

СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ БОБОВЫХ

CODEX STAN 171-1989

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на цельные, покрытые оболочкой или разделенные на части бобы, определенные ниже, предназначенные в пищу человеку. Стандарт не распространяется на бобы, предназначенные для промышленного грединга, упаковки, промышленной переработки и на бобы, предназначенные в пищу животным. Стандарт не распространяется на дробленые бобы, продаваемые как есть, и на другие бобовые, на которые разработаны отдельные стандарты.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Определение продукта

Бобы – сухие семена бобовых растений, отличающиеся от бобовых семян масличных культур низким содержанием жира. Бобы, на которые распространяется данный стандарт:

- Бобы *Phaseolus* spp. (кроме *Phaseolus mungo* L. син. *Vigna mungo* (L.) Hepper и *Phaseolus aureus* Roxb. syn. *Phaseolus radiatus* L., *Vigna radiata* (L.) Wilczek);
- зерна *Lens culinaris* Medic. син. *Lens esculenta* Moench.;
- горошины *Pisum sativum* L.;
- зерна нута (*Cicer arietinum* L.);
- конские бобы *Vicia faba* L.;
- зерна вигны *Vigna unguiculata* (L.) Walp., син. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные показатели качества

- 3.1.1 Бобовые должны быть безопасны и пригодны в пищу человеку.
- 3.1.2 Бобовые не должны иметь посторонних запахов и привкусов; в них не должно быть живых насекомых.
- 3.1.3 Бобовые не должны содержать отходы животного происхождения, включая мертвых насекомых в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность

- 3.2.1.1 Два разных уровня влажности рассчитаны на разные погодные условия и разные способы торговли. Низкий уровень в 1-й колонке рекомендован для стран с тропическим климатом или стран, где принят долгий срок хранения (более одного сельскохозяйственного года). Значения, указанные во втором столбце, предложены для более мягкого климата, либо в тех случаях, когда обычная коммерческая практика предполагает непродолжительное.

Вид бобовых	Влажность	
	(%)	
бобы	15	19
чечевица	15	16
горох	15	18
зерна нута	14	16
вигна	15	18
конские бобы	15	19

Более низкая влажность требуется для определенных регионов в соответствии с климатом, продолжительностью транспортировки и хранения. Странам, принявшим данный стандарт, рекомендуется указывать, какие требования сохраняют свою силу.

Принято в 1989 г. Пересмотрено в 1995 г.

- 3.2.1.2 Если бобовые продаются без шелухи, их максимальная влажность должна быть в каждом случае на 2% ниже.
- 3.2.2 **Посторонние примеси** органические или неорганические вещества (пыль, веточки, шелуха, семена других растений, мертвые насекомые, части или останки насекомых, другие примеси животного происхождения). В бобах не должно содержаться более 1,0% посторонних веществ, из которых посторонних неорганических веществ не должно быть более 0,25%, а мертвых насекомых, частей или останков насекомых, других примесей животного происхождения – более 0,10%.
- 3.2.2.1 **Ядовитые или вредные семена.**
Продукт, соответствующий требованиям данного стандарта, не должен содержать следующие ядовитые или вредные семена в количествах, представляющих опасность для здоровья человека:
- Кроталария (*Crotalaria* spp.), куколь посевной (*Agrostemma githago* L.), клещевина обыкновенная (*Ricinus communis* L.)
 - дурман (*Datura* spp.), и другие растения, обычно считающиеся вредными для здоровья.

4. КОНТАМИНАНТЫ

4.1 Тяжелые металлы

В бобах не должны содержаться тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

4.2 Остатки пестицидов

Бобы должны соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию пестицидов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

4.3 Микотоксины

Бобы должны соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию микотоксинов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 5.1 Продукты, на которые распространяются требования данного стандарта, рекомендовано подготавливать и обрабатывать в соответствии с соответствующими разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev 2-1985)» и других Норм и правил, рекомендованных Комиссией «Кодекс Алиментариус», которые распространяются на эти продукты.
- 5.2 Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться нежелательных веществ.
- 5.3 При использовании соответствующих методов отбора проб и контроля должны соблюдаться требования:
- отсутствие в продукте микроорганизмов, в количестве, которое может представлять угрозу здоровью;
 - отсутствие в продукте паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью;
 - отсутствие в продукте любых продуктов жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья.

6. УПАКОВКА

- 6.1 Бобы должны быть упакованы в тару, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические свойства продукта.
- 6.2 Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из подходящих материалов, безопасных для использования по назначению. Она не должна вносить в продукт опасные вещества или посторонние привкусы и запахи.
- 6.3 Когда продукт упаковывают в мешки, эти мешки должны быть чистыми, прочными плотно зашитыми или запаянными.

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» должны соблюдаться следующие требования:

7.1 Название продукта

На этикетке должно быть указано название, товарное название бобовых.

7.2 Маркировка транспортной тары

Информация о вышеперечисленных требованиях к маркировке должна быть указана на контейнере, либо в сопроводительных документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на контейнере в обязательном порядке. Однако, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационной меткой, если по такой метке однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие тексты Кодекса по методам анализа и отбора проб.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны более одного предельного значения параметра и/или метода анализа, потребителям рекомендуется указать правильное значение и метод.

Параметр/Описание	Предельное Значение	Метод Контроля
ДЕФЕКТЫ		
		Визуально
<ul style="list-style-type: none"> ■ семена с серьезными дефектами. Семена с семядолями, поврежденными или задетыми паразитами; семена с легкими следами плесени или гниения или с легким окрашиванием семядолей 	Макс: 1,0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ семена с легкими дефектами. Колотые бобовые семена, не получившие нормального развития; семена с излишним окрашиванием шелухи без повреждения семядолей; семена с морщинистой кожурой, с выраженным изгибом; или сломанные. Колотые целиком семена. 	Макс: 7,0%, из которых количество колотых не превышает 3,0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ семена, у которых семядоли разделены или одна семядоля разбита. Разбитые на части бобовые, бобовые с разбитыми семядолями 		
ОБЕСЦВЕЧИВАНИЕ СЕМЯН		
		Визуально
<ul style="list-style-type: none"> ■ семена того же цвета другого товарного типа (кроме бобов с белыми семенами) 	МАХ: 3.0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ семена другого цвета кроме обесцвеченных 	МАХ: 6.0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ обесцвеченные семена 	МАХ: 3.0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ обесцвеченные семена того же товарного типа 	МАХ: 10.0%	
<ul style="list-style-type: none"> ■ бобы и горох с зелеными семенами с легким обесцвечиванием семян 	МАХ: 20.0%	
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ		
	по требованию покупателя	Визуально
<ul style="list-style-type: none"> ■ Семена, без оболочки. Бобовые без оболочки с неразделенными семядолями 		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Разбитые бобовые. Бобовые без оболочки с семядолями, отделенными друг от друга. 		