

ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОГО РЫБНОГО ФИЛЕ

CODEX STAN 190 - 1995

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на быстрозамороженное филе рыбы, согласно определению, приведенному ниже, предназначенного для непосредственного употребления без дальнейшей промышленной переработки. Не распространяется на продукты, предназначенные для дальнейшей переработки или других промышленных целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Филе - это пластины рыбы неправильной формы и разного размера, удаленные со скелета рыбы, пригодные для употребления в пищу, путем срезания с тела рыбы, параллельны позвоночнику, а также сегменты таких пластин, нарезанные для облегчения упаковки, и обработанные согласно определению процесса, приведенному в разделе 2.2.

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕССА

Продукт после любого подходящего подготовительного процесса подвергается заморозке и должен удовлетворять требованиям, приведенным ниже. Процесс заморозки должен быть произведен с помощью соответствующего оборудования и 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.С (0.Ф) или ниже в температурном центре после стабилизации температуры. Продукт должен содержаться в замороженном состоянии для поддержания качества в процессе транспортировки, хранения и продажи.

Продукты должны быть обработаны и упакованы так, чтобы минимизировать обезвоживание и окисление.

Допускается повторная промышленная упаковка замороженных продуктов в контролируемых условиях, при которых сохраняется качество продукта, с последующей повторной быстрой заморозкой.

2.3. ФОРМА ПРЕДСТАВЛЕНИЯ

2.3.1. Допускается любая форма представления, при условии, что она:

- (а) Удовлетворяет все другим требованиям данного Стандарта;
- (б) Надлежащим образом описана на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

2.3.2. Филе могут быть представлены как не содержащие костей, при условии, что кости, включая мелкие, полностью удалены.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1. РЫБА

Быстрозамороженное рыбное филе должно быть приготовлено из доброкачественной рыбы, качество которой позволяет продавать ее в свежем виде для употребления в пищу человеком.

3.2. ГЛАЗУРОВАНИЕ

Для газурования и приготовления глазурированных 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.

3.4. ПОРЧА

Продукт не должен содержать более 10мг/100г гистамина в среднем среди всех исследованных образцов. Данное утверждение применимо только к видам семейств Clupeidae, Scombridae, Scombrosocidae, Pomatomidae и Coryphaenidae.

3.5. ГОТОВЫЙ 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

Пищевая добавка	Максимальное содержание в готовом продукте
<u>Агенты, удерживающие воду</u>	
339(i) орто-фосфат натрия 1 – замещенный	10 мг/кг в расчете на P ₂ O ₅ , отдельно или в сочетании (включая природные фосфаты)
340(i) орто-фосфат калия 1 – змещенный	
450(iii) дифосфат натрия 4-замещенный	
450(v) дифосфат калия 4-замещенный	
451(i) трифосфат натрия 5-замещенный	
451(ii) трифосфат калия 5-замещенный	
452(i) полифосфат натрия	
452(iv) полифосфаты кальция	
401 альгинат натрия	НПП
<u>Антиоксиданты</u>	
301 Аскорбат натрия	НПП
303 Аскорбат калия	НПП

5. ГИГИЕНА И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

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

5.2. При тестировании с помощью соответствующих методов отбора проб 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 ККА;
- (ii) не должен содержать гистамина в количестве большем, чем 20мг/100г. Данное требование применимо только к видам семейств Clupeidae, Scombridae, Scombrosocidae, Pomatomidae и Coryphaenidae;
- (iii) не должен содержать никаких других веществ в количествах, могущих представлять угрозу для здоровья человека, в соответствии со стандартами, установленными ККА.

5.3. Рекомендуются, чтобы продукт, подпадающий под действие данного стандарта, был произведен с соблюдением соответствующих разделов Рекомендованных Международных норм практики – Общих Принципов 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 производственной практики и обращения с быстрозамороженными продуктами (CAC/RCP 8-1976).
- (iii) Разделы, касающиеся продуктов аквакультуры, в Предложенном проекте международных норм практики для рыбы и морепродуктов (в разработке)¹.

6. **МАРКИРОВКА**

В дополнение к требованиям Общего стандарта кодекса для маркировки расфасованных продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev.2-1991), необходимо соблюдать следующие указания:

6.1. **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

6.1.1. Название продукта должно быть «... филе» или «филе...» в соотношении с законодательством, таможенной практикой страны, где продукт распространяется.

6.1.2. В непосредственной близости от названия должно содержаться описание формы представления в таких дополнительных словах и фразах, которые позволят избежать введения потребителя в заблуждение.

6.1.3. На этикетке также должен содержаться термин «быстрозамороженное». Кроме того, термин «замороженное» может применяться 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 распространении.

6.1.5. Если продукт глазурировался с помощью морской воду, на этикетке должно содержаться соответствующее указание.

¹ После утверждения Проекта норм практики он заменит существующие Нормы практики для рыбы и рыбопродуктов

6.2. ВЕС НЕТТО (ГЛАЗУРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ)

Для глазурованных продуктов, указанный вес нетто не должен включать вес глазуровки.

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. В то же время, идентификатор лота, а также имя и адрес могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицирует продукт с сопровождающими документами.

7. ОТБОР ОБРАЗЦОВ, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ**7.1. ОТБОР ОБРАЗЦОВ**

- (i) Отбор образцов для исследования конечного продукта должен соответствовать Планам ФАО/ВОЗ Кодекс Алиментариус для расфасованных продуктов (AQL-6.5). Единицей отбора образцов является первичная упаковка, а для продуктов, быстрозамороженных поштучно, – как минимум 1кг продукта.
- (ii) Отбор образцов 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 видам исследования и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах 7.3 – 7.6, Приложении А, а также в соответствии с Указаниями для органолептического исследования рыбы и беспозвоночных в лабораториях (CAC/GL 31 – 1999).

7.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЕСА НЕТТО

7.3.1. Вес нетто (без упаковочного материала) каждого образца в составе лота должен определяться в замороженном состоянии.

7.3.2. Определение веса нетто глазурованных продуктов

Открыть упаковку немедленно после извлечения из морозильного хранилища и поместить содержимое под слабую струю холодной воды. Аккуратно перемешивать, избегая повреждения продукта. Выдерживать в воде до удаления глазуровки, видимой или осязаемой пальцами. Удалить избыток влаги с помощью бумажных полотенец и взвесить продукт в предварительно взвешенном поддоне.

7.4. ПРОЦЕДУРА ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ ПАРАЗИТОВ (МЕТОД 1) В РЫБНЫХ ФИЛЕ БЕЗ КОЖИ

Образец исследуют целиком, без разрушения, помещая порции размороженного образца на лист акрила толщиной 5мм со светопропускаемостью, равной 45%, и освещая их источником света, обеспечивающим мощность 1500 люкс на расстоянии 30 см от листа.

7.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЖЕЛЕОБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ (КОНСИСТЕНЦИИ)

Согласно методам Ассоциации Аналитических Обществ – «Влага в мясе и мясных продуктах, процедура приготовления образцов»; 883.18 и «Влажность мяса» (Метод А); 950.46; АОАС 1990.

7.6. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (ВАРКИ)

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 приносит посторонние запахи. Готовить в соответствии с инструкцией к прибору.

7.7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГИСТАМИНА

АОАС 977.13 (15е Издание, 1990).

8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ БРАКА

Образец считается бракованным, если он имеет любой из перечисленных ниже дефектов:

8.1. ДЕГИДРАТАЦИЯ

Избыточная потеря влаги, выражающаяся 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 продукта, затрагивает более 10% поверхности блока или более 10% массы образца.

<u>Размер упаковки</u>	<u>Площадь, затронутая недостатком</u>
а) ≤ 200 г единиц	$\geq 25 \text{ см}^2$
б) 201 - 500 г единиц	$\geq 50 \text{ см}^2$
с) 501 - 5000 г единиц	$\geq 150 \text{ см}^2$

8.2. ПОСТОРОННЫЕ ПРИМЕСИ

Присутствие в образце любых веществ, не происходящих из рыбы (за исключением упаковочного материала), не представляющих угрозы для здоровья человека, обнаруживаемых без применения увеличительных приборов или присутствие в количестве, обнаруживаемом любыми методами, включая применение увеличительных приборов, что говорит о несоответствии нормам производства и санитарии.

8.3. ПАРАЗИТЫ

Наличие двух и более паразитов на кг образца, обнаруженных методом, приведенным в разделе 7.4 с диаметром капсулы, превышающим 3 мм, или неинкапсулированных паразитов размером более 10 мм.

8.4. КОСТИ (В УПАКОВКАХ, ОБОЗНАЧЕННЫХ, КАК СВОБОДНЫЕ ОТ КОСТЕЙ)

Присутствию более чем 1 кости на кг продукта, равной или превышающей 10 мм в длину, или превышающие 1 мм в диаметре; кости длиной менее 5 мм не считаются признаком брака, если их диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (место ее прикрепления к позвонку) не учитывается, если ее ширина меньше или равна 2 мм, или если ее можно легко удалить ногтем.

8.5. ЗАПАХ/ВКУС

Образец, содержащий стойкие и отчетливые посторонние запахи или вкусы, свидетельствующие о гнилостной порче, прогоркании или кормовые.

8.6. НАРУШЕНИЕ СТРУКТУРЫ ТКАНЕЙ

Образец, обладающий желеобразной консистенцией тканей и содержащий более 86% влаги в любом отдельном филе, или образец имеющий пастообразную текстура – результат заражения паразитами – составляет более 5 единицы выборки по массе.

9. ПРИЕМКА ЛОТА

Лот признается удовлетворяющим требованиям данного стандарта, если:

- (i) суммарное число бракованных образцов (согласно классификации, приведенной в разделе 8), не превышает допустимое число (с) для соответствующего плана отбора проб в Планах отбора проб расфасованных продуктов(AQL-6.5);
- (ii) средняя масса нетто всех образцов не менее, чем указанная масса все нетто, при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- (iii) продукт соответствует требованиям разделов 3.4, 4, 5.1 и 5.2, касающихся Пищевых добавок, гигиены и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А.**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Определить массу нетто, следуя процедуре, приведенной в разделе 7.3 (при необходимости деглазировать).
2. Исследовать замороженные филе на предмет наличия обезвоживания путем измерения участков, которые могут быть удалены только путем соскабливания ножом или другим острым инструментом. Измерить общую площадь поверхности образца и вычислить пораженную площадь в процентах.
3. Разморозить и индивидуально исследовать каждое филе на предмет наличия посторонних примесей, паразитов, костей (где необходимо), запаха, а также нарушений структуры тканей.
4. В случае, если окончательное решение относительно запаха не может быть принято после исследования размороженного сырого образца, из образца извлекается порция (примерно 200 г), и безотлагательно проводится ее варке одним из перечисленных выше методов для оценки запаха и вкуса.
5. В случае, если окончательное решение относительно желеобразного состояния не может быть сделано в размороженном сыром состоянии, из образца извлекается порция поврежденного мяса рыбы и желеобразное состояние определяется путем тепловой обработки согласно методике, описанной в разделе 7.6, или подтверждается повышенное более, чем содержание влаги 86% с применением методики, описанной в разделе 7.5. Если тепловая обработка не дает определяющего результата, следует применить методику, описанную в разделе 7.5 для определения массовой доли воды.