

CODEX ALIMENTARIUS

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 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий Стандарт распространяется на консервы из креветок¹. Настоящий Стандарт не распространяется на продукты, массовая доля креветок в которых составляет менее 50%.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Консервы из креветок – это продукт, приготовленный из видов семейств Penaeidae, Pandalidae, Scangonidae 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 кишечка (дорсальный тракт);

очищенных с удаленной кишечкой – креветки с удаленным панцирем, у которых вскрыта спинка и удалена кишечка как минимум до последнего сегмента около хвоста. Массовая доля очищенных с удаленной кишечкой креветок должна составлять 95% массы креветок;

разломанных – креветки с удаленным панцирем и удаленной или не удаленной кишечкой, которые более чем на 10% 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;
- полностью удовлетворяет всем остальным требованиям настоящего Стандарта;
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

2.3.2 Размер

Размер консервированных креветок может обозначаться:

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

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 КРЕВЕТКИ

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

3.2 ДРУГИЕ КОМПОНЕНТЫ

Заливка и все другие используемые компоненты 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 требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Продукт должен быть исследован с использованием методов, предусмотренных в разделе 7.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего Стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, красителей и секвестрантов, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 [Общих Стандартов для пищевых добавок \(CXS 192-1995\)](#) 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, предусмотренных в таблице 3 [Общих Стандартов для пищевых добавок \(CXS 192-1995\)](#).

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Продукт, подпадающий под действие настоящего Стандарта, рекомендуется изготавливать и обрабатывать с соблюдением положений соответствующих разделов [Общих принципов пищевой гигиены \(CXC 1-1969\)](#), [Свода правил и норм "Рыба и рыбные продукты" \(CXC 52-2003\)](#), [Кодекса санитарно-гигиенической практики для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов \(CXC 23-1979\)](#) и иных соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил и норм.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным [Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов \(CXG 21-1997\)](#).

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений [Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов \(CXS STAN 1-1985\)](#) следует применять следующие положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слова "креветки" ("shrimps" или "prawns") перед или после обычного или принятого названия биологического вида в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

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

Маркировка консервов из креветок по размеру должна производиться в соответствии с разделом 2.3.5 и Приложением В.

Консервы, приготовленные из разломанных креветок, соответствующих определению, приведенному в разделе 2.3.3, должны быть маркированы соответствующим образом.

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

7.1 ОТБОР ОБРАЗЦОВ

- (i) Отбор образцов для исследования конечного продукта (см. раздел 3.3) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5);
- (ii) отбор образцов для проверки чистой массы и массы креветок без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора образцов, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, оцениваются квалифицированными специалистами и в соответствии с процедурами, описанными в Приложении А,

и в [Руководстве по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(СХГ 31 - 1999\)](#).

7.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧИСТОЙ МАССЫ

Чистую массу всех образцов определяют следующим образом:

- (i) взвешивают закрытую тару;
- (ii) тару вскрывают и извлекают ее содержимое;
- (iii) пустую тару очищают от остатков продукта, моют, подсушивают и взвешивают (вместе с крышкой);
- (iv) массу пустой тары вычитают из массы закрытой тары. Полученное значение соответствует чистой массе содержимого.

7.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ БЕЗ ЖИДКОЙ СРЕДЫ

Чистую массу всех образцов без жидкой среды определяют следующим образом:

- (i) перед проведением исследования тару не менее 12 часов выдерживают при температуре от плюс 20°C до плюс 30°C;
- (ii) тару вскрывают и ее содержимое переносят в предварительно взвешенное круглое сито с квадратными ячейками размером 2,8мм X 2,8мм;
- (iii) сито устанавливают под углом около 17-20° и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента помещения продукта в сито;
- (iv) сито с креветками без жидкой среды взвешивают;
- (v) масса креветок без жидкой среды равна разности массы сита с продуктом и массы сита без продукта.

7.5 ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРА КРЕВЕТОК

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

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

8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОРОКОВ

Считается, что образец считается порочным, если он не удовлетворяет хотя бы одному из требований к готовому продукту, приведенных в разделе 3.3.

8.1 ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ

Присутствие в образце 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

Наличие у образца стойкого характерного порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком разложения или прогорклости.

8.3 КОНСИСТЕНЦИЯ

- (i) Нехарактерная для данного вида излишне мягкая консистенция; или
- (ii) нехарактерная для данного вида излишне плотная консистенция.

8.4 НЕСВОЙСТВЕННЫЙ ЦВЕТ

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

8.5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕСИ

Присутствие в образце:

- (i) кристаллов струвита длиной более 5 мм.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего Стандарта, если:

- (i) общее количество пороков, перечисленных в разделе 8, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (ii) общее число образцов, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленных в разделе 2.3, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (iii) средняя чистая масса и средняя масса без жидкой среды всех изученных образцов как минимум равна указанной, при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка;
- (iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических норм и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Производится наружный осмотр тары для определения ее целостности или наличия признаков бомбажа.
 2. Тару вскрывают для определения массы в соответствии с процедурой, предусмотренной в разделах 7.3 и 7.4.
 3. Продукт аккуратно извлекают для изучения на соответствие указанному в маркировке размеру в соответствии с процедурой, предусмотренной разделом 7.5.
 4. Продукт исследуется на предмет наличия несвойственного цвета и посторонних и недопустимых примесей.
 5. Оценка запаха, вкуса и консистенции продукта проводится в соответствии с положениями [Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(CAC/GL 31 - 1999\)](#).
-

ПРИЛОЖЕНИЕ В**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