

МАНИОК СЛАДКИЙ¹
(СТАНДАРТ CODEX STAN 238-2003)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды маниока сладкого² культурных сортов, полученные от растений вида *Manihot esculenta* (Crantz) семейства молочайные (*Euphorbiaceae*), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на корнеплоды маниока, предназначенные для промышленной переработки.

2. КАЧЕСТВО

2.1 МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Корнеплоды маниока всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- целыми;
- доброкачественными; не допускаются загнившие, заплесневелые или испорченные корнеплоды, непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ, за исключением разрешенных веществ, используемых для продления срока хранения.
- практически без насекомых-вредителей, портящих товарный вид;
- практически без причиненных вредителями повреждений;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса³;
- плотными;
- практически без механических повреждений, не побитыми;
- без потери окраски мякоти.

Диаметр среза на узком конце корнеплода маниока не должен превышать 2 см.

Срез стебля должен быть чистым и иметь от 1 до 2,5 см в длину.

2.1.1 Корнеплоды маниока должны достичь надлежащей степени физиологического развития, характерной для хозяйственно-ботанического сорта и района произрастания.

Степень развития и состояние корнеплодов маниока должны быть такими, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку;
- прибывали в пункт назначения в удовлетворительном виде.

2.2 КЛАССИФИКАЦИЯ

Корнеплоды маниока подразделяют на три товарных сорта.

С изменениями 2005, 2011 и 2013 гг.

¹ Региональные названия: кассава, мандиока, тапиока, айпим, юка и т. д.

² Сладкими считают сорта маниока с содержанием цианидов в пересчете на синильную кислоту менее 50 мг/кг (в сырой массе). Перед употреблением маниок любых сортов необходимо очистить от кожуры и довести до полной кулинарной готовности.

³ Допускается запах, придаваемый консервантами, применяемыми с соблюдением соответствующих правил.

2.2.1 Высший сорт

Корнеплоды маниока высшего качества с характерными для данного хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа признаками, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

2.2.2 Первый сорт

Корнеплоды маниока хорошего качества с характерными для данного хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа признаками. Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы;
- рубцы или зарубцевавшиеся повреждения, занимающие не более 5 % общей площади поверхности;
- царапины, занимающие не более 10 % общей площади поверхности.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть корнеплода.

2.2.3 Второй сорт

Корнеплоды маниока, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие требованиям п. 2.1. Допускаются корнеплоды со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- рубцы или зарубцевавшиеся повреждения, занимающие не более 10% общей площади поверхности;
- царапины, занимающие не более 20% общей площади поверхности.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть корнеплода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровку проводят по наибольшему поперечному диаметру корнеплода в соответствии со следующей таблицей:

Код калибра	Диаметр, см
A	3,5–6,0
B	6,1–8,0
C	> 8,0

При этом масса корнеплода маниока должна составлять не менее 300 г, а длина — не менее 20 см.

4. ДОПУСКИ

В каждой упаковочной единице допускается наличие продукции, не соответствующей установленным для указанного товарного сорта требованиям к качеству и калибру.

4.1 ДОПУСКИ ПО КАЧЕСТВУ

4.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

4.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

4.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. При этом не допускается наличие загнивших или иным образом испорченных корнеплодов, непригодных для употребления в пищу.

4.2 ДОПУСКИ ПО КАЛИБРУ

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) корнеплодов маниока, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из корнеплодов маниока одного и того же происхождения, хозяйственно-ботанического сорта и (или) товарного типа, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

5.2 УПАКОВКА

Корнеплоды маниока должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми⁴, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения товарной продукции. Допускается применение материалов (в частности, бумаги или этикеток) с сопроводительным текстом при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применялись нетоксичные чернила и клей.

Корнеплоды маниока должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (САС/СХС 44-1995).

5.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность корнеплодов маниока. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

6. МАРКИРОВКА

6.1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие особые положения:

6.1.1 Вид продукции

На каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта и товарный тип («сладкий»). Также допустимо указание хозяйственно-ботанического сорта.

⁴ В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

6.1.2 Указания по приготовлению

Обязательно наличие указания о том, что перед употреблением корнеплоды маниока необходимо очистить от кожуры и довести до полной кулинарной готовности.

6.2 ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

6.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)⁵.

6.2.2 Вид продукции

Наименование продукции и товарный тип («сладкий»), если содержимое упаковки не видно снаружи. Хозяйственно-ботанический сорт (необязательно).

6.2.3 Происхождение продукции

Страна происхождения и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

6.2.4 Товарные характеристики

- Товарный сорт.
- Калибр (код калибра или минимальный и максимальный диаметр в сантиметрах).
- Масса нетто.
- Указания по приготовлению (см. п. 6.1.2).

6.2.5 Официальная отметка о контроле (не обязательно)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

7.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте *«Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах»* (CODEX STAN 193-1995). В отсутствие установленного Кодексом максимально допустимого уровня для синильной кислоты приемлемый максимальный уровень устанавливается требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории страны-импортера, исходя из соображений безопасности.

7.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментарииус.

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта *«Нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»* (CAC/RCP 1-1969), стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей»* (CAC/RCP 53-2003) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

⁵ Нормативные правовые акты ряда стран требуют указывать точное наименование и адрес грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

8.2 Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).