

СТАНДАРТ КОДЕКСА НА СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ И ПРОДУКТЫ ИЗ НИХ¹**CODEX STAN 38-1981****1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт содержит общие требования, которые распространяются на все свежие и переработанные съедобные грибы, разрешенные к продаже уполномоченными ведомствами в стране потребления, за исключением консервированных культивируемых грибов рода *Agaricus*. Различные требования к продуктам, на которые распространяется настоящий стандарт, могут устанавливаться групповыми стандартами или отдельными стандартами на продукты.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**2.1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТОВ**

2.1.1. **Съедобные грибы** – плодовые тела особенной группы растений – грибов, которые могут быть либо дикорастущими, либо культивируемыми и после необходимой технологической обработки пригодны к употреблению в пищу.

2.1.2. **Вид** – биологический вид и близкие разновидности, например, разновидности *Boletus edulis* и круглая или коническая *Morchella* рассматриваются как один вид.

2.1.3. **Свежие грибы** – отсортированные и упакованные съедобные грибы, доставленные потребителю как можно скорее после сбора.

2.1.4. **Смешанные грибы** – продукт, полученный смешиванием съедобных грибов или отличительных частей разных грибов в принятой пропорции после сортирования в соответствии с подразделом 2.4 настоящего стандарта.

2.1.5. **Продукты из грибов** – сушеные съедобные грибы (включая грибы сублимационной сушки, грибную крупу, грибной порошок), маринованные грибы, соленые грибы, ферментированные грибы, грибы в растительном масле, быстрозамороженные грибы, стерилизованные грибы, грибной концентрат и концентрат сушеных грибов.

2.1.6. **Сушеные грибы** – продукт, полученный сушкой или сублимационной сушкой съедобных грибов (целиком или нарезанных) одного вида.

2.1.7. **Грибная крупа** – крупноизмельченные сушеные съедобные грибы одного вида.

2.1.8. **Грибной порошок** – сушеные съедобные грибы одного вида, измельченные так мелко, что частицы проходят через сито с размерами отверстий в 200 микрон.

2.1.9. **Маринованные грибы** – свежие или предварительно обработанные консервирующими методами грибы одного или нескольких видов, надлежащим образом приготовленные после чистки, мойки и бланширования, вымоченные в уксусе с добавлением соли, специй, сахаров, растительных масел, молочной, лимонной, аскорбиновой кислоты или

¹

Ранее САС/RS 28-1970.

без них и прошедшие пастеризацию в герметичной таре.

2.1.10. **Соленые грибы** – свежие съедобные грибы (целиком или нарезанные) одного вида, хранящиеся в рассоле после предварительной чистки, мойки и бланширования.

2.1.11. **Ферментированные грибы** – свежие съедобные грибы одного вида, подвергнутые консервирующему воздействию соли и молочно-кислого брожения.

2.1.12. **Быстрозамороженные грибы** – свежие съедобные грибы одного вида, которые после чистки, мойки и бланширования были подвергнуты замораживанию на подходящем оборудовании и соответствуют условиям, установленным ниже в данном разделе и разделе 7.2 настоящего стандарта. Процесс замораживания должен быть произведен таким образом, чтобы как можно быстрее миновать область температур наибольшего кристаллообразования. Процесс быстрого замораживания не считается завершенным до тех пор, пока температура в центре продукта после термостабилизации не достигнет -18°C (0°F).

2.1.13. **Грибной экстракт** – продукт, полученный в результате концентрирования свежего грибного сока или высушенной грибной воды от грибов одного или нескольких видов с добавлением соли и высушенный до не содержащего соли экстракта концентрацией 7%.

2.1.14. **Грибной концентрат** – продукт, полученный в результате концентрирования свежего грибного сока или высушенной грибной воды от грибов одного или нескольких видов с добавлением соли и высушенный до не содержащего соли экстракта концентрацией 7%.

2.1.15. **Сухой концентрат грибов** – сушеный продукт, полученный из грибного экстракта или концентрата.

2.1.16. **Стерилизованные грибы** – свежие, соленые или замороженные съедобные грибы одного или более видов, целиком или нарезанные на пластины, упакованные в герметичную тару в среду из воды и соли и термически обработанные таким образом, чтобы обеспечить устойчивость продукт к порче.

2.1.17. **Грибы в оливковом и других растительных маслах** – свежие или предварительно соленые съедобные грибы одного вида, целиком или нарезанные на пластины, упакованные с оливковым или другим растительным маслом в герметичную тару и термически обработанные таким образом, чтобы обеспечить устойчивость продукт к порче.

2.1.18. **Части грибного мицелия.**

2.2. ОПИСАНИЕ ДЕФЕКТОВ

2.2.1. **Поврежденные грибы** – грибы, у которых отсутствует более четверти шляпки.

2.2.2. **Раздавленные грибы** – части грибов, проходящие через сито с отверстиями ячеек 2 x 2 мм (для свежих грибов) и 5 x 5 мм (для сушеных грибов).

2.2.3. **Испорченные грибы** – грибы, имеющие коричневатый цвет или пораженные гнилью в результате деятельности бактерий и/или плесневых грибов.

2.2.4. **Поврежденные личинками грибы** – грибы с отверстиями от личинок.

2.2.5. **Серьезно поврежденные личинками грибы** – грибы с четырьмя и более отверстиями от личинок.

2.2.6. **Органические примеси растительного происхождения** – примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья и сосновая хвоя.

2.2.7. **Минеральные примеси** – вещества, которые после озоления остаются в соляной кислоте в виде нерастворимого осадка.

2.3. ОСНОВНЫЕ ВИДЫ

Все съедобные грибы, разрешенные к продаже уполномоченными органами в стране потребления.

2.4. ОСМОТР И СОРТИРОВАНИЕ СЫРЬЯ

Так как некоторые съедобные грибы очень похожи на грибы несъедобные или ядовитые, следует уделять внимание тому, чтобы собирать грибы только одного съедобного вида. Если этому уделялось недостаточное внимание, из собранных грибов должны быть отделены съедобные виды перед их поступлением в торговлю, обработкой консервирующими методами и использованием для производства продуктов из грибов. Дикорастущие грибы, которые должны поступать в торговлю, подвергаться обработке консервирующими методами и использоваться для производства продуктов из грибов, должны быть тщательно осмотрены экспертом для выявления наличия среди них несъедобных грибов, подлежащих затем удалению.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. СВЕЖИЕ ГРИБЫ

3.1.1. **Состояние:** Сушеные съедобные грибы должны быть здоровыми, т.е. не подверженными порче, практически чистыми, твердыми, неповрежденными, не содержать, насколько это возможно, повреждений от личинок и насекомых и обладать вкусом и запахом, присущими данному виду.

3.1.2. **Состав:** Число ножек не должно превышать числа шляпок.

3.1.3. Допуски для дефектов

3.1.3.1. Дикорастущие грибы

(а) Минеральные примеси	не более 1% м/м
(б) Органические примеси растительного происхождения	не более 0.3% м/м
(в) Содержание поврежденных личинками грибов	не более 6% м/м общих повреждений, включая не более 2% серьезных повреждений

3.1.3.2 Культивируемые грибы

(а) Минеральные примеси	не более 0.5% м/м
(б) Органические примеси (включая компостный материал: для ненарезанных грибов для нарезанных грибов	не более 8% м/м не более 1% м/м
(в) Содержание поврежденных личинками грибов	не более 1% м/м общих повреждений, включая не более 0,5% м/м серьезных повреждений

3.2 ПРОДУКТЫ ИЗ ГРИБОВ – ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.2.1. Сырье для производства продуктов из грибов допускается использовать только свежие съедобные грибы, которые были подвергнуты обработке или технической переработке сразу после сбора, до начала ухудшения качества. Как сырье, так и обработанные консервирующими методами грибы должны быть здоровыми, чистыми, неповрежденными, не содержать, насколько это возможно, повреждений от личинок, а также обладать вкусом и запахом, присущими данному виду.

3.2.2. Разрешенные ингредиенты

Продукты из грибов могут содержать соль (хлорид натрия), уксус, специи и пряности, сахара (любой подсластитель углеводной природы), рафинированное растительное масло, очищенный пищевой животный жир, масло, молоко, сухое молоко, сливки, воду и вино.

3.2.3. Формы

Прошедшие технологическую обработку грибы могут быть представлены в различных формах, например, целиком с ножками, как целые шляпки без ножек, пластины, кусочки грибов и ножи, крупа, порошок или концентрат.

3.2.4. Другие формы

Разрешена любая другая форма представления о товаре при условиях, что она:

- (а) в достаточной степени отличается от любой формы представления, установленной настоящим стандартом;
- (б) соответствует всем остальным требованиям настоящего стандарта, относящимся к ограничениям по дефектам, сухому весу и любым иным требованиям настоящего стандарта, касающихся той формы представления о товаре, которая наиболее близка к регламентируемой настоящим положением форме представления.
- (в) имеет соответствующее описание на этикетке с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

3.2.5. Состав

За исключением случаев, когда продукт состоит только из шляпок или добавление ножек указано на этикетке в соответствии с положениями подраздела 8.1.6, число ножек не должно превышать числа шляпок.

3.3. ПРОДУКТЫ ИЗ ГРИБОВ – СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.3.1. Сушеные грибы

3.3.1.1. Критерии качества

- (а) Цвет и запах должны быть присущими данному виду
(б) Массовая доля влаги.

Продукт	Массовая доля влаги (не более)
Грибы сублимационной сушки	6%
Сушеные грибы (кроме сублимационной сушки)	12%
Сушеные грибы шиитаке	13%

3.3.1.2. Допустимые дефекты

(а) Минеральные примеси	не более 2%
(б) Органические примеси растительного происхождения	не более 0,02% за исключением грибов шиитаке, для которых максимальный уровень составляет 1%
(в) Массовая доля поврежденных личинками грибов дикорастущие грибы	не более 20% общих повреждений, включая серьезные повреждения
культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений

3.3.2. Грибная крупа и грибной порошок

3.3.2.1. Критерии качества

(а) Массовая доля влаги в грибной крупе	не более 13%
(б) Массовая доля влаги в грибном порошке	не более 9%

3.3.2.2. Допустимые дефекты

Минеральные примеси	не более 2%
---------------------	-------------

3.3.3. Маринованные грибы

3.3.3.1. Разрешенные ингредиенты

(а) соль (хлорид натрия)	не более 2,5%
(б) сахара	не более 2,5%
(в) уксус	не более 2% в пересчете на уксусную кислоту

3.3.3.2. **Допуски для дефектов**

(а) минеральные примеси	не более 0,1%
(б) органические примеси растительного происхождения	не более 0,02%
(в) массовая доля поврежденных личинками грибов дикорастущие грибы	не более 6% общих повреждений, в том числе не более 2% серьезных повреждений
культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, в том числе не более 0,5% серьезных повреждений

3.3.4. **Ферментированные грибы**3.3.4.1. **Основной состав и показатели качества**

Молочная кислота, присутствующая в результате процесса брожения	не менее 1%
---	-------------

3.3.4.2. **Разрешенные ингредиенты**

(а) соль (хлорид натрия)	не менее 3%, но не более 6%
--------------------------	-----------------------------

3.3.4.3. **Допуски для дефектов внешнего вида**

(а) минеральные примеси	не более 0.2%
(б) органические примеси растительного происхождения	не более 0.1%
(в) массовая доля поврежденных личинками грибов	не более 4%

3.3.5. **Грибы в оливковом и других маслах**3.3.5.1. **Разрешенные ингредиенты**

(а) соль (хлорид натрия)	не более 1%
(б) оливковое или другое растительное масло	

3.3.5.2. **Допуски для дефектов**

(а) минеральные примеси	не более 0,1%
(б) органические примеси растительного происхождения	не более 0,02%
(в) массовая доля поврежденных личинками грибов дикорастущие грибы	не более 6% общих повреждений, включая не более 2% серьезных повреждений
культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений

3.3.6. **Быстрозамороженные грибы**

3.3.6.1. Допуски для дефектов

- | | |
|--|----------------|
| (а) минеральные примеси | не более 0,2% |
| (б) органические примеси растительного происхождения | не более 0,02% |
| (в) массовая доля поврежденных личинками грибов | |

дикорастущие грибы	не более 6% общих повреждений, включая не более 2% серьезных повреждений
--------------------	--

культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений.
----------------------	---

3.3.7. Стерилизованные грибы**3.3.7.1. Разрешенный ингредиент**

Соль (хлорид натрия)	не более 2%
----------------------	-------------

3.3.7.2. Допуски для дефектов

- | | |
|--|----------------|
| (а) минеральные примеси | не более 0,2% |
| (б) органические примеси растительного происхождения | не более 0,02% |
| (в) массовая доля поврежденных личинками грибов | |

дикорастущие грибы	не более 6% общих повреждений, включая не более 2% серьезных повреждений
--------------------	--

культивируемые грибы	не более 1% общих повреждений, включая не более 0,5% серьезных повреждений
----------------------	--

3.3.8. Грибной экстракт и грибной концентрат**3.3.8.1. Разрешенный ингредиент**

Соль (хлорид натрия)	не более 20%
----------------------	--------------

3.3.8.2. Допуски для дефектов

- | | |
|--|----------------|
| (а) минеральные примеси | |
| (б) органические примеси растительного | не допускаются |

происхождения

3.3.9. Сухой грибной экстракт

3.3.9.1. Критерии качества

Массовая доля влаги не более 9%

3.3.9.2. Разрешенный ингредиент

Соль (хлорид натрия) не более 5%

3.3.9.3. Допустимые дефекты

(а) минеральные примеси
(б) органические примеси растительного происхождения не допускаются

3.3.10. Соленые грибы (полуфабрикат)

3.3.10.1. Разрешенный ингредиент

Соль (хлорид натрия) не менее 15%, и не более 18%

3.3.10.2. Допуски для дефектов

(а) минеральные примеси не более 0,3%
(б) органические примеси растительного происхождения не более 0,05%
(в) массовая доля поврежденных личинками грибов

дикорастущие грибы не более 6% общих повреждений включая не более 2% серьезных повреждений

культивируемые грибы не более 1% общих повреждений включая не более 0,5% серьезных повреждений

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Добавка

Максимальное содержание

4.1	Уксусная кислота)	Не ограничиваются за исключением положений, распространяющихся на маринованные и стерилизованные грибы (см. ниже)
4.2	Молочная кислота)	
4.3	Лимонная кислота)	
4.4.	Уксусная кислота		20 г/кг в маринованных грибах
4.5.	Молочная кислота)	5 г/кг, отдельно или в комбинации, в стерилизованных грибах
4.6.	Лимонная кислота)	

5. ГИГИЕНА

5.1 Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендованными международными нормами и правилами – Общими принципами гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 5-5, Rev. 2 (1985), Кодекс Алиментариус, Том 1) и другими нормами и правилами, рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус и относящимися к данному продукту.

5.2. Пищевые продукты должны содержать нежелательные чужеродные вещества в как можно меньших концентрациях, возможных в рамках надлежащей производственной практики (НПП).

5.3. При исследовании соответствующими методами отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате деятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека.

5.4. Продукты в сушеном или обезвоженном виде, на которые распространяется настоящий стандарт, должны быть произведены в соответствии с положениями «Норм и правил для обезвоженных фруктов и овощей, включая съедобные грибы», рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус (CAC/RCP 5-1971).

5.5. Пастеризованные продукты в герметичной таре, на которые распространяется настоящий стандарт, должны быть произведены в соответствии с положениями «Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products», рекомендованными Комиссией Кодекс Алиментариус (CAC/RCP 2-1969).

5.6. Быстрозамороженные продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны быть произведены в соответствии с положениями «Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods» (CAC/RCP 8-1976)

5.7. Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт и которые не попадают ни в одну из категорий подразделов 5.4, 5.5 и 5.6, должны быть произведены в соответствии с положениями «Общих принципов гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Кодекс Алиментариус, Том 1).

6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

6.1. ЗАПОЛНЕНИЕ ТАРЫ

Минимальное заполнение: Тара должна быть хорошо заполнена грибами, а продукт (включая среду для заливки) должен занимать не менее 90% номинальной вместимости тарой воды. Номинальная вместимость тарой воды – объем дистиллированной воды при 20°C, который вмещает запечатанная тара при полном заполнении.

6.2. МИНИМАЛЬНЫЙ СУХОЙ ВЕС

Минимальный сухой вес продукта должен быть не менее следующих процентных содержаний в пересчете на вес дистиллированной воды, которую вмещает тара, при 20°C:

	Размер тары 0,5 л или менее	Размер тары более 0,5 л
Обычные упаковки)		
Упаковки для уксуса)	50% m/m	53% m/m
Упаковки для вина)		

7. УПАКОВЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

7.1. При необходимости упаковка для свежих грибов должна быть перфорированной для обеспечения свободного доступа воздуха.

7.2. Должна поддерживаться низкая температура для сохранения качества продукта в течение транспортирования, хранения, распространения до и во время розничной продажи. Допускается проводить оттаивание и повторное упаковывание продукта в контролируемых условиях с применением процесса быстрого замораживания, как установлено подразделами

7.3. В отношении (а) сушеных грибов и (б) грибной крупы и грибного порошка следует уделять внимание тому, чтобы предотвратить поглощение влаги этими продуктами и их поражение насекомыми, особенно молью и клещами.

8. МАРКИРОВАНИЕ

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Кодекс Алиментариус, Том 1) применяются следующие специальные положения:

8.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

8.1.1. Продукты, соответствующие определениям и другим требованиям настоящего стандарта, должны быть соответствующим образом обозначены с тем, чтобы была ясна их сущность. Термин «гриб» может быть заменен на термины, которые обычно используются в стране продажи для обозначения рода или вида конкретного гриба, например, «шампиньон (шампиньоны)» для рода *Agaricus*. На этикетке должно присутствовать указание технологической обработки продукта, например, «сушеный», «стерилизованный» или

«быстрозамороженный».

8.1.2. Для свежих, сушеных, соленых, быстрозамороженных, маринованных и консервированных грибов в дополнение к слову «грибы» должно указываться обыденное название рода грибов. Также должно указываться научное название вида.

8.1.3. Для продуктов, состоящих из более чем одного вида грибов, слово «смешанный(смешанные)» должно являться частью наименования. Кроме того, на этикетке должно указываться название видов (включая научные).

8.1.4. Для продуктов, полученных из любого другого сырья, кроме свежих грибов, на этикетке должен указываться метод технологической обработки грибов, используемых в качестве сырья для производства данного продукта.

8.1.5. Если при производстве продуктов из грибов использовались соленые грибы, это должно указываться на этикетке.

8.1.6. Если к свежим грибам или продуктам из грибов были добавлены ножки, на этикетке должны указываться слова «добавлены ножки».

8.2. ДРУГИЕ ФОРМЫ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ТОВАРЕ

Если продукт представлен в соответствии с положением, касающимся других форм представления о товаре, на этикетке в близком соседстве с наименованием продукта должны быть указаны дополнительные слова или словосочетания с тем, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

8.3. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

На этикетке должен указываться полный перечень ингредиентов в порядке убывания их массовой доли в составе продукта; исключение составляют сушеные грибы.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. Кодекс Алиментариус, Том 13.