

Примечание секретариата: Таблица допусков была скорректирована в соответствии с первоначальным решением Специализированной секции по этому стандарту (см. документ AGRI/WP.1/GE.2/R.91/Rev.1).

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-14
касающийся сбыта и контроля товарного качества

СУШЕНОГО ИНЖИРА

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт применяется к сушеному инжиру, получаемому из спелых плодов культурных сортов *figus carica domestica L.* и предназначенному для непосредственного потребления. Он не применяется к сушеному инжиру, предназначенному для переработки.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству сушеного инжира на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Сушеный инжир всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта, должен быть:
- неповрежденным, но при этом концы стебля и глазка (*ostiolum*) плодов могут быть отрезаны, а сам плод может быть разрезан, если этого требует практика сбыта и обработки (т.е. разрез);
 - доброкачественным, не подверженным гниению или порче, которые могут сделать его непригодным для потребления;
 - без избыточной внешней влаги;
 - без постороннего запаха и вкуса¹;
 - без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития, окуренным или продезинфицированным иным образом;

¹ Легкий запах двуокиси серы (SO_2) не считается "посторонним".

и в зависимости от допусков должны быть:

- без повреждений, солнечных ожогов, без треснувших или лопнувших плодов;
 - чистым, без видимого присутствия каких-либо посторонних веществ²;
 - без заметных следов поражения насекомыми, клещами или другими вредителями;
 - без плесени и признаков ферментации;
 - без мертвых насекомых, личинок, клещей или других вредителей.
- ii) Содержание влаги в сушеном инжире не должно превышать 26%, за исключением случаев применения надлежащих консервантов в соответствии с законодательством страны-импортера, когда допускается максимальное содержание влаги в 30%^{3, 4}.

Состояние и формирование сушеного инжира должны быть такими, чтобы он мог:

- выдержать нормальную перевозку, погрузку и разгрузку
 - прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.
- iv) Если инжир обрабатывается консервирующими или дезинфицирующими средствами, то эта процедура должна осуществляться в соответствии с законодательством страны-импортера.

² Составные компоненты, например сахар и мука, не считаются посторонними веществами и могут использоваться в соответствии с законодательством страны-импортера.

³ Содержание влаги определяется одним из двух методов, указанных в приложении I к настоящему стандарту.

⁴ Оговорка Греции - в пользу 24% для необработанного сушеного инжира (26% для обработанного сушеного инжира).

В. Классификация

Сушеный инжир, в том числе и тот, которому форма придается вручную, подразделяется на три сорта в зависимости от его качества:

i) *Высший сорт*

Сушеный инжир этого сорта должен быть высшего качества. Он должен иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого типа. Он должен иметь однородную окраску и размер. Он должен быть практически без дефектов в рамках установленных допусков. Он может иметь очень незначительные поверхностные недостатки при условии, что они не портят общий вид продукта, качество, сохраняемость (качество при хранении) или товарный вид в упаковке. Он должен иметь хорошо развитую сахаристую ткань и мягкую кожуру в соответствии с периодом экспорта и разновидностью плода. Количество плодов на килограмм не должно превышать 65.

ii) *Первый сорт*

Сушеный инжир этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого типа. Он должен быть сладким и иметь практически однородную окраску. Он должен иметь хорошо развитую сахаристую ткань и мягкую кожуру в соответствии с периодом экспорта и разновидностью плода. Число плодов на килограмм не должно превышать 120.

iii) *Второй сорт*

К этому сорту относится сушеный инжир, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но который отвечает минимальным требованиям в отношении качества, указанным выше. Допускаются повреждения кожуры, если они не отражаются на вкусовых качествах.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по числу плодов на килограмм. Количество плодов каждой категории указано в приводимой ниже таблице⁵.

⁵ Согласно оговорке Греции, применение калибровочной таблицы приводит к подразделению сортов на дополнительные категории.

Категория по размеру	Число плодов на килограмм
1	до 40
2	41-45
3	46-50
4	51-55
5	56-60
6	61-65
7	66-70
8	71-80
9	81-100
10	101-120
11	121 и более

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей по качеству и размерам требованиям указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допустимый дефект	Допустимые допуски (процентное содержание дефективных плодов по весу в минимальной пробе весом в 1 000 г)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общий допуск	10	15	30
1) Характер дефекта:			
а) повреждения насекомыми	9	12	16
б) солнечные ожоги	8	10	25
в) треснувшие или лопнувшие плоды			
г) пересушенные плоды			
д) прочие схожие дефекты			
2) Наличие плесени или ферментации	3	4	5
3) Посторонние вещества	0,5	0,5	0,5

Недопустимо наличие живых насекомых, личинок или других вредителей животного происхождения. Наличие опыляющих пчел (*Blastophaga Psenes L.*), очень редко попадающих в инжир, не считается дефектом. Определения дефектов приводятся в приложении 11 к настоящему стандарту.

B. Минеральные примеси

Они не должны превышать 1 г/кг по весу.

С. Допуски по размеру

Допуски по размеру на минимальную пробу сушеного инжира весом в 1 000 г:

<u>Категория размера</u>	<u>Разница в весе (г) между самым крупным и самым мелким плодом</u>
1-2	12
3-6	10
7-9	8
10-11	6

В минимальной пробе весом в 1 000 г должно содержаться не более 20% сушеного инжира, превышающего вышеуказанные пределы.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным по цвету и должно состоять только из плодов одного и того же происхождения, разновидности и сорта.

Видимая часть упакованных продуктов должна соответствовать всему содержимому упаковки, особенно в отношении размера и качества сушеного инжира, которые должны соответствовать среднему содержимому упаковки.

B. Упаковка

Сушеный инжир должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность.

Используемые внутри упаковок материалы должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Применение материалов с нанесенными на них торговыми спецификациями, включая бумагу и этикетки, разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила и клей. Во избежание соприкосновения с продуктом печатные надписи на бумаге должны наноситься на внешней стороне упаковок. В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

Сушеный инжир может содержаться в крупных или небольших упаковках в соответствии с требованиями стран-импортеров, касающимися веса.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной из сторон каждой упаковки или грузового места должны содержаться четкие, разборчивые, видимые снаружи и нанесенные несмываемыми чернилами нижеследующие данные.

А. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или официально установленное либо принятое кодовое обозначение ⁶
и/или)	
грузоотправитель)	

В. Характер продукта

- "Сушеный инжир", а также, если требуется, торговое наименование или разновидность.

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- сорт;
- категория по размеру или количество плодов инжира на килограмм⁷;
- год урожая (факультативно);

⁶ Национальное законодательство некоторых европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

⁷ Делегат Греции сделал следующую оговорку, состоящую в том, что указание категории по размеру и количества плодов инжира на килограмм должно носить необязательный характер.

- вес нетто или количество предварительно расфасованных упаковок с указанием веса нетто каждой единичной упаковки в случае, если общие упаковки содержат такие единичные упаковки;
- консерванты (в случае их применения);
- "естественно" высушенный (факультативно);
- сохранение свойств до конца срока годности (факультативно).

Е. Официальная контрольная отметка (факультативно)

Принят в 1996 году

Исправления в таблицу допусков внесены в 2004 году

ПРИЛОЖЕНИЕ: ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В СУШЕНОМ ИНЖИРЕ

Подготовлено на основе Приложения I к типовой форме стандартов

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД⁸

1. Определение

Под содержанием влаги в сушеном инжире понимается потеря массы, определяемая в экспериментальных рабочих условиях, описанных в настоящем приложении.

2. Принцип

Этот метод основан на принципе нагревания и осушки пробы сушеного инжира при температуре $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ и при давлении, не превышающем 100 мм ртутного столба.

3. Аппаратура

Обычное лабораторное оборудование используется вместе со следующими приборами:

- 3.1 электросушильная камера с постоянной температурой, рассчитанная на температурный режим в $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ при давлении 100 мм ртутного столба;
- 3.2 сосуды с крышками из антикоррозийного металла диаметром приблизительно 8,5 см;
- 3.3 измельчитель, ручной или механический;
- 3.4 эксикатор, содержащий эффективный осушитель;
- 3.5 аналитические весы.

⁸ Этот метод аналогичен методу, рекомендованному АОХА: *Official Methods of Analysis, XIIIth edition, 1980, 22.013 - Moisture in Dried Fruits, Official Final Action.*

4. Процедура

4.1 Подготовка образца

Берется примерно 50 г сушеного инжира из лабораторного образца, который дважды размельчается с помощью измельчителя.

4.2 Пробная порция

Кладется 2 г мелко измельченного асбеста⁹ в сосуд для выпаривания. Определяется вес сосуда для выпаривания вместе с крышкой и предварительно высушенным асбестом. Взвешивается примерно с точностью до 0,01 г около 5 г подготовленного образца.

4.3 Определение

Проба и асбест тщательно смачиваются несколькими миллилитрами горячей воды. Проба и асбест смешиваются с помощью шпателя. Шпатель моется горячей водой, чтобы удалить с него остатки пробы, которые вместе с водой стекают в сосуд.

Открытый сосуд нагревается над ванной с кипящей водой (водяная баня) для полного выпаривания воды. Затем сосуд вместе с крышкой, располагаемой рядом с сосудом, помещается в сушильную камеру; сушка продолжается в течение 6 часов при температуре 70°C и давлении, не превышающем 100 мм ртутного столба, при этом печь должна быть постоянно закрытой. Во время осушки в сушильную камеру подается слабый поток воздуха (примерно два пузырька в секунду), высушенный путем пропускания через H₂O₄. Металлический сосуд должен соприкасаться непосредственно с металлической полкой сушильной камеры. После осушки сосуд вынимается, сразу же закрывается крышкой и помещается в эксикатор. После охлаждения до температуры окружающей среды сосуд, закрытый крышкой, взвешивается с точностью до 0,01 грамма.

⁹ *Вместо асбеста можно использовать высушенный песок, предварительно помещенный в соляную кислоту, а затем тщательно промытый водой. Лаборанты-химики, применяющие этот метод, должны иметь в виду, что он отличается от метода АОХА, и должны отмечать это в своих отчетах.*

5. Расчет и представление результатов

Содержание влаги в образце в процентном отношении по массе выражается следующим образом:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100,$$

где:

M_0 - масса пустого сосуда с крышкой и находящегося в нем асбеста, в граммах;

M_1 - масса сосуда с крышкой, асбестом и пробной порцией до осушки, в граммах;

M_2 - масса сосуда с крышкой после осушки, в граммах.

Результат указывается с точностью до одной десятой.

Расхождение между результатами двух определений содержания влаги не должно превышать 0,2%.

МЕТОД II - БЫСТРЫЙ ИЛИ РАБОЧИЙ МЕТОД

1. Принцип

Быстрый метод основан на принципе электропроводимости.

2. Порядок осуществления анализа

Соответствует методу, описанному в Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists (AOAC), 13th ed.(1980), 22.014 - Dried Fruit Moisture Tester (AOAC, Washington D.C.).

**ПРИЛОЖЕНИЕ: ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТЫ
СУШЕНОГО ИНЖИРА**

Подготовлено на основе Приложения III к типовой форме стандартов

- | | |
|--------------------------------|---|
| Повреждения насекомыми | - Видимые невооруженным глазом повреждения, нанесенные насекомыми и вредителями животного происхождения, или наличие мертвых насекомых или их остатков. |
| Плесень | - Наличие волокон плесени, видимых невооруженным глазом. |
| Ферментация | - Поражение ферментацией в такой степени, что это существенно отражается на характерном внешнем виде и/или запахе. |
| Солнечные ожоги | - Повреждения, занимающие более одной трети поверхности пораженного плода. |
| Треснувшие или лопнувшие плоды | - Поражено более одной трети плода по длине. |
| Пересушенные плоды | - Плоды с грубой каучукообразной тканью, с потерей вкусовых качеств. |
| Посторонние вещества | - Любое вещество или материал, обычно не имеющие отношения к продукту. |
