается любой внешний вид продукта, при условии, что он:

2.3.1.1. Удовлетворяет всем требованиям данного стандарта;

2.3.1.2. Должным образом описан на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

2.3.2. Креветки можно упаковывать по счету на единицу веса или на упаковку, или по весу.

¹ Далее называемые «креветки» (shrimps).

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА

3.1. КРЕВЕТКИ

Продукт должен быть изготовлен из доброкачественных креветок, качество которой позволяет продавать ее в свежем виде для употребления в пищу человеком.

3.2. ГЛАЗИРОВАНИЕ

Для глазирования и приготовления глазировочных растворов должна использоваться питьевая или чистая морская вода. Питьевая вода это свежая вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты качества питьевой воды должны быть не ниже приведенных в последнем издании «Международных Указаний по качеству питьевой воды» ВОЗ. Чистая морская вода это морская вода, удовлетворяющая тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и свободная от посторонних веществ.

3.3. ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Все другие ингредиенты должны быть пищевого качества и удовлетворять соответствующим стандартам Кодекса и ВОЗ.

3.4. КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

Продукт считается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если лоты, исследованные в соответствии с разделом 9, удовлетворяют условиям, приведенным в разделе 8. Продукт должен быть исследован с помощью методов, приведенных в разделе 7.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается применение только тех пищевых добавок, которые приведены ниже:

Добавка	Максимальное содержание в конечном продукте
Регуляторы кислотности	
330 Лимонная кислота	НПП
450(iii) Дифосфат натрия 4-замещенный	10 г/кг в пересчете на P_2O_5 , отдельно или в комбинации (включая природные фосфаты)
450(v) Дифосфат калия 4-замещенный	
451(i) Трифосфат натрия 5-замещенный	
451(ii) Трифосфат калия 5-замещенный	
Антиоксидант	
300 Аскорбиновая кислота	НПП
Красители	
124 Понсо 4R	30 мг/кг только в продуктах, подвергающихся тепловой обработке

Консерванты

221	Сульфит натрия	100 мг/кг в съедобной части сырого продукта, или 30 мг/кг в съедобной части приготовленного продукта, индивидуально или в смеси, в расчете на SO ₂ .
223	Метабисульфит натрия	
224	Метабисульфит калия	
225	Сульфит калия	

5. ГИГИЕНА И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

5.1. Конечный продукт должен быть свободен от любых посторонних материалов, которые представляют угрозу для здоровья человека.

5.2. При тестировании с помощью соответствующих методов отбора образцов и исследования, предписанных Комиссией «Кодекс Алиментариус», продукт:

- (i) должен быть свободен от микроорганизмов или веществ микробиологического происхождения в количествах, представляющих угрозу для здоровья, в соответствии со стандартами, разработанными Комиссией «Кодекс Алиментариус»;
- (ii) не должен содержать никаких других веществ в количествах, могущих представлять угрозу для здоровья человека, в соответствии со стандартами, разработанными Комиссией «Кодекс Алиментариус».

5.3. Рекомендуются, чтобы продукт, подпадающий под действие данного стандарта, был произведен с соблюдением соответствующих разделов Рекомендованных Международных норм практики – Общие принципы Гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969) и следующих документов:

- (i) Рекомендованные международные нормы практики для замороженной рыбы (CAC/RCP 16-1978);
- (ii) Рекомендованные международные нормы практики для замороженных креветок (CAC/RCP 17-1978 and Supplement November 1989);
- (iii) Рекомендованные международные нормы практики для производства и обращения с быстрозамороженными продуктами (CAC/RCP 8-1976).
- (iv) Разделы, касающиеся продуктов аквакультуры в Предложенном проекте норм практики для рыбы и морепродуктов (в разработке)².

6. МАРКИРОВКА

В дополнение к условиям «Общего стандарта кодекса для маркировки расфасованных продуктов (CODEX STAN 1-1985)» необходимо соблюдать следующие условия:

6.1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

Продукт должен иметь название «креветки», в соответствии с законодательством, традициям или

² Предложенный проект норм практики, после его окончательного утверждения, заменит существующие Нормы практики для рыбы и морепродуктов.

общепринятой практике страны, в которой предполагается продажа продукта.

6.1.1. В непосредственной близости от названия продукта на этикетке должно содержаться указание на форму представления продукта в таких терминах, которые полностью описывают природу продукта, во избежание введения потребителя в заблуждение.

6.1.2. В дополнение к указанным формам названия может быть использовано традиционное или общеупотребительно торговое название, если оно не вводит в заблуждение потребителей в той стране, где планируется продажа продукта.

6.1.3. Продукт должен быть обозначен, как сырой, бланшированный или вареный, в соответствующих случаях.

6.1.4. Если для глазурирования продукта использовалась морская вода, этот факт должен быть указан на этикетке.

6.1.5. На этикетке также должен содержаться термин «быстрозамороженная», однако, он может быть заменен термином «замороженная» в тех странах, где он традиционно используется для описания продуктов, произведенных в соответствии с подразделом 2.2 данного стандарта.

6.1.4. На этикетке должно содержаться требование содержать продукт при условиях, обеспечивающих сохранение качества при транспортировке, хранении и продаже.

6.2. ВЕС НЕТТО (ГЛАЗУРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ)

Для глазурированных продуктов, указанный вес нетто не должен включать вес глазури.

6.3. ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

Этикетка должна содержать информацию о том, что данный продукт необходимо хранить при температуре -18°C или ниже.

6.4. МАРКИРОВКА ОПТОВЫХ КОНТЕЙНЕРОВ

Вышеуказанная информация должна быть указана на контейнере или в сопроводительных документах, однако, название продукта, идентификатор лота, имя и адрес, а также инструкции по хранению должны всегда присутствовать на контейнере. Однако, идентификатор лота, название и адрес могут быть заменены идентификационной отметкой, если такая отметка однозначно идентифицируется с сопутствующими документами.

7. ОТБОР ОБРАЗЦОВ, ПРОВЕРКА И АНАЛИЗ

7.1. ОТБОР ОБРАЗЦОВ

- (i) Отбор образцов для исследования продукта должен производиться в соответствии с «Планом отбора образцов для расфасованных продуктов ФАО/ВОЗ (AQL-6.5)». Если омар имеет панцирь, единицей отбора образца является цельная туша омара. Для омаров, не имеющих панциря, минимальной единицей отбора образца должен быть 1 килограмм омара из первичной тары. В случае придонных омаров (squat lobster) минимальной единицей отбора образцов также является 1 килограмм.
- (ii) Отбор лотов для проверки веса нетто должен производиться с соблюдением соответствующего плана отбора образцов, удовлетворяющего критериям, установленным ККА.

7.2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны исследоваться лицами, обученными данным методам анализа и в соответствии с разделом 7.3–7.6,

приложение А, и Руководством по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории (CAC/GL 31 – 1999).

7.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЕСА НЕТТО

Вес нетто всех отобранных единиц продукт должен быть определен с помощью следующей процедуры:

7.3.1. **Определение веса нетто неглазурованных продуктов.** Вес нетто (без упаковочного материала) каждого образца должен определяться в замороженном состоянии.

7.3.2. **Определение веса нетто глазурованных продуктов.**

Методика:

- (i) Открыть упаковку немедленно после извлечения из морозильной камеры.
 - (a) **Для сырого продукта:** поместите содержимое в емкость, в которую поступает свежая вода комнатной температуры со скоростью примерно 25 литров в минуту.
 - (b) **Для вареного продукта:** поместите продукт в емкость со свежей питьевой водой, нагретой до температуры в 27°C (80°F) массой, в 8 раз превосходящей заявленную массу продукта.
- Выдержать продукт в воде до полного таяния льда. Если продукт заморожен блоками, переворачивать блок несколько раз в процессе оттаивания. Момент окончания оттаивания аккуратно определяется на ощупь.
- (ii) Взвесить сухое чистое сито с сетью, имеющей квадратные ячейки размером 2,8 мм (Рекомендация МОС R565) или 2,38 мм (Стандартная сеть №8, США).
- (iii) Если масса содержимого меньше или равна 500г (1,1 фунта), используйте сито диаметром 20 см (8 дюймов).
- (iv) Если масса содержимого превышает 500г (1,1 фунта), используйте сито диаметром 30 см (12 дюймов).
- (v) Когда глазуровка (видимая и определяемая наощупь) удалена, а креветки легко отделяются друг от друга, поместите содержимое упаковки на предварительно взвешенное сито. Наклоните сито под углом около 20° и дайте воде стечь в течение 2х минут.
- (vi) Взвесьте сито с продуктом без жидкости. Вычтите из полученного результата массу сита; полученная цифра будет равна весу нетто упаковки.

7.4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧИСЛА

Число креветок определяется путем подсчета креветок в первичной упаковке и деления числа креветок на среднюю массу без глазуровки для определения числа на единицу массы.

7.5. ОТТАИВАНИЕ

Для оттаивания образец помещают в пластиковый пакет и погружают в воду комнатной температуры (не выше 35 °C). Для окончательного оттаивания пакет периодически аккуратно сжимают, избегая повреждения структуры продукта, до исчезновения твердых участков и кристаллов льда.

7.6. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Следующие процедуры основаны на нагревании продукта до внутренней температуры 65-70°C. Продукт не должен быть переварен. Время приготовления может отличаться в зависимости от

размера продукта и используемой температуры. Время и условия приготовления должны быть определены путем предварительных экспериментов.

Процедура выпекания: завернуть продукт в алюминиевую фольгу и равномерно расположить на противне или неглубокой сковороде.

Процедура приготовления на пару: завернуть продукт в алюминиевую фольгу и поместить на решетку над кипящей водой, в закрытой посуде.

Процедура варки в пакете: поместить продукт в пакет из пластиковой пленки, предназначенный для варки, и запечатать. Поместить пакет в кипящую воду и варить.

Процедура приготовления с помощью микроволн: поместить продукт в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. При использовании пластиковых пакетов, необходимо убедиться в том, что пластик не привносит посторонние запахи. Готовить в соответствии с инструкцией к прибору.

8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ БРАКА

Образец считается бракованным, если он обладает любым из перечисленных ниже свойств.

8.1. ГЛУБОКОЕ ОБЕЗВОЖИВАНИЕ

Более чем 10% массы креветки в образце, или более 10% поверхности блока проявляют избыточную потерю влаги, проявляющуюся в явственных белых и желтых пятнах на поверхности, которые маскируют цвет мяса и проникают в толщу тканей, а также не могут быть легко удалены соскабливанием с помощью ножа или другого острого инструмента без нарушения внешнего вида креветки.

8.2. ПОСТОРОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Наличие в образце любых материалов, не происходящих из креветок (за исключением упаковочного материала), не представляет угрозы для здоровья человека, обнаруживается без применения увеличительных приборов или присутствует в количестве, обнаруживаемом любыми методами, включая применение увеличительных приборов, что говорит о несоответствии нормам добросовестной производственной и санитарной практики.

8.3. ВКУС И ЗАПАХ

Образец, содержащий стойкие и различимые посторонние запахи или вкусы, свидетельствующие о разложении или порче.

8.4. НАРУШЕНИЕ ЦВЕТА

Заметное почернение, а также зеленое или желтое окрашивание более 10% поверхности, индивидуально или в сочетании, затрагивающее более, чем 25% заявленной массы продукта.

9. ПРИЕМКА ЛОТА

Лот признается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если:

- (i) суммарное число дефектов (согласно классификации, приведенной в разделе 8), не превышает допустимое (C) число для соответствующего плана отбора проб в Планах отбора проб Расфасованных продуктов (CODEX STAN 233-1969);
- (ii) общее число образцов, не удовлетворяющих требованиям к числу и весу, согласно указаниям в разделе 2.3, не превышает допустимое число (c) число для

соответствующего плана отбора проб в Планах отбора проб Расфасованных продуктов (CODEX STAN 233-1969);

- (iii) средний вес нетто образцов не меньше заявленного, а также отсутствуют значительные отклонения в весе индивидуальных контейнеров;
- (iv) продукт соответствует требованиям разделов 4,5 и 6, касающихся Пищевых добавок, гигиены и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Определить вес нетто, следуя процедуре, приведенной в разделе 7.3 (при необходимости деглазуровать).
2. Исследовать замороженного омара на предмет наличия глубокого обезвоживания. При обнаружении определить поврежденный процент туши омара.
3. Разморозить, следуя процедуре, приведенной в разделе 7.5 и исследовать каждый образец индивидуально на предмет наличия посторонних и вредных материалов.
4. Проверить количество продукта и соответствие веса заявленному в соответствии с процедурой, приведенной в разделе 7.4.
5. Изучить омара на предмет запаха и нарушения окраски.
6. В случае если окончательные выводы относительно запаха/вкуса не могут быть сделаны после исследования размороженного продукта, небольшая часть образца (от 100 до 200 г) приготавливается, а затем исследуется запах/вкус образца, приготовленного одним из методов.