



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/1999/7/Add.5  
10 January 2000

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов

на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Пятьдесят пятая сессия, 3-5 ноября 1999 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ПЯТОЙ СЕССИИ

Добавление 5

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренную рекомендацию ЕЭК ООН по орехам кешью (DF-17), которая была принята на пятьдесят пятой сессии Рабочей группы в качестве нового стандарта ЕЭК ООН.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-17,**

касающийся сбыта и контроля товарного качества

**ЯДЕР ОРЕХОВ КЕШЬЮ,**

поступающих в международную торговлю между странами – членами  
ЕЭК ООН и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на ядра орехов кешью, получаемые путем поджаривания, шелушения и очистки от кожуры плодов анакардии западной (*Anacardium occidentale Linneaus*). Этот стандарт не применяется к ядрам орехов кешью, предназначенным для переработки 1/.

- |    |                    |  |
|----|--------------------|--|
| a) | Целые ядра орехов: | Целые ядра орехов, которые имеют характерную форму <u>2/</u> . Наличие небольшого отверстия на проксимальном окончании ядра ореха или трещины и разломов в середине дефектом не считается. |
| b) | Неполные ядра:     | Ядра, у которых отсутствует одна восьмая или большая часть первоначального ядра. Обозначения неполных ядер следующие:  |
|    | i)                 | Обломки: Ядра, составляющие не менее трех восьмых частей целого ядра, которые сломаны поперек, но обе дольки которых еще остаются связанными друг с другом естественным образом.           |
|    | ii)                | Расщепленные ядра: Ядра, разделенные на две естественные продольные половины.  |
|    | iii)               | Кусочки: Ядра орехов, разломленные больше чем на две части.  |

---

1/ Обжаривание или запекание в масле и насыщение солью не считается дальнейшей переработкой, если ядра ореха кешью предназначаются для непосредственного употребления в пищу.

2/ Ядра, у которых недостает не более одной восьмой части ядра, могут относиться к категории целых ядер.

## II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований качества, предъявляемых к ядрам орехов кешью на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

### A. Минимальные требования

- i) Ядра орехов кешью всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, не допускается;
  - вполне развившимися;
  - чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
  - без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
  - без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
  - без плесени;
  - без прогорклости;
  - освобожденными от семенной оболочки и жидкости;
  - без постороннего запаха и/или привкуса.
- ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах орехов кешью должно быть не более 5% 3/.

---

3/ Содержание влаги определяется по методу, описанному в приложении I к настоящему документу.

## **В. Классификация**

Ядра орехов кешью подразделяются на три сорта, определяемые ниже 4/.

### **i) Высший сорт**

Ядра орехов кешью этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду. Их окраска должна быть белой, цвета светлой слоновой кости, бледного пепельно-серого цвета или иметь желтоватый оттенок и быть при этом единообразной.

Они не должны иметь практически никаких дефектов за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не затрагивают общего внешнего вида продукта, качества, сохранности и товарного вида продукции в упаковке.

### **ii) Первый сорт**

Ядра орехов кешью этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду. Их окраска может быть светло-коричневой, легкого оттенка слоновой кости, желтой, слегка пепельно-серой или цвета темной слоновой кости в результате перегрева.

### **iii) Второй сорт**

К этому сорту относятся ядра орехов кешью, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Допускается наличие недозревших и крапчатых ядер, если это не сказывается на характерной форме ореха. Их окраска может быть светло- или темно-коричневой, цвета янтаря, светло- или темно-голубой. Ядра могут быть бесцветными и с темными пятнами.

---

4/ Альтернативные приемлемые обозначения каждого сорта приводятся в приложении II к настоящему документу.



Очень мелкие кусочки б/ 7/:

проходящие через ячейки размером 2,80 мм, но не проходящие через ячейки размером 2,36 мм.

"Мелкие частицы" или "гранулы":

осколки или частицы ядер, проходящие через ячейки размером 2,80 мм, но не проходящие через ячейки размером 1,70 мм.

#### iv. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и размерам указанного сорта.

##### а. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты <u>а/</u>	Допуски в процентах от веса орехов		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски	8	11	14
Поверхностные повреждения	1	2	5
Недозревшие или сморщенные плоды (деформированные)	1	2	5
Ядра орехов, имеющие окраску, характерную для низшего сорта	5	7,5	- <u>а/</u>
Крапчатые или пятнистые плоды (черные или коричневые)	0,5	0,5	- <u>б/</u>
Плоды с семенной оболочкой	1	1	5
Плоды, поврежденные насекомыми	0,5	0,5	1

б/ Эти кусочки могут также называться "мелкими бразильскими кусочками".

7/ Эта калибровка носит необязательный характер.

Плесневелые, прогорклые или подгнившие плоды	0,0	0,5 <u>г</u> /	1 <u>г</u> /
Посторонние примеси	0,05	0,05	0,05

a/ Определения дефектов приводятся в приложении III к настоящему документу.

b/ Без ограничения (см. классификацию для второго сорта).

г/ Для неполных ядер прогорклость определяется по содержанию свободной жирной кислоты и/или перекиси. Максимально допустимое содержание свободной жирной кислоты составляет 1% (в эквиваленте олеиновой кислоты), а максимально допустимое содержание перекиси – 5 мэк/кг (миллиэквиваленты на килограмм); в обоих случаях содержание определяется на основе экстрагированного масла.

#### **в. Минеральные примеси**

Содержание золы, не растворимой в кислоте, не должно превышать 1 г/кг.

#### **с. Допуски по размеру**

При упаковке "целых" ядер орехов, прошедших калибровку, совокупная доля ядер более низкой по размеру категории, следующей непосредственно за указанной, не должна превышать (по весу) 5% для высшего сорта и 7,5% для первого и второго сортов. При упаковке орехов высшего, первого и второго сортов количество неполных ядер или кусочков среди "целых" ядер всех категорий, как прошедших, так и не прошедших калибровку по размеру, для высшего, первого и второго сортов не должно превышать 5% (по весу).

При упаковке орехов высшего, первого и второго сортов количество "обломков" и "расщепленных ядер" для высшего сорта, первого и второго сортов не должно превышать 5% по весу.

Что касается категорий "кусочков", то при упаковке количество кусочков, относящихся к более низкой по размеру категории, не должно превышать для высшего сорта 5% по весу продукта высшего сорта, а для первого и второго сортов – 7,5% по весу продукта первого и второго сортов.

### **v. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**

#### **а. Однородность**

Содержимое каждой упаковки (или партии продукции, поставляемой навалом) должно быть однородным и состоять лишь из ядер орехов кешью одного и того же происхождения, сорта и размера (если продукт калиброванный). Орехи высшего или первого сорта должны быть одной и той же разновидности и/или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки (или партии продукции, поставляемой навалом) должна соответствовать содержимому всей упаковки. Ядра высшего и первого сорта должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду.

#### **В. Упаковка**

Ядра орехов кешью должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта. Для этого обычно используются герметически закрытые контейнеры, либо банки из жесткого металла, либо гибкие пакеты с перегородками, заполняемые инертным газом или под вакуумом. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при условии, что нанесение текста или этикетирования производится с помощью нетоксичных чернил или клея. Запрещается использование свинцовых припоев.

#### **С. Товарный вид**

Ядра орехов кешью могут поставляться:

- в мелких упаковках для непосредственной продажи потребителю 8/;
- в крупных упаковках, например в банках весом 11,34 кг (4 галлона или 25 фунтов), гибких пакетах и т.д.

### **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На одной стороне каждой упаковки или ящика (для мелких упаковок, предназначенных для розничной торговли) четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

#### **А. Оповестительные обозначения**

Упаковщик и/или ) Наименование и адрес или официально установленное  
грузоотправитель ) либо принятое кодовое обозначение 9/

---

8/ Правила некоторых стран-импортеров требуют соблюдения конкретных допусков веса-нетто для закрытых упаковок.

9/ Национальное законодательство многих европейских стран требует полного указания наименования и адреса.



**В. Характер продукта**

- Пометка "ядра орехов кешью", если содержимое не видно снаружи
- Наименование разновидности и/или коммерческого вида

**С. Происхождение продукта**

Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название

**Д. Товарные характеристики**

- Сорт ("высший", "первый" или "второй" или альтернативные приемлемые обозначения, указанные в приложении II)
- Вид ("целые", "обломки", "расщепленные ядра" или "кусочки")
- Категория по размеру (для калиброванных продуктов)
- Год сбора урожая (необязательно)
- Вес-нетто или количество единичных упаковок, а также вес-нетто каждой единичной упаковки в случае, если общая упаковка состоит из единичных упаковок.

**Е. Официальная контрольная отметка (необязательно)**

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ОРЕХАХ КЕШЬЮ

#### МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

##### 1. Принцип

Определение содержания влаги в сухих фруктах по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C (+2°C) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающего воздуха.

##### 2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Аналитические весы с точностью до 1 мг.
- 2.3 Цилиндрические стеклянные или металлические сосуды диаметром 12 см и высотой 5 см с плоским дном и хорошо пригнанной крышкой.
- 2.4 Терморегулируемый сушильный шкаф с электрическим нагревом, хорошей естественной вентиляцией, позволяющей поддерживать температуру на уровне 103°C (+2°C).
- 2.5 Эксикатор с эффективным осушителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической пластиной, которая обеспечивает быстрое остывание сосудов.

##### 3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или разрезают на кусочки размером 2-4 мм.

##### 4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение по меньшей мере двух часов и помещаются в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производится на четырех пробных порциях весом примерно 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г (Mo).

- 4.4 Примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 грамма. Вещество распределяется по дну сосуда, который затем быстро закрывается крышкой и взвешивается вместе с содержимым (M1). Эти операции производят с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещаются в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывается и в течение 6 часов производится сушка. После этого сушильный шкаф открывается, а сосуды быстро закрываются крышками и помещаются в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешиваются с точностью до 0,01 г (M2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе определяется по следующей форме:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{(M1 - M2)}{(M1 - M0)} \times 100$$

- 4.7 Выводится средний показатель, полученный на основе анализа четырех пробных порций.

## **МЕТОД 11 - МЕТОД БЫСТРОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

### **1. Принцип**

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван в соответствии с лабораторным методом.

### **2. Оборудование**

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, действующий на основе принципа электропроводности.

### **3. Порядок определения содержания влаги**

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и завинчивают пресс для достижения постоянного давления.
- 3.2 Снимают показания шкалы.
- 3.3 После каждого определения стакан тщательно очищают с помощью шпателей, жестких щеток, бумажных салфеток или пневматического насоса.

**ПРИЛОЖЕНИЕ II**  
**ОБОЗНАЧЕНИЯ СОРТОВ**

Обозначения каждого сорта приводятся в таблице ниже.

Сорт	Качество	Окраска	Факультативное обозначение
Высший	Высшее качество Свойства разновидности или коммерческого вида	Белая Цвет светлой слоновой кости Бледный пепельно-серый цвет Желтоватый оттенок	"Белый"
Первый	Хорошее качество	Светло-коричневая Легкий оттенок слоновой кости Слегка пепельно-серая Темной слоновой кости Желтая	"Поджаренный"
Второй	Ядра, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Допускается наличие недозревших и крапчатых ядер, если это не сказывается на характерной форме ореха.	Светло-коричневая Янтарная Светло-голубая	"Поджаренный второй категории"
		Темно-коричневая Темно-голубая Бесцветная С темными пятнами	"Десертный"

**ПРИЛОЖЕНИЕ III**  
**ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ**

**A. Дефекты ядер**

- Поверхностное повреждение: Повреждения, ухудшающие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места. Царапины на ядрах, не сказывающиеся на характерной форме ореха, к дефектам не относятся.
- Внутренние дефекты: Сморщенные или недозревшие ядра: ядро физически уменьшилось, сморщилось и уплотнилось. Дефектом считается только деформирование ядра, утрачивающего свою характерную форму.
- Крапчатые или пятнистые ядра: Наличие черных или коричневых пятен или крапин.

**B. Другие дефекты внешнего происхождения**

- Следы повреждения насекомыми: Наличие мертвых насекомых, клещей, остатков насекомых, паутины, выделений, испражнений или видимого повреждения, причиненного насекомыми и вредителями животного происхождения.
- Плесень: Наличие внутри или с внешней стороны ядра видимых невооруженным глазом волокон плесени.
- Прогорклость: Окисление или образование свободных жирных кислот в липидах, вызывающее неприятный привкус.
- Гниль: Значительное разложение под воздействием микроорганизмов.
- Посторонние вещества: Любое вещество или материал, не имеющие отношения к данному продукту; за исключением минеральных примесей.
- Наличие семенной оболочки: Оболочка, прилипшая к какой-либо части ядра.

-----