



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

**Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты**

Шестьдесят седьмая сессия

Женева, 15–17 июня 2020 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

Пересмотр Типовой формы стандартов

Типовая форма стандартов на сухие и сушеные продукты*

Документ представлен секретариатом

В настоящем документе содержатся поправки к типовой форме стандартов на сухие и сушеные продукты, предложенные Германией.

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и A/74/6 (Раздел 20), и дополняющими документами.

Введение

Типовая форма стандартов служит руководством для разработки или пересмотра стандартов. Однако из-за различий в характеристиках товаров не всегда можно использовать все ее разделы. В случае отдельных товаров допускается применение иных формулировок.

* Документ представлен в указанные выше сроки с целью включения в него всех предложений, поступивших от делегаций.



**ТИПОВАЯ ФОРМА СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН,
касающихся сбыта и контроля товарного качества
СУХИХ И СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ**

В тексте используются следующие условные обозначения:

{текст}: текст, поясняющий использование типовой формы. Этот текст не фигурирует в стандарте.

<текст>: возможный вариант текста или текст, у которого может быть несколько альтернативных вариантов в зависимости от продукта.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН на СПП –
{код продукта},
касающийся сбыта и контроля товарного качества {наименование продукта}

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на {наименование продукта} разновидностей (культурных сортов), происходящих от {выделенное курсивом ботаническое название на латинском языке с указанием, при необходимости, имени автора}, который(е) предназначен(ы) для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на {наименование продукта}, обработанный(е) посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенный для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству {наименование продукта} ~~на стадии экспортного контроля~~ после подготовки и упаковки.

Комментарий Германии: Это необходимо для того, чтобы четко показать, что стандарты ЕЭК ООН на СПП могут применяться на всех этапах сбыта.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, ~~которые не отвечают требованиям настоящего стандарта~~, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их любым ~~иным~~ образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

A. Минимальные требования¹

{Наименование продукта} всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков ~~должен(ны) обладать следующими характеристиками быть:~~

{в стандарт должен быть включен соответствующий раздел}

¹ Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном «Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты» http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

a) {Характеристики скорлупы {наименование продукта}}

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако незначительные поверхностные повреждения не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено {в зависимости от характера продукта};
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более ...% общей поверхности скорлупы;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более ...% общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отверждению и на которые приходится более ...% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более ...% общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся; <сдвоенные или двойные ядра, т. е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом>.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

{в зависимости от характера продукта могут включаться дополнительные положения}

b) {Характеристики ядра {наименование продукта}}

Ядро должно быть:

Комментарий Германии: Следует помнить, что вводный пункт заканчивается словами «{наименование продукта} должен(ны) быть:»

- неповрежденным; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом;
- {отдельные стандарты, в зависимости от характера продукта и его предполагаемого товарного вида, могут предусматривать, что продукт необязательно должен быть неповрежденным};

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ;
- {может быть предусмотрено использование муки, сахара, соли и других разрешенных веществ в зависимости от характера продукта};
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отвердению и на которые приходится более ...% поверхности ядра, не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более ...% общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

{В зависимости от характера продукта могут быть добавлены или исключены соответствующие положения}

с) {Характеристики сушеного продукта}

{Наименование продукта} должен быть:

Комментарий Германии: Следует помнить, что вводный пункт заканчивается словами «{наименование продукта} должен(ны) быть:»

- неповрежденным; однако наличие небольших поверхностных повреждений не считается дефектом;
- {отдельные стандарты, в зависимости от характера продукта и его предполагаемого товарного вида, могут предусматривать, что продукт необязательно должен быть неповрежденным};
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления **человеком**, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ;
- {может быть предусмотрено использование разрешенных покровных веществ в зависимости от характера продукта};
- достаточно развившимся;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более ...% поверхности продукта;

- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без ферментации;
- [без аномальной поверхностной влажности;]
- без постороннего запаха и/или привкуса, ~~за исключением привкуса хлорида натрия [и легкого запаха консервантов/добавок]~~.

{В зависимости от характера продукта могут быть добавлены или исключены соответствующие положения}

{Положения, касающиеся продуктов в скорлупе, ядер и сушеных продуктов}.

Состояние {наименование продукта} должно быть таким, чтобы он мог:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленным в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в {наименование продукта} должно быть следующим:

- не более ...%;
- <свыше ...%, но не более ...% для сушеного(ых) {наименование продукта}, при этом в маркировке должно указываться, что это продукт с высоким содержанием влаги, или же использоваться эквивалентное название.>

{Содержание в процентах должно всегда указываться с одним десятичным знаком, например 10,0%. В случае сухого продукта в скорлупе содержание влаги может быть установлено для ядра или для всего продукта.}

С целью сохранения {наименование продукта} может обрабатываться консервантами или с помощью других средств (например, путем пастеризации).

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», {наименование продукта} подразделяется(ются) на следующие сорта:

<высший сорт>, первый сорт <и второй сорт>.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в <приложении I к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сушеных продуктах»>, или в <приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах»> http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод. {Должно быть указано лишь одно соответствующее приложение.} Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном «Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты» http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод. {Должно быть указано лишь одно соответствующее приложение.}

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка является <факультативной/обязательной>. Калибр определяется с помощью одного из следующих методов:

- методом просеивания, т. е. по минимальному диаметру (мм, дюймы);
- методом подсчета, т. е. по количеству единиц/штук в единице веса <с использованием слов «более»/«менее», если это оговаривается>;
- с использованием диапазона значений, т. е. по минимальному и максимальному диаметрам (мм, дюймы); калибр определяется по максимальному диаметру поперечного сечения.

<Допускаются методы калибровки/диапазоны значений, помимо указанных выше, при условии, что **используемый диапазон обозначается соответствующим образом в маркировке.**>

{С тем чтобы соответствующий стандарт мог применяться в странах с различными традициями в области торговли и калибровки, следует избегать любые определения, основанные на фиксированных шкалах калибров или кодах калибров.}

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Комментарий Германии: в заголовке более нет необходимости, поскольку допуски по качеству, допуски по калибру и допуски по другим дефектам включены в одну таблицу.

a) — Таблица для продуктов в скорлупе

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a)	Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,			
	из которого не более:			
	недостаточно развившиеся или пустотелые орехи			
	продукт с плесенью			
	продукт, подвергшийся прогорканию или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи (текст на английском языке: <u>rottening</u> or <u>deterioration</u>) <u>Комментарий Германии: 62-я сессия</u>			
	продукт с живыми насекомыми	0	0	0
	{в случае необходимости указать особые допуски}			

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b)	Допуски по калибру (<u>в случае калибровки</u>) для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае калибровки всего Предложение Германии: i) предыдущая сессия, ii) предложение определить общий допуск для всех продуктов. Этот допуск может быть изменен в зависимости от конкретного продукта {допуски по калибру не применяются, если калибровка производится по количеству единиц продукта в единице веса и калибр определяется по диапазону значений (например, калибр 2=45–50 единиц/кг)}	10	10	10
c)	Допуски по другим дефектам посторонние вещества органического происхождения, пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу) Предложение Германии: этот вопрос уже обсуждался при пересмотре стандарта на ядра орехов кешью. См. определение в приложении III			
	посторонние вещества неорганического происхождения (по весу) Предложение Германии: этот вопрос уже обсуждался при пересмотре стандарта на ядра орехов кешью. См. определение в приложении III	0,25	0,25	0,25
	{наименование продукта}, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных Предложение Германии: предложение определить общий допуск для всех продуктов. Этот допуск может быть изменен в зависимости от конкретного продукта	10	10	10

{Примечание: Дефекты и допуски могут комбинироваться или обособляться в зависимости от свойств продукта и торговой практики.

Примечание: Общие допуски для дефектов, допускаемых для каждого сорта, действуют лишь в отношении дефектов скорлупы при условии отсутствия других дефектов.

б) — Таблица для ядер {сухой продукт без скорлупы}

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a)	Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более: недостаточно развившиеся, усохшие и сморщенные ядра продукт с плесенью продукт, подвергшийся прогорканию или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи (текст на английском языке: <u>rottening</u> or <u>deteriorated</u>) продукт с живыми насекомыми	0	0	0

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b)	Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае калибровки всего {допуски по калибру не применяются, если калибровка производится по количеству единиц продукта в единице веса и калибр определяется по диапазону значений (например, калибр 2=45–50 единиц/кг)}	10	10	10
c)	Допуски по другим дефектам посторонние вещества, пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околонюдника, пыль (по весу) посторонние вещества органического происхождения	0,25	0,25	0,25
	посторонние вещества неорганического происхождения {наименование продукта}, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных	10	10	10

{Примечание: Дефекты и допуски могут комбинироваться или обособляться в зависимости от свойств продукта и торговой практики.}

e) — **Таблица для сушеных продуктов**

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a)	Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более: недостаточно развившийся продукт с плесенью продукт, подвергшийся ферментации или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи (текст на английском языке: rottening or deterioratedion) продукт с живыми насекомыми {в случае необходимости указать особые допуски}	0	0	0
b)	Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае калибровки всего {допуски по калибру не применяются, если калибровка производится по количеству единиц продукта в единице веса и калибр определяется по диапазону значений (например, калибр 2=45–50 единиц/кг)}	10	10	10
c)	Допуски по другим дефектам посторонние вещества органического происхождения, отделившиеся черешки, стебли, косточки, фрагменты косточек и пыль (по весу) посторонние вещества неорганического происхождения (по весу)	0,25	0,25	0,25

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
{наименование продукта}, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

{Примечание: Дефекты и допуски могут комбинироваться или обособляться в зависимости от свойств продукта и торговой практики.}

{Если калибр указывается в виде диапазона значений количества плодов в единице веса, то в соответствующий стандарт при необходимости могут быть включены специальные положения. Стандарт может также предусматривать допуск по минимальному калибру.}

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки³ должно быть однородным и состоять лишь из {наименования продукта} одинакового происхождения, качества, <формы поступления в продажу>, калибра (в случае калибровки), **н** разновидности или <коммерческого вида> (если указывается), **года сбора урожая (если указывается)**.

Комментарий Германии: 62-я сессия

{Кроме того, в зависимости от характера продукта соответствующие стандарты могут содержать требования в отношении однородности по разновидности и/или коммерческому виду.}

{Другие возможные положения в зависимости от характера продукта}

<Продукты высшего и первого сортов должны быть одинаковой разновидности и/или коммерческого вида.> {Кроме того, в зависимости от характера продукта стандарт может также требовать, чтобы продукты были одного и того же года сбора урожая, одной и той же формы и/или окраски.}

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

{Наименование продукта} должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями,

³ {Определения: Термин «упаковки» включает «потребительские упаковки» и «упаковки с предварительно расфасованной продукцией». Упаковки представляют собой индивидуально упакованную часть партии, включая содержимое. Упаковка предназначена для облегчения погрузки, разгрузки и транспортировки того или иного количества потребительских упаковок, продукции навалом или продукции, уложенной в определенном порядке, с целью предотвращения их повреждения при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке. Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры упаковками не считаются. Потребительская упаковка представляет собой индивидуально упакованную часть партии, включая содержимое. В месте покупки потребительская упаковка служит для конечного пользователя или потребителя товарной единицей.}

допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться **практически** никаких посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

Комментарий Германии: 62-я сессия

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁴ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁵, **если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН.**

B. Характер продукта

- Наименование продукта;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно) {в зависимости от характера продукта};
- мягкие плоды {наименование продукта} или эквивалентное название и содержание влаги, в случае необходимости;
- вид или форма поступления в продажу {в соответствии с используемыми в стандарте определениями}.

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁶ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая {в зависимости от характера продукта};

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка «упаковщик и/или грузоотправитель» (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

⁶ Должно указываться полное или обычно используемое название.

- «срок годности» с указанием даты (факультативно < обязательно для продукта с высоким содержанием влаги>).

Комментарий Германии: предыдущие сессии

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принята в 2011 году.

Приложение I

Определение содержания влаги в сушеных продуктах

Метод 1 – Лабораторный эталонный метод

1. Сфера охвата и применение

Настоящий эталонный метод используется для определения содержания влаги в сушеных фруктах, например в сушеных или обезвоженных [дегидратированных] абрикосах, инжире, сливах, финиках, винограде, яблоках, грушах и т. д.

2. Источник

Настоящий метод основан на методе, предписанном АОХА: Официальный метод 934.06 АОХА – Содержание влаги в сушеных фруктах.

3. Определение

Содержание влаги в сушеных фруктах: обычно потеря массы при рабочих условиях, определенных в Официальном методе 934.06 АОХА. Содержание влаги выражается в процентах к массе (граммы на 100 граммов).

4. Принцип

Определение содержания влаги в пробе анализируемого образца путем ее высушивания в сушильном шкафу в течение шести часов при температуре 70 ± 1 °C под давлением ≤ 100 мм ртутного столба (13,3 кПа).

5. Оборудование (см. Официальный метод 934.06 АОХА)

5.1 Аналитические весы с точностью измерения до 1 мг или выше.

5.2 Размольная машина или измельчитель пищевых продуктов.

5.3 Выпарная чашка из коррозионностойкого металла с плотно прилегающей крышкой диаметром примерно 8,5 см, в которой можно равномерно распределить пробу анализируемого образца при соотношении $0,2 \text{ г/см}^2$ или менее.

5.4 Электрический вакуумный сушильный шкаф с терморегулятором, в котором в нормальном режиме может поддерживаться температура на уровне 70 ± 1 °C при давлении ≤ 100 мм ртутного столба (13,3 кПа).

5.6 Эксикатор с активным десикантом.

5.7 Паровая ванночка.

6. Процедура

Соблюдать рабочие условия, предусмотренные в Официальном методе 934.06 АОХА для определения содержания влаги в сушеных фруктах, со следующими дополнительными требованиями в отношении подготовки анализируемого образца:

Подготовить однородный лабораторный образец и взять из него не менее 100 г сушеных фруктов в качестве анализируемого образца. В случае косточковых плодов (абрикосы, сливы, персики, финики и т. д.) удалить косточки, а остальное использовать в качестве анализируемого образца.

Размолоть или измельчить анализируемый образец до мелких частиц, используя для этого либо размольную машину, либо измельчитель пищевых продуктов, не перегревая продукт, или при необходимости разрезать и измельчить его вручную, используя для этого нож, ножницы, ступку с пестиком или аналогичные инструменты.

В качестве пробы анализируемого образца использовать 5,0–10 г измельченного или размолотого продукта. С помощью лопаточки смешать пробу анализируемого образца с приблизительно двумя граммами тонко измельченного стекловолнистого фильтрующего материала или промытого песка и взвесить с точностью до 0,001 грамма.

При необходимости смочить пробу анализируемого образца и стекловолнистый фильтрующий материал или промытый песок несколькими миллилитрами воды, тщательно смешать с помощью лопаточки и нагреть открытую выпарную чашку в паровой ванночке почти до сухости, а затем завершить сушение в вакуумном сушильном шкафу.

Измерения по одному и тому же анализируемому образцу проводятся дважды.

7. Представление результатов и отчет о проведенном анализе

Содержание влаги W в процентах от массы образца (граммы на 100 г) рассчитывается по следующей формуле:

$$W = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100,$$

где

M_0 – масса чашки с крышкой в граммах^{1, 2, 3};

M_1 – масса чашки с крышкой и пробы анализируемого образца до сушки в граммах^{1, 2};

M_2 – масса чашки с крышкой и пробы анализируемого образца после сушки^{1, 2}.

В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений, если разница между результатами составляет менее 0,2%. Результат представляется с точностью до одной десятой.

В отчете о проведенном анализе сообщается об использованном методе и полученных результатах. В нем также представляются подробные сведения о действиях, которые не указаны в настоящем стандарте или которые считаются необязательными, и о любом инциденте, который мог повлиять на результаты. В отчете должна также содержаться вся информация, необходимая для точной идентификации образца.

8. Повторяемость результатов

Разница между результатами двух измерений, выполненных одновременно или непосредственно одно за другим одним и тем же специалистом с использованием одного и того же оборудования и в одной лаборатории, не должна превышать 0,2 г влаги на 100 г образца.

Метод 2 – Экспресс-метод

1. Сфера охвата и применение

Настоящий экспресс-метод используется для определения содержания влаги в сушеных фруктах⁴.

¹ Вес с точностью до 0,001 грамма.

² При необходимости прибавляется масса стекловолнистого материала или промытого песка и лопаточки.

³ После подогревания в сушильном шкафу в течение двух часов и охлаждения в эксикаторе.

⁴ Можно также применять другие экспресс-методы, основанные на различных методах проводимости или на принципе потери массы в результате нагревания с помощью прибора, оснащенного галогенной или инфракрасной лампой и встроенными аналитическими весами, при обязательном условии, что этот метод и эти приборы должны быть откалиброваны в соответствии с лабораторным методом.

2. Источник

Настоящий метод основан на методе, предписанном АОХА: Официальный метод 972.20 АОХА – содержание влаги в сливах и винограде (метод измерения содержания влаги). Этот метод также широко используется в качестве неофициального метода для определения содержания влаги в других видах сушеных фруктов.

3. Определение

Содержание влаги в сушеных фруктах: обычно корреляция между содержанием влаги и температурой/проводимостью, измеряемая в рабочих условиях, определенных в Официальном методе 972.20 АОХА. Содержание влаги выражается в процентах к массе (граммы на 100 г).

4. Принцип

Определение проводимости и температуры пробы анализируемого образца с помощью влагоизмерительного прибора и в рабочих условиях, предусмотренных в Официальном методе 972.20 АОХА. Влагоизмерительный прибор должен быть откалиброван в соответствии с лабораторным методом для каждого вида сушеных фруктов с учетом разновидности или коммерческого типа и товарного вида продукта (целый, без косточек, прессованный, кусковой и т. д.) и, при необходимости, года сбора урожая и/или происхождения.

5. Оборудование (см. Официальный метод 972,20 АОХА)

- 5.1 Влагоизмерительный прибор серии типа А.
- 5.2 Термометр (если не встроен во влагоизмеритель).
- 5.3 Размольная машина или измельчитель пищевых продуктов.

6. Процедура

Соблюдать рабочие условия, определенные в Официальном методе 972.20 АОХА – Содержание влаги в сливах и винограде (метод с использованием влагоизмерителя).

Измерения по одному и тому же анализируемому образцу проводятся дважды.

7. Представление результатов и отчет о проведенном анализе

7.1 Результат

В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений. Результат округляется до одной десятой.

7.2 Отчет о проведенном анализе

В отчете о проведенном анализе сообщается об использованном методе и полученных результатах. В отчете также представляется вся информация, необходимая для точной идентификации образца.

Приложение II

Определение содержания влаги в сухом продукте

Метод 1 – Лабораторный эталонный метод

1. Сфера охвата и применение

Настоящий эталонный метод используется для определения содержания влаги и летучих веществ как в орехах в скорлупе, так и в очищенных от скорлупы орехах (ядрах).

2. Источник

Настоящий метод основан на методе, предписанном Международной организацией по стандартизации (ИСО): ИСО 665-2000 «Масличные семена – определение содержания влаги и летучих веществ».

3. Определение

Содержание влаги и летучих веществ в сухом продукте (орехах в скорлупе и очищенных от скорлупы орехах): потеря массы, измеряемая в рабочих условиях, определенных в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (см. пункт 7.3 ИСО 665-2000). Содержание влаги выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.

В случае целых орехов, когда содержание влаги определяется как для целого ореха, так и для ядра, при наличии расхождения между двумя показателями предпочтение отдается показателю содержания влаги в целом орехе.

4. Принцип

Определение содержания влаги и летучих веществ в пробе анализируемого образца путем ее высушивания в сушильном шкафу при температуре 103 ± 2 °C и атмосферном давлении до получения практически постоянной массы.

5. Оборудование (более подробную информацию см. в ИСО 665-2000)

5.1 Аналитические весы с точностью измерения до 1 мг или выше.

5.2 Размольная машина.

5.3 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 миллиметра.

5.4 Сосуды из стекла, фарфора или нержавеющей стали с плотно прилегающими крышками, в которых можно равномерно распределить пробу анализируемого образца при соотношении приблизительно $0,2 \text{ г/см}^2$ (и высоте – приблизительно 5 мм).

5.5 Электрический сушильный шкаф с терморегулятором, в котором при нормальном режиме может поддерживаться температура в пределах от 101 °C до 105 °C.

5.6 Эксикатор с активным десикантом.

6. Процедура

Соблюдать рабочие условия, предусмотренные в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (пункты 7 и 7.3 ИСО 665-2000), но со следующими конкретными изменениями, касающимися подготовки анализируемого образца:

Хотя ИСО 665-2000 устанавливает трехчасовой начальный период в сушильном шкафу при температуре 103 ± 2 °C, для орехов рекомендуется шестичасовой начальный период.

а) Определение содержания влаги и летучих веществ в ядрах:

Очищенные от скорлупы орехи – подготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 100 г ядер в качестве анализируемого образца.

Орехи в скорлупе – взять не менее 200 г и с помощью лущилки или молотка удалить скорлупу и осколки или частицы скорлупы, а остальное использовать в качестве анализируемого образца. Кожица ядер (эпидермис или спермодерма) включается в анализируемый образец.

Измельчить и просеять анализируемый образец с целью получения частиц размером не более 3 мм. В ходе измельчения следует избегать образования пасты (маслянистой муки), перегрева образца и, соответственно, снижения содержания влаги (в случае использования механического измельчителя пищевых продуктов это достигается, например, путем осуществления чередующихся и непродолжительных операций по измельчению и просеиванию).

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 10 г размолотого продукта в качестве пробы анализируемого образца, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Измерения по одному и тому же анализируемому образцу проводятся дважды.

б) Определение содержания влаги и летучих веществ в целых орехах (скорлупа плюс ядро):

Удалить из анализируемого образца все посторонние вещества (пыль, клейкие вещества и т. д.). Подготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 200 г орехов в качестве анализируемого образца.

Измельчить целые орехи с помощью мельниц Расса или Ромера, аппарата Брабендера или аналогичного оборудования, избегая перегрева продукта.

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 15 г размолотого продукта в качестве пробы анализируемого образца, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Измерения по одному и тому же анализируемому образцу проводятся дважды.

7. Представление результатов и отчет о проведенном анализе

Неукоснительно следовать всем содержащимся в ИСО 665-2000 (разделы 9 и 11) инструкциям относительно метода расчета и формул, а также отчета о проведенном анализе без каких-либо изменений¹.

8. Точность

Повторяемость и воспроизводимость результатов – применять положения ИСО 665-2000 (разделы 10.2 и 10.3), касающиеся сои культурной.

Метод 2 – Экспресс-метод**1. Принцип**

Определение содержания влаги с помощью измерительного оборудования, основанного на принципе потери массы в результате нагревания. Это оборудование

¹ Ниже приводятся основные указанные моменты:

- Содержание влаги и летучих веществ выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.
- В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений.
- Разница между результатами двух измерений не должна превышать 0,2% (доли массы влаги).
- Результат представляется с точностью до одной десятой.

должно быть оснащено галогенной или инфракрасной лампой и встроенными аналитическими весами, откалиброванными в соответствии с лабораторным методом.

Разрешается использовать оборудование, основанное на принципе электрической проводимости и электрического сопротивления, такое, как влагомеры, влагоанализаторы и аналогичные приборы, но всегда при условии, что оборудование должно быть откалибровано в соответствии с лабораторным эталонным методом для анализируемого продукта.

2. Оборудование

2.1 Размольная машина или измельчитель пищевых продуктов.

2.2 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм (если в инструкциях по применению оборудования не указано иного).

2.3 Галогенная или инфракрасная лампа со встроенными аналитическими весами с точностью измерения до 1 мг или выше.

3. Процедура

3.1 Подготовка образца

Следовать тем же инструкциям, что и в случае с лабораторным эталонным методом (разделы 6 а) и 6 б)), если в инструкциях по применению оборудования не указано иного, особенно в том, что касается диаметра частиц.

3.2 Определение содержания влаги

Определить содержание влаги в двух пробах анализируемого образца массой примерно 5–10 г каждая, если в инструкциях по применению оборудования не указано иного.

Равномерно распределить пробу анализируемого образца на дне сосуда, который должен быть заранее тщательно вымыт, и взвесить ее с точностью до 1 мг.

Следовать процедуре, указанной в инструкциях по применению оборудования для анализируемых продуктов, в частности в том, что касается регулирования температуры, продолжительности анализа и регистрации показаний, касающихся веса.

4. Представление результатов

4.1 Результат

В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений при условии выполнения требований в отношении повторяемости (4.2). Результат представляется с точностью до одной десятой.

4.2 Повторяемость результатов

Разница в абсолютных показателях между соответствующими результатами двух измерений, выполненных одновременно или непосредственно одно за другим одним и тем же специалистом в одинаковых условиях и на идентичном анализируемом материале, не должна превышать 0,2%.

5. Отчет о проведенном анализе

В отчете о проведенном анализе сообщается об использованном методе и полученных результатах. В отчете должна также содержаться вся информация, необходимая для точной идентификации образца.

Приложение III

Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты

1. Рекомендуемые термины

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Ядро</i>	Съедобная часть ореха в скорлупе, соответствующая семени сухого плода, покрытая внешней кожицей или оболочкой (семенная кожура или эписпермий)
<i>Очищенное от оболочки (бланшированное) ядро</i>	Ядро ореха, лишенное внешней кожицы или оболочки
<i>Околоплодник</i>	Несъедобная мясистая часть орехов в скорлупе, которая покрывает скорлупу и подлежит удалению до упаковки продукта
<i>Скорлупа</i>	Несъедобная одревесневшая часть орехов в скорлупе, которая защищает ядро и соответствует эндокарпию (плоды-костянки), перикарпию (плоды-орешки) или семенной кожуре (стробилы или плоды в шишках)
<i>Сердцевина (косточка)</i>	Несъедобная часть сушеных плодов-костянок, соответствующая эндокарпию и семени плода
<i>Предназначенный для непосредственного употребления в пищу</i>	Продукт, который поступит к потребителю в его нынешнем состоянии без какой-либо обработки, помимо кондиционирования или упаковки; сортировка, отбор, калибровка и смешивание операциями переработки не считаются
<i>Переработка</i>	Отличающаяся от кондиционирования или упаковки операция, которая приводит к существенному видоизменению продукта или его товарного вида, например удаление скорлупы (лущение), очистка от оболочки (бланширование), обжаривание, обсахаривание, соление или ароматизация , изготовление брикетов, паст или порошков и т. д.
<i>Использование в пищевой промышленности</i>	Любая другая операция, предусматривающая получение производных переработанных пищевых продуктов или использование продукта в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов
<i>Чистый</i>	Продукт практически без каких-либо видимых приставших посторонних веществ и/или без какой-либо видимой приставшей грязи
<i>Достаточно сухой или сушеный</i>	Орех в скорлупе, ядро ореха или сушеный плод, имеющие в результате их развития или сушки в естественных или искусственных условиях такое содержание влаги, которое обеспечивает их лежкоспособность {в этих случаях, как правило, необходимо указывать максимальное содержание влаги в продукте}
<i>Сушка в естественных условиях</i>	Снижение уровня содержания влаги исключительно за счет аэрации и/или температуры окружающего воздуха без применения внешних источников тепла, десикантов или дегидратирующих веществ

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
[Зрелый плод]	Орех в скорлупе, ядро ореха или е Сушеный плод, достигший достаточного уровня спелости с точки зрения его биологической природы и конечного использования {в случае необходимости могут указываться такие параметры, как минимальное содержание сахара, кислотность, минимальная окраска, стадия развития и т. д.}
Консервант	Продукты, которые продлевают срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи, вызываемой микроорганизмами или биологическими изменениями. Более подробное определение см. «Общий стандарт Кодекса на пищевые добавки» (GSFA) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html
Пищевые добавки	В контексте этих стандартов под пищевыми добавками понимаются вещества, преднамеренно добавляемые в пищевые продукты с целью улучшения их органолептических свойств, внешнего вида и/или индивидуальных характеристик. Более подробное определение см. «Общий стандарт Кодекса на пищевые добавки» (GSFA) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html
Калибровка по предельным значениям величины	Измерение физических размеров Процесс и результат классификации орехов в скорлупе, ядер орехов или сушеных плодов на предмет определения их калибра по размеру, весу или объему ; он определяется с помощью диапазонов или интервалов посредством установления максимального и минимального значений величины, которые в различных случаях могут быть выражены через диаметр поперечного сечения, максимальный диаметр, массу единицы продукта, количество плодов на единицу веса и т. д. <u>[Для обеспечения однородности по калибру... сортировка по крупности.]</u>
Калибровка и калибр по одному предельному значению величины	Процесс и результат классификации калибровки орехов в скорлупе, ядер орехов или сушеных плодов по заранее заданному минимальному или максимальному значению величины; может выражаться путем указания минимального значения, за которым следуют слова «или более», либо максимального значения, за которым следуют слова «и менее».
Коммерческий вид	Орехи в скорлупе, ядра орехов или сушеные плоды, которые относятся к различным разновидностям, имеющим схожие технические характеристики и/или внешний вид или к схожему типу разновидностей . <u>Предложение Германии. Определение коммерческого вида не должно увязываться с какой-либо разновидностью или типом разновидности.</u> {в случае необходимости выбирается наиболее точная характеристика}
Партия	Количество продукта, которое на момент проведения контроля обладает одинаковыми характеристиками в том, что касается идентификации упаковщика или грузоотправителя, характера продукта и его происхождения, сорта, типа упаковки и товарного вида продукта, а также, в соответствующих случаях, разновидности и/или коммерческого вида, калибра и окраски.

2. Определение дефектов

а) Общие определения

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Незначительный дефект или повреждение</i>	Дефект или сочетание дефектов, которые ухудшают внешний вид продукта, включая, в частности, такие незначительные поверхностные дефекты, как поверхностные пороки, потускнение, рубцы, побитости, участки с изменениями в окраске, разорванная кожа, механические повреждения, солнечные ожоги и т. д., при условии что они существенно не сказываются на пищевых качествах, лежкоспособности или товарном качестве продукта
<i>Серьезный дефект или повреждение</i>	Дефект или сочетание дефектов, которые серьезно ухудшают внешний вид продукта или существенно сказываются на его пищевых качествах, лежкоспособности или товарном качестве, включая, в частности, такие дефекты, как плесень, гниль, повреждения, причиненные насекомыми-вредителями, прогорклость, анормальный вкус, видимая невооруженным глазом грязь, следы раздавливания или серьезные механические повреждения, чрезмерное содержание влаги
<i>Имманентный дефект</i>	Аномалия, затрагивающая характерные свойства спелого и надлежащим образом хранящегося плода, включая незрелость, недоразвитость, неправильную форму, прорастание, несформированность плодов, чрезмерную дегидратацию или десикацию и т. д.
<i>Поверхностный порок</i>	<p>Явный и локализованный дефект, серьезно ухудшающий внешний вид <скорлупы, ядра или сушеного плода>, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая потускнение, темные пятна, вкрапления, рубцы, повреждения градом, паршу, бородавчатость, побитости и другие схожие дефекты, но исключая поверхностные пороки, вызванные более серьезным дефектом, например плесенью, гнилью или повреждениями, причиненными вредителями</p> <p>{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, допустимую для одной единицы продукта}</p>
<i>Потускнение</i>	<p>Заметное и локализованное изменение внешней окраски, серьезно ухудшающее внешний вид <скорлупы, ядра или плода>, независимо от его причины или происхождения, включая темные пятна, вкрапления и т. д., но исключая потускнение, вызванное более серьезным дефектом, например плесенью, гнилью или повреждениями, причиненными вредителями.</p> <p>{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, допустимую для одной единицы продукта}</p>

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Изменения в окраске</i>	<p>Значительное по характеру и размаху изменение типичной внешней или внутренней окраски, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая, в частности, почернение и очень сильное потемнение, но исключая изменения в окраске, вызванные более серьезным дефектом, например плесенью, гнилью или повреждениями, причиненными вредителями</p> <p>{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую площадь, признаваемую допустимой для одной единицы продукта}</p>
<i>Механические повреждения</i>	<p>Трещины, сколы, разрывы, побитости или любые повреждения, затрагивающие значительную часть либо кожицы, оболочки или скорлупы, либо мякоти плода или ядра</p> <p>{в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь или длину, допустимую для одной единицы продукта}</p>
<i>Повреждения, причиненные вредителями</i>	Видимые повреждения или загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений
<i>Живые насекомые-вредители</i>	Присутствие живых насекомых-вредителей (насекомых, клещей и других), независимо от стадии развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т. д.).
<i>Гниль (затхлость)</i>	Значительное разложение, вызванное деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами. Обычно сопровождается изменениями в текстуре (обмяклость или водянистость) и/или окраске (появление вначале коричневатых тонов и почернение в конце процесса)
<i>Плесень</i>	Наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени внутри или на поверхности плода или ядра
<i>Посторонний запах и/или привкус</i>	Любой запах или привкус, несвойственный данному продукту
<i>Грязь</i>	Четко видимая приставшая или глубоко въевшаяся грязь, земля или пыль, которые загрязняют и пачкают часть продукта или весь продукт, серьезно ухудшая его внешний вид
<i>Посторонние примеси растительного происхождения вещества органического происхождения</i>	<u>Любое видимое и/или различимое безвредное органическое вещество, сопутствующее продукту, например остатки стебля, плодоножки, цветоножки, отделившиеся черешки, кусочки древесины, листья, солома, пустая скорлупа или осколки скорлупы, косточки или фрагменты косточек, остатки оболочки, кусочки пелликулы, шелуха, бумага, волосы и т. д. Примечание: В случае липкого сушеного продукта, посторонние вещества могут прилипнуть к продукту</u>
<i>Комментарий Германии: этот вопрос обсуждался при пересмотре стандарта на ядра орехов кешью</i>	

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<u>Посторонние вещества неорганического происхождения</u>	<u>Любое видимое и/или различимое безвредное неорганическое вещество, сопутствующее продукту, например камни, пыль, металл, стекло и т. д.</u>
<u>Комментарий Германии: этот вопрос обсуждался при пересмотре стандарта на ядра орехов кешью</u>	<u>Любые видимые и/или кажущиеся вещества или материалы, обычно не связанные с продуктом.</u> <u>{см. определения посторонних примесей растительного происхождения}</u>
<i>Аномальная поверхностная влажность</i>	Наличие воды, влаги или конденсата на поверхности продукта

b) Специальные определения для орехов (орехов в скорлупе и ядер орехов)

Дефекты скорлупы

Любые дефекты, ухудшающие внешний вид или качество скорлупы, например:

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Разбитая скорлупа</i>	Разбитая и расколотая скорлупа или скорлупа с серьезными механическими повреждениями. Отсутствие очень небольшой по размеру части скорлупы или наличие незначительных трещин не считаются дефектом при условии, что ядро остается защищенным
<i>Скорлупа с механическими повреждениями</i>	Скорлупа с явными механическими повреждениями, даже если они являются поверхностными, например с хорошо различимыми следами, оставленными лущильной машиной {в случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь или длину, допустимую для одной единицы продукта}
<u>Посторонние примеси растительного происхождения</u>	<u>Безвредные материалы растительного происхождения, сопутствующие продукту</u> <u>Комментарий Германии: См. общие определения</u>

Дефекты ядра

Любой дефект, ухудшающий внешний вид, пищевые качества, лежкоспособность или качество ядра, например:

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Пустой или полый орех</i>	Орех, ядро которого не сформировалось
<i>Ядро с механическими повреждениями</i>	Ядро, имеющее поверхностные механические повреждения (выбоины или царапины), или неполное (частично поврежденное) ядро, а также половинки, осколки или кусочки ядер. Отсутствие незначительной части оболочки и/или наличие очень легких поверхностных повреждений или царапин диаметром или длиной менее ... мм и глубиной до ... мм не считаются дефектами {в случае необходимости добавить конкретные определения и допуски для неполных и расколотых ядер, половинок или кусочков}

Термины	Определения
<i>Раздробленное ядро</i>	<p>ядер и исключить их из определения ядер с механическими повреждениями}</p> <p>Неполное, частично расколотое или разбитое ядро, в котором отсутствует менее трети целого ядра. Комментарий Германии: Не уместнее ли установить этот показатель на уровне 1/8? См. стандарт на ядра орехов миндаля</p> <p>{в случае необходимости указать иную пропорцию или величину и/или добавить определение того, что не считается дефектом} {определение раздробленного ядра является факультативным, поскольку раздробленные или неполные ядра можно включить в определение ядер с механическими повреждениями}</p>
<i>Раздробленное ядро</i>	<p>Часть ядра, которая больше кусочка <но меньше неполного ядра> (<более трети целого ядра отсутствует>, не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм)</p> <p>{в случае необходимости указать иную пропорцию или величину}</p>
<i>Кусочек</i>	<p>Фрагмент или небольшая часть ядра неправильной формы, которая проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм <но не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм></p> <p>{в случае необходимости указать иную величину или заменить ее}</p>
<i>Половинка ядра</i>	<p>Продольно расколовшееся ядро, от которого отделились две семядоли</p> <p>{в случае необходимости добавить конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер}</p>
<i>Сдвоенное или двойное ядро</i>	<p>Ядро характерной формы, которая обусловлена формированием в одной скорлупе двух ядер</p> <p>{в случае необходимости указать конкретные допуски для сдвоенных или двойных ядер}</p>
<i>Недостаточно развившееся ядро</i>	<p>Деформированное, аномально небольшое или частично недоразвитое ядро, включая усохшие и сморщенные ядра</p> <p>{форма и размер ядра могут меняться в зависимости от условий его развития, но не до такой степени, когда ядро становится деформированным, усохшим или сморщенным}</p> <p>{в случае необходимости добавить конкретные определения и допуски для усохших или сморщенных ядер и исключить их из определения недостаточно развившегося ядра}</p> <p>{для орехов в скорлупе, в случае необходимости, можно добавить величину или показатель минимального содержания съедобной части (вес съедобного ядра/вес ядра в скорлупе) или минимальной заполненности внутренней полости скорлупы}</p>
<i>Усохшее и сморщенное ядро</i>	<p>Аномально сморщенное или плоское ядро и/или дегидратированное, высохшее или жесткое ядро</p>
<i>Каллюс</i>	<p>Рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами</p>

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Тепловое повреждение</i>	Повреждение, вызванное чрезмерно высокой температурой во время сушки или переработки, которое серьезно сказалось на вкусе, внешнем виде и пищевых качествах продукта
<u>Ферментация</u> <u>Комментарий</u> <u>Германии:</u> <u>Не следует ли</u> <u>исключить это</u> <u>определение из</u> <u>определений для ядер</u> <u>орехов?</u>	Плод, в котором произошел распад сахаров на спирт и уксусную кислоту под воздействием дрожжей или бактерий. Ее признаком служит характерный кислый/горький вкус. Плод с начинающейся ферментацией, но лишь с весьма легким кислым/горьким привкусом дефектным не считается
<i>Прогорклость</i>	Окисление липидов или образование несвязанных жирных кислот, ведущие к появлению характерного неприятного привкуса; маслянистый внешний вид мякоти не обязательно указывает на то, что ядро является прогорклым
<i>Прораствание</i>	Различимое развитие проростка, даже если он не виден снаружи
<i>Посторонние примеси растительного происхождения</i>	Безвредные материалы растительного происхождения, соответствующие продукту, такие как остатки скорлупы, оболочки и т. д. <i>Комментарий Германии: См. общие определения</i>
<i>Приставшая кожица</i>	Оболочка или фрагменты оболочки, сохранившиеся на ядре (съедобные фрагменты)

с) **Специальные определения для сушеных плодов**

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Плод с механическими повреждениями</i>	Сушеный плод с явными механическими повреждениями, которые затрагивают значительную часть кожицы или мякоти, например хорошо различимые разрывы или помятости, порезы, следы побитости и другие схожие дефекты; царапины и легкие поверхностные повреждения диаметром или длиной менее ... мм и глубиной до ... мм дефектом не считаются. {что касается сушеных плодов с удаленными косточками, семечками, плодоножками или стебельками или плодов, разрезанных на ломтики, полоски, кубики, дольки или кусочки, то нормальные механические повреждения, обусловленные этими операциями, дефектами не считаются}
<i>Тепловое повреждение</i>	Повреждение, вызванное солнечной радиацией или чрезмерно высокой температурой во время сушки, которое серьезно сказалось на внешнем виде, вкусе или пищевых качествах продукта
<i>Дефект текстуры</i>	Сушеный плод с безмякотными частями (отвердевшими, усохшими или полыми), которые занимают более ... части плода
<i>Каллюс</i>	Рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями (следы града, побитости, следы трения и т. д.), вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами

<i>Термины</i>	<i>Определения</i>
<i>Ферментация</i>	Нюд Продукт , в котором произошел распад сахаров на спирт и уксусную кислоту под воздействием дрожжей или бактерий. Ее признаком служит характерный кислый/горький вкус. Тем не менее в случае наличия запаха ферментации при вскрытии упаковки, необходимо удостовериться в том, что продукт подвергся ферментации. Нюд Продукт с начинающейся ферментацией, но лишь с весьма легким кислым привкусом дефектным не считается
<i>Высокое содержание влаги</i>	Сушеный продукт с высоким содержанием влаги можно получить несколькими способами: <ul style="list-style-type: none"> • способом прямой сушки; этот продукт можно называть «мягким продуктом»; • способом регидратации уже сушеных продуктов (с дополнительным процессом пастеризации или без него); этот продукт можно называть «размягченным продуктом» <p>Этот продукт не считается «продуктом переработки». Сушеные продукты с высоким содержанием влаги не считаются фруктами, прошедшими предварительную обработку. Независимо от используемого способа, цель состоит в получении определенного показателя содержания влаги, установленного в конкретном стандарте на соответствующий продукт</p>
<i>Кусочек</i>	Фрагмент или небольшая часть сушеного нюда продукта неправильной формы, <которая проходит через сито с круглыми отверстиями диаметром ... мм> <которая меньше ... части целого сушеного нюда продукта > <p>{в случае необходимости указать иную пропорцию или величину или заменить ее}</p> <p>{в случае необходимости стандарты могут предусматривать, что кусочки, дольки, ломтики и т. д. являются формами нарезки продукта, и содержать соответствующие спецификации в отношении их размеров и формы}</p>
<i>Посторонние примеси растительного происхождения</i>	Безвредные материалы растительного происхождения, соответствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев или семян

Принята в 1985 году.

Последний раз пересматривалась в 2011 году.