

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 СВЕЖИЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СЫРЫХ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ

CODEX STAN 315-2014

Принят в 2014 году. С изменениями 2016 года. Пересмотрен в 2017 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на двустворчатых моллюсков семейства *Pectinidae* следующих товарных категорий:

- (i) свежее или быстрозамороженное мясо морского гребешка, которое представляет собой мясо мускула-замыкателя морского гребешка;
- (ii) свежее или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой, которое представляет собой мясо мускула-замыкателя морского гребешка с прикрепленной икрой;
- (iii) быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением воды и/или водных растворов фосфатов.

Продукты, на которые распространяется действие данного стандарта, могут предназначаться для непосредственного употребления в пищу человеком либо для дальнейшей переработки.

Данный стандарт не распространяется на:

- (i) мясо морского гребешка, которое представляет собой формованный продукт, смешано с наполнителями или соединено фибриногенами или другими связующими веществами; и
- (ii) целые морские гребешки (живые, свежие или замороженные, у которых не удалены створки раковины и внутренности). Эти продукты включены в [Стандарт на живых и сырых двустворчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

2.1.1 Мясо морского гребешка

Свежее или быстрозамороженное мясо морского гребешка обрабатывается полным отделением мускула-замыкателя от раковины и полным отделением внутренностей и икры от мускула-замыкателя живых морских гребешков. Мясо морского гребешка не содержит добавленной воды, фосфатов или иных ингредиентов. Мускул-замыкатель представлен целиком.

2.1.2 Мясо морского гребешка с икрой

Свежее или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой обрабатывается полным отделением мускула-замыкателя с присоединенной икрой от раковины и удалением, насколько это практически возможно, всех других внутренностей. Икра остается прикрепленной к мускулу-замыкателю. Мясо морского гребешка с икрой не содержит добавленной воды, фосфатов или иных ингредиентов. Мускул-замыкатель и икра представлены целиком.

2.1.3 Быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением воды и/или водного раствора фосфатов

Быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением воды и/или водных растворов фосфатов содержит продукты, определения которых даны в 2.1.1. и 2.1.2, и раствор воды и/или фосфатов и, необязательно, соли.

2.2 Описание процесса

2.2.1 Мясо морского гребешка и мясо морского гребешка с икрой

После обработки в соответствии с надлежащей санитарно-гигиенической практикой мясо морского гребешка и мясо морского гребешка с икрой промывают, сушат и хранят согласно методу, который минимизирует поглощение воды в той мере, насколько это технологически осуществимо. Свежий продукт должен храниться при температуре 4°C или ниже. Продукт, предназначенный для замораживания, должен подвергаться процессу замораживания в надлежащем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации льда был пройден быстро, в соответствии с требованиями [Рекомендуемых международных норм и правил переработки быстрозамороженных продуктов и обращения с ними \(CAC/RCP 8-1976\)](#).

Разрешена общепринятая практика переупаковки быстрозамороженной пищевой продукции в контролируемых условиях, при которых сохраняется качество продукта, с последующей повторной быстрой заморозкой. Такие продукты должны обрабатываться и упаковываться так, чтобы минимизировать дегидратацию и окисление.

2.2.2 Быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением воды и/или водного раствора фосфатов

После обработки в соответствии с надлежащей санитарно-гигиенической практикой мясо морского гребешка и мясо морского гребешка с икрой промывают, осушают и хранят согласно методу, который минимизирует поглощение воды в той мере, насколько это технологически осуществимо. Свежий продукт должен храниться при температуре 4°C или ниже. К продукту добавляется вода и/или раствор фосфатов (например, путем погружения или опрыскивания). Количество добавленного раствора должно контролироваться и точно замеряться в целях маркировки. Продукт подвергается процессу замораживания в надлежащем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации льда был пройден быстро, в соответствии с требованиями [Рекомендуемых международных норм и правил переработки быстрозамороженных продуктов и обращения с ними \(CAC/RCP 8-1976\)](#).

Разрешена общепринятая практика переупаковки быстрозамороженной пищевой продукции в контролируемых условиях, при которых сохраняется качество продукта, с последующей повторной быстрой заморозкой. Такие продукты должны обрабатываться и упаковываться так, чтобы минимизировать дегидратацию и окисление.

2.3 Внешний вид

Допускается любой внешний вид, при условии, что:

- он удовлетворяет всем требованиям данного стандарта и надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в замешательство или заблуждение;
- продукт из мяса морского гребешка¹ может быть расфасован согласно количеству штук на единицу массы;
- если в упаковке с продуктом из мяса морского гребешка присутствуют фрагменты единиц продукта в количестве, превышающем 5% от массы образца, продукт должен быть представлен как "[наименование продукта] кусочками" или с иной соответствующей формулировкой.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Мясо морского гребешка и мясо морского гребешка с икрой

Продукт должен быть приготовлен из доброкачественных и цельных морских гребешков, качество которых позволяет продавать их в свежем виде для непосредственного употребления в пищу человеком.

3.2 Быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением воды и/или водного раствора фосфатов

Продукт должен быть приготовлен из доброкачественных и цельных морских гребешков, качество которых позволяет продавать их в быстрозамороженном виде для непосредственного употребления в пищу человеком.

Разрешается добавление воды и/или водного раствора фосфатов и соли при условии, что количество поглощенной воды замеряется с точностью и указывается на этикетке, и использование воды и/или водного раствора фосфатов и соли допускается согласно закону или традициям страны, в которой реализуется продукт. Вода должна быть питьевой, фосфаты должны быть пищевыми фосфатами, соль должна соответствовать требованиям [Стандарта на пищевую соль \(CODEX STAN 150-1985\)](#).

3.3 Глазирование

Вода, использованная для глазирования или приготовления глазировочных растворов, должна быть водой питьевого качества² либо чистой водой³.

3.4 Готовый продукт

Продукты соответствуют требованиям настоящего стандарта, если партии, проверяемые в соответствии с положениями Раздела 10, соответствуют требованиям, содержащимся в Разделе 9. Проверка продуктов осуществляется методами, описанными в Разделе 8.

¹ "Продукт из мяса морского гребешка" относится ко всем продуктам, на которые распространяется данный стандарт.

² "Руководство по обеспечению качества питьевой воды" ВОЗ

³ См. определение чистой воды в [Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм \(CAC/RCP 52-2003\)](#).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Мясо морского гребешка и мясо морского гребешка с икрой

Применение пищевых добавок для продуктов, описанных в Разделах 2.1.1 и 2.1.2, не допускается.

4.2 Быстрозамороженное мясо морского гребешка или быстрозамороженное мясо морского гребешка с икрой с добавлением фосфатов

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускаются использование регуляторов кислотности, влагоудерживающих средств, секвестрантов и стабилизаторов, перечисленных в таблицах 1 и 2 Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995) для категории продуктов питания 09.2.1 (Замороженная рыба, рыбное филе и рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих) и ее исходных категорий продуктов питания.

5. КОНТАМИНАНТЫ

Продукт, на который распространяется действие данного стандарта, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренным в [Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах \(CODEX STAN 193-1995\)](#), и требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

Продукт не должен содержать морские биотоксины в количествах, превышающих уровни, установленные в Разделе I-5.2 [Стандарта на живых и сырых двустворчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#); отбор и анализ образцов должны проводиться в соответствии с указанным стандартом.

- (i) Мясо морского гребешка: если продукт обработан в соответствии с Разделом 8 стандарта [Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм \(CAC/RCP 52-2003\)](#), морские биотоксины в мясе морского гребешка с разумной степенью вероятности не представляют угрозу. В тех случаях, если морские биотоксины на основании анализа риска будут рассматриваться как потенциальный риск, этот риск должен исключаться или включаться на основании вида морского гребешка и имеющихся данных о содержании токсинов в данном виде.
- (ii) Мясо морского гребешка с икрой: морские биотоксины в мясе морского гребешка с икрой могут представлять возможную угрозу, следует принимать профилактические меры в соответствии со [Стандартом на живых и сырых двустворчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

При приготовлении и обработке продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется соблюдать положения соответствующих разделов [Общих принципов гигиены пищевых продуктов \(CAC/RCP 1-1969\)](#) и других соответствующих документов Кодекса, таких как:

- (i) [Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм \(CAC/RCP 52-2003\)](#);
- (ii) [Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных продуктов и обращения с ними \(CAC/RCP 8-1976\)](#);
- (iii) [Руководство по применению общих принципов пищевой гигиены в борьбе с наличием вирусов в продуктах питания \(CAC/GL 79-2012\)](#);
- (iv) [Руководство по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов в отношении контроля патогенных видов вибрионов в морепродуктах \(CAC/GL 73-2010\)](#).

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с [Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов \(CAC/GL 21-1997\)](#).

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям [Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов \(CODEX STAN 1-1985\)](#) применяются следующие специфические положения:

7.1 Наименование продукта

Продукты, определения которых содержатся в Разделах 2.1.1, 2.1.2 и 2.1.3, должны наименоваться в соответствии с законом или традициями страны, в которой продукт реализуется. У продуктов, определение которых содержится в Разделе 2.1.3, слова "с добавлением воды" должны входить в наименование продукта.

В дополнение к наименованию, определенному в Разделе 7.1, продукт идентифицируется по общепринятому и/или научному названию по решению компетентного органа. Компетентные органы страны розничной продажи продукта определяют, должно ли указываться на этикетке научное название продукта.

На этикетке в непосредственной близости от наименования продукта должно быть приведено описание внешнего вида продукта согласно Разделу 2.3, составленное таким образом, чтобы полностью и адекватно описывать сущность продукта и не вводить потребителя в замешательство или заблуждение.

Вода, добавленная в качестве ингредиента к продуктам из морского гребешка, должна указываться в перечне ингредиентов⁴, процентное содержание мяса морского гребешка и/или процентное содержание добавленной воды должны быть четко указаны на этикетке в соответствии с законами и обычаями страны, в которой продукт реализуется.

7.2 Масса нетто (глазированные продукты)

Для глазированных продуктов заявленная масса нетто не должна включать массу глазировки.

7.3 Инструкции по хранению

Этикетка должна содержать информацию о том, что продукт необходимо хранить при температуре 4°C или ниже для свежих продуктов и при температуре -18°C или ниже для замороженных продуктов, обработанных согласно положениям Раздела 2.2 данного стандарта.

7.4 Маркировка транспортной тары

Вышеуказанная информация должна указываться на контейнере или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя или упаковщика, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на контейнере.

В то же время название и адрес могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицируется с сопроводительными документами.

Продукт идентифицируется по общепринятому и/или научному наименованию по решению компетентного органа. Компетентными органами страны розничной продажи продукта утверждается, должно ли указываться на этикетке научное название продукта.

8. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

8.1 Отбор образцов

8.1.1 Органолептическое и физическое исследование и определение массы добавленной воды

Применяется план контроля по альтернативному признаку, см. [Общие руководящие принципы выборочного контроля \(CAC/GL 50-2004\)](#), Раздел 4.2, Таблица 10, AQL= 6,5%.

8.1.2 Определение массы нетто

Применяются планы выборочного контроля по количественным признакам для случаев с неизвестным стандартным отклонением (s-метод), см. [Общие руководящие принципы выборочного контроля \(CAC/GL 50-2004\)](#), Раздел 4.3, Таблица 14.

8.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах с 8.3 по 8.7 включительно и Приложениях, и согласно [Руководству по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории \(CAC/GL 31-1999\)](#).

8.3 Определение фрагментов

Мясо морского гребешка считается фрагментом морского гребешка, если масса данной единицы продукта составляет менее 50% от средней массы, определенной у 10 выбранных в случайном порядке из тары неповрежденных единиц продукта. Процентную долю фрагментов мяса морского гребешка в образце можно определить по следующей формуле:

$$\% \text{ фрагментов мяса морского гребешка} = \frac{\sum \text{масса фрагментов мяса морского гребешка в образце} \times 100}{\text{масса образца}}$$

⁴ В соответствии с положениями Разделов 4.2.1.5 и 5.1.2 [Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов \(CODEX STAN 1-1985\)](#).

8.4 Определение количества продукта на единицу массы

Если количество мяса морского гребешка заявлено на упаковке, оно определяется путем подсчета целых единиц продукта (не считая фрагментов, определенных выше) в таре или репрезентативной пробе и деления количества целых единиц продукта на скорректированный вес без глазировки (из фактической массы без глазировки вычитается масса фрагментов без глазировки) с тем чтобы определить количество продукта на единицу массы.

8.5 Определение массы нетто

- (i) Масса нетто определяется согласно официальному методу АОАС 963.18.
- (ii) Масса нетто замороженных в блоках продуктов определяется согласно официальным методам АОАС 967.13 "Масса без жидкости замороженных креветок или мяса краба" или АОАС 970.60 "Масса без жидкости замороженного мяса краба". Замороженное в блоках мясо морского гребешка должно размораживаться в водонепроницаемых пакетах, чтобы предотвратить контакт с водой, использовавшейся для размораживания продукта, и поглощение этой воды продуктом.

8.6 Осмотр на наличие паразитов

Наличие видимых паразитов в образце определяется обычным визуальным обследованием морских гребешков.

8.7 Определение наличия внутренностей и икры

Продукты из мяса морского гребешка исследуются на наличие оставшихся внутренностей, прикрепленных к мускулу-замыкателю, либо обнаруживаемых отдельно в таре, и оставшейся икры (только для мяса морского гребешка).

8.8 Определение добавленной воды

В целях проверки соответствия положениям Разделов 3.1 и 3.2 страна может применять научно обоснованный критерий для определения естественного содержания влаги в мясе добываемых видов морского гребешка. Если у страны имеется соответствующая научная информация о характеристиках вида морского гребешка, который она экспортирует, страна может предложить импортирующей стране обсудить применение такого критерия к конкретным видам.

9. ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если выявляется любое из перечисленных ниже свойств.

9.1 Глубокая дегидратация

Потеря более 10% массы мяса морского гребешка или участок, занимающий более 10% поверхности замороженного блока, демонстрирующий избыточную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся в белом или желтом нехарактерном цвете, перекрывающем цвет тела моллюсков и проникающем вглубь, который не поддается соскабливанию ножом или другим острым инструментом без значительного повреждения внешнего вида продукта.

9.2 Посторонние примеси

Присутствие в образце любых веществ, которые не являются производными морских гребешков, не представляют угрозы здоровью человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов либо содержатся в количестве, определяемом любым методом, включая увеличение, свидетельствует о несоответствии образца надлежащей производственной и гигиенической практике.

9.3 Запах/вкус/текстура/цвет

Устойчивые и отчетливые порочащие запахи, вкусы, текстура или цвет, свидетельствующие о порче или прогорклости продукта, или другие запахи, вкусы, текстуры и цвета, не свойственные пищевому продукту.

9.4 Паразиты

Наличие паразитов на неприемлемом уровне.

9.5 Посторонние примеси

Наличие песка, раковин или аналогичных примесей, заметное в размороженном продукте либо обнаруженное при жевании во время органолептического исследования, на неприемлемом уровне.

9.6 Избыточное количество добавленной воды

Уровень добавленной воды, превышающий заявленный на этикетке.

10. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- (i) суммарное число дефектов согласно классификации, приведенной в Разделе 9, не превышает допустимое число ("с"), предусмотренное соответствующим планом отбора проб в Разделе 8.1.
- (ii) в тех случаях, где это применимо, общее число образцов, не соответствующих требованиям к числу и весу или форме представления, согласно положениям Раздела 2.3, не превышает допустимое количество ("с"), предусмотренное соответствующим планом отбора проб в Разделе 8.1. Кроме того, среднее количество единиц продукта на единицу массы должно находиться в заявленном диапазоне;
- (iii) средняя масса нетто всех образцов не меньше заявленного веса, при условии, что ни в одной из упаковок не наблюдается неоправданно большого недостатка массы; и
- (iv) основной состав и показатели качества, пищевые добавки, наличие загрязняющих веществ, гигиена и обращение с продуктом соответствуют требованиям Разделов 3, 4, 5, 6 и 7.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

1. Определить массу нетто согласно процедурам, описанным в Разделе 8.5.
2. Осмотреть замороженный продукт из мяса морского гребешка или поверхность замороженного блока на наличие дегидратации. Определить процентную долю поврежденного мяса морского гребешка или площади поврежденной поверхности замороженного блока.
3. Разморозить, следуя процедуре, описанной в Разделе 8.5, и исследовать каждую единицу продукта из мяса морского гребешка в образце по отдельности на наличие инородных тел, посторонних примесей и нарушений товарного вида.
4. Определить массу продукта из мяса морского гребешка с нарушенным товарным видом.
5. Изучить продукт на наличие фрагментов и соответствие количества единиц продукта на единицу массы заявленному в соответствии с процедурами, описанными в Разделах 8.3 и 8.4.
6. Оценить продукт из мяса морского гребешка на наличие порочащего запаха и паразитов.
7. Небольшую часть образца (100–200 г) незамедлительно приготовить и изучить запах/вкус/текстуру и определить наличие песка. При необходимости можно приготовить и изучить для подтверждения дополнительные порции.