

# **Типовая форма стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты 2011 года**

**ИЗДАНИЕ 2011**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2011

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <[www.unece.org/trade/agr/](http://www.unece.org/trade/agr/)>.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit  
Economic Development, Trade, and Land Management Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

## Типовая форма стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты 2011 года

Типовая форма стандартов служит лишь руководством для разработки или пересмотра стандартов. Ввиду различий в характеристиках товаров не всегда могут применяться все разделы типовой формы стандартов. Для отдельных групп товаров разрешается использовать иные формулировки.

## Типовая форма стандартов ЕЭК ООН, касающихся сбыта и контроля товарного качества сухих и сушеных продуктов

В тексте используются следующие условные обозначения:

- {текст}: для текста, содержащего пояснения в отношении использования типовой формы стандартов. Этот текст в стандарте не фигурирует.
- <текст>: для необязательных текстов или текста, допускающего наличие нескольких альтернативных вариантов в зависимости от продукта.

## Стандарт ЕЭК ООН DDP – {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}, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на {наименование продукта}, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания, или предназначенные 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.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец 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 каким-либо иным образом.

## **А. Минимальные требования<sup>1</sup>**

{*Наименование продукта*} всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

{В стандарт должен быть включен соответствующий раздел.}

### **а) {Характеристики {*наименование продукта*} в скорлупе}**

Скорлупа должна быть:

неповрежденной; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается 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 изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отвердению 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 ... % 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:

---

<sup>1</sup> 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/StandardLayout DDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout DDP_e.pdf)>.

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 }

**в) {Характеристики ядра {наименование продукта}}**

Ядро должно быть:

неповрежденным; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом {Отдельные стандарты могут предусматривать, что продукт не обязательно должен быть неповрежденным, в зависимости от характера продукта или его предполагаемого товарного вида. }

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 с учетом характера продукта }

достаточно развившимся; не допускается наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отверждению и на которые приходится более ... % поверхности ядра

без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более ... % 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 невооруженных 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:

неповрежденным; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом

{Отдельные стандарты могут предусматривать, что продукт не обязательно должен быть неповрежденным, в зависимости от характера продукта и его предполагаемого товарного вида.}

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 покрывающих 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 продукта в скорлупе, ядер и сушеных продуктов}

Состояние {наименование продукта} должно быть таким, чтобы они могли:

выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку

быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

## **В. Содержание влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в {наименование продукта} не должно превышать ... %.

{Процентная доля должна 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. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков" {наименование продукта} подразделяются 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.

## **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка является <факультативной/обязательной>. Калибр определяется по:

одному предельному значению, например по минимальному диаметру (мм, дюймы)

количеству, т.е. числу единиц/штук на единицу веса <с использованием слов "более"/"менее", если это оговаривается>

диапазону значений, т.е. по минимальному и максимальному диаметрам (мм, дюймы); калибр определяется по максимальному диаметру поперечного сечения

{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.}

---

<sup>2</sup> 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/StandardLayout DDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout DDP_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](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.}

## IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

### A. Допуски по качеству

#### a) Таблица для продуктов в скорлупе

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски</i>		
	<i>процентная доля дефектного продукта по количеству или весу (на базе общего веса в скорлупе)</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Общие допуски для продуктов, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более недостаточно развившиеся или пустотелые орехи заплесневелые прогорклые или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи с живыми насекомыми { в случае необходимости указать особые допуски }	0	0	0
б) Допуски по калибру для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки			
в) Допуски по другим дефектам посторонние вещества, включая пустую скорлупу, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу) { <i>наименование продукта</i> }, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим типам, помимо указанных			

{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.}

**в) Таблица для ядер {сухой продукт без скорлупы}**

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски процентная доля дефектного продукта по количеству или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
<p>а) Допуски для продуктов, не отвечающих минимальным требованиям,</p> <p>из которых не более</p> <p>недостаточно развившиеся, усохшие и сморщенные</p> <p>заплесневелые</p> <p>прогорклые или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи</p> <p>с живыми насекомыми</p> <p>{ в случае необходимости указать особые допуски }</p>	0	0	0
<p>б) Допуски по калибру</p> <p>для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки</p>			
<p>с) Допуски по другим дефектам</p> <p>посторонние вещества, включая пустую скорлупу, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)</p> <p>{ наименование продукта }, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим типам, помимо указанных</p>			

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

**с) Таблица для сушеных продуктов**

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски</i> <i>процентная доля дефектного продукта по количеству</i> <i>или весу</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
<p>a) Допуски для продуктов, не отвечающих минимальным требованиям,  из которых не более  недостаточно развившиеся (факультативно)  заплесневелые  подвергшиеся ферментации или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи  с живыми насекомыми</p> <p style="text-align: center;">{ в случае необходимости указать особые допуски }</p>	0	0	0
<p>b) Допуски по калибру  для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки</p>			
<p>c) Допуски по другим дефектам  посторонние вещества, отделившиеся черешки, стебель, косточки (семена), кусочки косточек (семян) и пыль (по весу)</p> <p style="text-align: center;">{ наименование продукта }, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим типам, помимо указанных</p>			

{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 на единицу веса, то в соответствующий стандарт при необходимости могут быть включены специальные положения. Стандарт может также предусматривать допуск в отношении минимального размера. }

## **V. Положения, касающиеся товарного вида**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки<sup>3</sup> должно быть однородным и состоять лишь из {*наименования продукта*} одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности или коммерческого типа (если указывается). {Кроме того, в зависимости от характера продукта соответствующие стандарты могут содержать требования в отношении однородности по разновидности и/или коммерческому типу.}

{Другие возможные положения в зависимости от характера продукта}

<Продукты высшего и первого сортов должны быть одной разновидности и/или коммерческого типа.> {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 содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

{*Наименование продукта*} должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

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

---

<sup>3</sup> {Определения: Термин "упаковки" охватывает потребительские упаковки и предупаковки. Упаковками являются отдельно упакованные части партии, включая содержимое. Упаковки формируются для облегчения перемещения и транспортировки определенного количества потребительских упаковок или неупакованных или уложенных продуктов, с тем чтобы предотвратить повреждения от физического перемещения и транспортировки. Упаковка может представлять собой потребительскую упаковку. Дорожные, железнодорожные, морские и авиационные контейнеры не рассматриваются в качестве транспортных упаковок. Потребительскими упаковками являются отдельно упакованные части партии, включая содержимое. Потребительские упаковки формируются таким образом, чтобы служить фасовочной единицей для продажи конечному пользователю или потребителю в точке продажи.}

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### **A. Опознавательные обозначения**

Упаковщики и/или грузоотправитель:

наименование и адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>5</sup>.

### **B. Характер продукта**

наименование продукта;

наименование разновидности и/или коммерческого типа (факультативно);  
{ в зависимости от характера продукта };

тип или категория { в зависимости от определений стандарта }.

### **C. Происхождение продукта**

страна происхождения<sup>6</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### **D. Товарные характеристики**

сорт;

калибр (в случае проведения калибровки) указывается в соответствии с разделом III;

год сбора урожая { в зависимости от характера продукта };

"срок годности" с указанием даты (факультативно).

### **E. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

---

<sup>4</sup> Эти положения о маркировке неприменимы к потребительским упаковкам, содержащимся в упаковках.

<sup>5</sup> 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 алфавитный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

<sup>6</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

## Приложение I

### Определение содержания влаги в сушеном продукте

#### 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 6 часов при температуре  $70 \pm 1$  °С под давлением  $\leq 100$  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 г/см<sup>2</sup> или менее.
- 5.4 Электрический вакуумный сушильный шкаф с терморегулятором, в котором в нормальном режиме может поддерживаться температура на уровне  $70 \pm 1$  °С при давлении  $\leq 100$  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 стекловолокнистого фильтрующего материала или промытого песка и взвесить с точностью до 0,001 г.

При необходимости смочить пробу анализируемого образца и стекловолокнистый 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:

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

где

$M_0$  – масса чашки с крышкой в граммах<sup>1, 2, 3</sup>.

$M_1$  – масса чашки с крышкой и пробы анализируемого образца до сушки в граммах<sup>1, 2</sup>.

$M_2$  – масса чашки с крышкой и пробы анализируемого образца после сушки<sup>1, 2</sup>.

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

---

<sup>1</sup> Вес с точностью до 0,001 г.

<sup>2</sup> При необходимости прибавляется масса стекловолокна или промытого песка и лопаточки.

<sup>3</sup> После подогревания в сушильном шкафу в течение двух часов и охлаждения в эксикаторе.

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 фруктах<sup>4</sup>.

#### **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.

---

<sup>4</sup> 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.

**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  $103 \pm 2$  °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 мм.
- 5.4 Сосуды из стекла, фарфора или нержавеющей металла 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 °С до 105 °С.

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  $103 \pm 2$  °С, 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 лушпилки 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<sup>11</sup>.

## 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 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.

---

<sup>11</sup> 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.

### 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>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 коже (стробилы или плоды в шишках).
<i>Сердцевина (косточка):</i>	Несъедобная часть сухих плодов-костянок, соответствующая эндокарпию и семени плода.
<i>Предназначенный для непосредственного употребления:</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 или поджаривание, изготовление брикетов, паст или порошков и т.д.
<i>Использование в пищевой промышленности:</i>	Любая другая операция, предусматривающая получение производных пищевых продуктов или использование продукта в качестве ингредиента при производстве различных пищевых продуктов.
<i>Чистый:</i>	Продукт практически без каких-либо приставших посторонних веществ и 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>Зрелый плод:</i>	Орех в скорлупе, ядро ореха или 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 степень окрашенности, стадия развития и т.д.}
<i>Консервант:</i>	Продукты, которые продлевают срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи, вызываемой микроорганизмами или биологическими изменениями. Более подробное определение см. "Codex General Standard for Food Additives" (GSFA) < <a href="http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html">http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html</a> >.
<i>Пищевые добавки:</i>	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. "Codex General Standard for Food Additives" (GSFA) < <a href="http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html">http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html</a> >
<i>Калибровка и калибр по предельным значениям величины:</i>	Процесс и результат классификации орехов в скорлупе, ядер орехов или сушеных плодов по размеру, весу или объему; 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.
<i>Калибровка и калибр по одному предельному значению величины:</i>	Процесс и результат классификации 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".
<i>Коммерческий тип:</i>	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. {В случае необходимости выбирается наиболее точная характеристика.}
<i>Партия:</i>	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 типа, калибра и окраски.

## 2. Определение дефектов

### а) Общие определения

<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 кожица, 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, аномальный 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 недозрелость, недоразвитость, неправильную форму, прорастание, несформированность плодов, чрезмерную дегидратацию или десикацию и т.д.
<i>Поверхностный порок:</i>	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. { В случае необходимости добавить определение того, что не считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, допустимую для одной единицы продукта. }
<i>Потускнение:</i>	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. { В случае необходимости добавить определение того, что не



считается дефектом, и указать максимальную общую или совокупную площадь, допустимую для одной единицы продукта.}

---

<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>	<p>Видимые повреждения или загрязнения, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или экскрементов.</p>
<i>Живые насекомые-вредители:</i>	<p>Присутствие живых насекомых-вредителей (насекомых, клещей и других), независимо от стадии развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).</p>
<i>Гниль (затхлость):</i>	<p>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).</p>
<i>Плесень:</i>	<p>Наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени внутри или на поверхности плода или ядра.</p>
<i>Посторонний запах и/или привкус:</i>	<p>Любой запах или привкус, несвойственный данному продукту.</p>
<i>Грязь:</i>	<p>Четко видимая приставшая или глубоко въевшаяся грязь, земля или пыль, которые загрязняют и пачкают часть продукта или весь продукт, серьезно ухудшая его внешний вид.</p>
<i>Посторонние вещества:</i>	<p>Любое видимое и/или различимое вещество или тело, обычно не сопутствующее продукту.</p> <p>{См. определения посторонних примесей растительного происхождения.}</p>
<i>Аномальная поверхностная влажность:</i>	<p>Наличие воды, влаги или конденсата на поверхности продукта.</p>

---

**в) Специальные определения для орехов (орехов в скорлупе и ядер орехов)****Дефекты скорлупы:**

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

<i>Разбитая скорлупа:</i>	Разбитая и расколота 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 луцильной 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.}
<i>Посторонние примеси растительного происхождения:</i>	Безвредные материалы растительного происхождения, сопутствующие продукту.

**Дефекты ядра:**

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

<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 ядер и исключить их из определения ядер с механическими повреждениями.}
<i>Раздробленное ядро:</i>	Неполное, частично расколотое или разбитое ядро, в котором отсутствует менее трети целого ядра. {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.}

<i>Разбитое ядро:</i>	Часть ядра, которая больше кусочка <но меньше неполного ядра> (<более трети целого ядра отсутствует, но> не проходит через сито с круглыми {или квадратными} отверстиями размером в ... мм). {В случае необходимости указать иную пропорцию или величину.}
<i>Кусочек:</i>	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>. {В случае необходимости указать иную величину или заменить ее.}
<i>Половинка ядра:</i>	Продольно расколовшееся ядро, от которого отделились две семядоли. {В случае необходимости добавить конкретные допуски для половинок ядер или расколотых ядер.}
<i>Сдвоенное или двойное ядро:</i>	Ядро характерной формы, которая обусловлена формированием в одной скорлупе двух ядер. {В случае необходимости указать конкретные допуски для сдвоенных или двойных ядер.}
<i>Недостаточно развившееся ядро:</i>	Деформированное, аномально небольшое или частично недоразвитое ядро, включая усохшие и сморщенные ядра. {Форма и размер ядра могут меняться в зависимости от условий его развития, но не до такой степени, когда ядро становится деформированным, усохшим или сморщенным.} {В случае необходимости добавить конкретные определения и допуски для усохших или сморщенных ядер и исключить их из определения недостаточно развившегося ядра.} {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.}
<i>Усохшее и сморщенное ядро:</i>	Аномально сморщенное или плоское ядро и/или дегидратированное, высохшее или жесткое ядро.
<i>Деформация:</i>	Рубец или деформация, вызванные механическими повреждениями, вирусными или бактериальными заболеваниями или физиологическими причинами.
<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.
<i>Ферментация:</i>	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>Прорастание:</i>	Различимое развитие проростка, даже если он не виден снаружи.
<i>Посторонние примеси растительного происхождения:</i>	Безвредные материалы растительного происхождения, сопутствующие продукту, такие, как остатки скорлупы, оболочки и т.д.
<i>Неудаленная кожица:</i>	Оболочка или фрагменты оболочки, сохранившиеся на ядре (съедобные фрагменты).

### с) Специальные определения для сушеных плодов

<i>Плод с механическими повреждениями:</i>	Сушеный плод с явными механическими повреждениями: 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>Ферментация:</i>	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>Кусочек:</i>	Фрагмент или небольшая часть плода неправильной формы, <которая проходит через сито с круглыми отверстиями диаметром ... мм> <которая меньше... части целого сушеного плода> {В случае необходимости указать иную пропорцию или величину или заменить ее.} {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.}
<i>Посторонние примеси растительного происхождения:</i>	Безвредные материалы растительного происхождения, сопутствующие продукту, такие, как остатки плодоножек, стебельков, листьев или семян.

---

Принята в 1985 году.

Последний раз пересматривалась в 2009 году.

(ECE/TRADE/C/WP.7/2011/22)