



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Αρ. 2440 της 15ης ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1989
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 192

Ο περι Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα — Αναθεώρηση Τρίτης Σειράς) Κανονισμός του 1989, ο οποίος εκδόθηκε από τον Υπουργό Εμπορίου και Βιομηχανίας με βάση τα άρθρα 9 και 23(3)(ε) των περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983, που κατατέθηκε στη Βουλή των Αντιπροσώπων, εγκρίθηκε από αυτή και δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας.

ΟΙ ΠΕΡΙ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1975 ΕΩΣ 1983

Κανονισμοί δυνάμει των άρθρων 9 και 23(3)(ε)

Ο Υπουργός Εμπορίου και Βιομηχανίας ασκώντας τις εξουσίες που του χορηγούνται από τα άρθρα 9 και 23(3)(ε) του περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983 εκδίδει τον ακόλουθο Κανονισμό:

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα - Αναθεώρηση Τρίτης Σειράς) Κανονισμός του 1989.

2. Για λόγους δημοσίου συμφέροντος τα Κυπριακά Πρότυπα:

- CYS 37:1989 - Προδιαγραφή για Εγκυττωμένο Τοματοπολτό
- CYS 43:1989 - Προδιαγραφή για Χυμό Πορτοκαλιού Συντηρημένο με Φυσικές Μεθόδους
- CYS 44:1989 - Προδιαγραφή για Χυμό Γκρέϊπφρουτ Συντηρημένο με Φυσικές Μεθόδους
- CYS 45:1989 - Προδιαγραφή για Χυμό Λεμονιού Συντηρημένο με Φυσικές Μεθόδους
- CYS 46:1989 - Προδιαγραφή για Χυμό Ντομάτας Συντηρημένο με Φυσικές Μεθόδους

καθορίζονται ως πρότυπα τα οποία θα εφαρμόζονται χωρίς εξαίρεση σε ολόκληρη τη Δημοκρατία και ουδείς θα δύναται, εκτός εάν το εμπόρευμα ή το

υλτικό συμμορφώνεται προς τους όρους των Προτύπων, να κατασκευάζεται, εισάγεται, πωλεί ή άλλως πως εμπορεύεται εμπόρευμα ή υλικά το οποίο καλύπτεται από τα Πρότυπα αυτά.

3. Ο παρών Κανονισμός θα τεθεί σε ισχύ από την ημέρα της δημοσίευσής του στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας.

CYS37:1989

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΟ ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Αυτό το Κυπριακό Πρότυπο καθορίζει τις απαιτήσεις για επεξεργασμένο τοματοπολτό. Δεν καλύπτει προϊόντα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες αρτηματικές και με διαφορετικό βαθμό συμπύκνωσης, που περιέχουν χαρακτηριστικά συστατικά όπως πιπέρι, κρεμμύδι, ξύδι, ζάχαρη και άλλα, σε ποσότητες που ουσιαστικά αλλοιώνουν την οσμή, το άρωμα και τη γεύση του συστατικού της τομάτας, όπως τα κοινώς γνωστά σάλτσα ντομάτας, σάλτσα καυτής πιπεριάς, κέτσαπ (ketchup) και άλλα.

2. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

2.1 Επεξεργασμένος τοματοπολτός.

Επεξεργασμένος τοματοπολτός είναι το προϊόν που παράγεται από τη συμπύκνωση του υγρού που λαμβάνεται από ουσιαστικά υγιείς, ώριμες κόκκινες ντομάτες (Lycoperscium esculentum P;Mill). Το υγρό αυτό διηθείται ή με άλλο τρόπο αφαιρούνται φλούδες, σπόροι και άλλα μεγάλα ή σκληρά μέρη και συντηρείται με φυσικές μεθόδους.

2.2 Πουρέ τομάτας.

Το πουρέ τομάτας είναι ο επεξεργασμένος τοματοπολτός ο οποίος περιέχει μεταξύ 15% και λιγότερο από 24% στερεά συστατικά χυμού τομάτας.

2.3 Πάστα τομάτας.

Πάστα τομάτας είναι ο επεξεργασμένος τοματοπολτός που περιέχει τουλάχιστον 24% ή περισσότερα στερεά συστατικά χυμού τομάτας.

2.4 Πάστα τομάτας (δίπλης συμπύκνωσης).

Πάστα τομάτας (δίπλης συμπύκνωσης) είναι ο επεξεργασμένος τοματοπολτός που περιέχει τουλάχιστον 28% στερεά ντομάτας συστατικά χυμού τομάτας.

2.5 Πάστα τομάτας (τριπλής συμπύκνωσης).

Πάστα τομάτας (τριπλής συμπύκνωσης) είναι ο επεξεργασμένος τοματοπολτός που περιέχει τουλάχιστον 36% στερεά συστατικά χυμού τομάτας.

3. ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

3.1 Κύρια χαρακτηριστικά.

Ο επεξεργασμένος τοματοπολτός θα πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

3.1.1 Η συγκέντρωση των φυσικών διαλυτών στερεών συστατικών χυμού τομάτας δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από 15%.

3.1.2 Το προϊόν δεν θα πρέπει να είναι σε μορφή άνυδρης σκόνης ή νυφάδων.

3.1.3 Το προϊόν μπορεί να περιέχει άλας σε ποσότητα που να μην υπερβαίνει το 3%.

3.1.4 Το προϊόν μπορεί να περιέχει αρτηματικές ύλες και άλλα φυσικά προϊόντα λαχανικών όπως φύλλα βασιλικού, κρεμμύδια και άλλα νοουμένου ότι η οσμή, το άρωμα και η γεύση τομάτας δεν αλλοιώνονται ουσιαστικά.

3.1.5 Το προϊόν δεν θα πρέπει να περιέχει σάκχαρα ή άλλες γλυκαντικές ουσίες.

3.1.6 Το προϊόν μπορεί να περιέχει χυμό λεμονιού ή συμπυκνωμένο χυμό λεμονιού για σκοπούς διόρθωσης της οξύτητας.

3.2 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο επεξεργασμένος τοματοπολτός θα πρέπει να έχει τα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

3.2.1 Χρώμα. Όταν αραιωθεί σε νερό με συγκέντρωση φυσικών διαλυτών στερεών τομάτας 8% το προϊόν που προκύπτει θα πρέπει να έχει ένα αρκετά έντονο κόκκινο χρώμα.

3.2.2 Οσμή. Όταν αραιωθεί σε νερό με συγκέντρωση φυσικών διαλυτών στερεών τομάτας 8%, το προϊόν που προκύπτει θα πρέπει να έχει ωραία χαρακτηριστική οσμή χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή προς το προϊόν.

3.2.3 Υφή. Το προϊόν θα πρέπει να έχει ομοιογενή, ομοιόμορφη υφή ενδεικτική της καλής κατασκευαστικής πρακτικής.

3.2.4 Ο επεξεργασμένος τοματοπολτός θα πρέπει να παρασκευάζεται από τέτοια υλικά και με τέτοιες μεθόδους ώστε προϊόν να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από ξένα μέρη φυτών ή άλλες ξένες ουσίες. Δεν θα πρέπει να έχει ελαττώματα που να είναι τόσο μεγάλα ή πολλά ή τόσο αντίθετου χρώματος ή φύσης ώστε να επηρεάζουν σημαντικά την εμφάνιση ή την καταλληλότητα του προϊόντος. Τέτοια ελαττώματα περιλαμβάνουν.

3.2.4.1 Σκούρες κηλίδες ή τεμάχια φλούδας.

3.3.4.2 Σπόρους ή αποκρουστικά μέρη σπόρων.

3.2.4.3 Αποκρουστική φλούδα ντομάτας.

3.2.4.4 Αβλαβή μέρη φυτών άλλα από αυτά που χρησιμοποιούνται σαν αρτηματικές ύλες.

3.2.4.5 Ορυκτές προσμήξεις - 60 mg/kg βασιζόμενο σε διαλυμένο προϊόν με 8% στερεά.

3.2.4.6 Άλλα παρόμοια και αποκρουστικά ελαττώματα.

4. ΧΗΜΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ

4.1 Μόνο τα πρόσθετα που περιλαμβάνονται στον Πίνακα I μπορούν να χρησιμοποιούνται.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι
Επιτρεπόμενα Πρόσθετα

<u>Ρυθμιστές pH</u>	<u>Ανώτατο όριο χρήσης</u>
Όξινο ανθρακικό νάτριο	για να ανεβάσει το pH σε επίπεδο όχι πάνω από 4.3
Κίτρικό οξύ }	
Μηλικό οξύ }	για να διατηρήσει το pH σε επίπεδο
L-Τρυγικό οξύ }	όχι πάνω από 4.3
Γαλακτικό οξύ }	

5. ΜΕΤΑΛΛΙΚΕΣ ΠΡΟΣΜΙΞΕΙΣ

Οι μεταλλικές προσμίξεις (εκτός του κασιτέρου) στον επεξεργασμένο τοματοπολιτό όταν είναι διάλυμένος σε συμπύκνωση φυτικών διαλυτών στερεών τομάτας 8% δε θα πρέπει να υπερβαίνουν τα ανώτατα ποσοστά όπως φαίνονται στον Πίνακα Ι (Μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής για Κονσερβοποιημένα Φρούτα και Λαχανικά, CYS 31:1978).

6. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

6.1 Το προϊόν που καλύπτεται από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου θα πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με τον Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978 και να συνάδει με τις σχετικές πρόνοιες του Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου. Επίσης τα υποστατικά θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένα στο Μητρώο του Επίσημου Συμβουλίου Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας σύμφωνα με τους Περί Υγιεινής των Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς.

6.2 Όταν ελέγχεται με κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και εξετάσεων το προϊόν:

- (α) να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς και άλλους μικροοργανισμούς ικανούς να αναπτυχθούν κάτω από συνθήκες συνθήκες φύλαξης και

(β) να μην περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες προερχόμενες από μικροοργανισμούς σε ποσότητες που μπορούν να είναι τοξικές.

6.3 Όταν αραιωθεί με νερό σε συγκέντρωση φυσικών διαλυτών στερεών συστατικών χυμού τομάτας 8% η καταμέτρηση μυκήτων - (με τη μέθοδο Howard) να μην υπερβαίνει το 40% των θετικών αποικιών (οπτικά πεδία). 6.5 Τα δοχεία να συνάδουν με τις απαιτήσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978.

6.4 Τα δοχεία να συνάδουν με τις απαιτήσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978.

7. ΜΕΤΡΑ ΚΑΙ ΣΤΑΘΜΑ

7.1 Κατώτατο όριο πληρότητας του δοχείου.

Τα δοχεία να είναι όσο το δυνατό γεμάτα λαμβάνοντας υπόψη τη πυκνότητα του προϊόντος. Όταν συσκευάζεται σε δύσκαμπτα δοχεία το προϊόν δεν πρέπει να καταλαμβάνει λιγότερο από 90% της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό.

7.2 Ο προσδιορισμός της χωρητικότητας σε νερό και της πληρότητας του δοχείου να γίνεται σύμφωνα με το μέρος 6 του CYS 32:1977.

8. ΣΗΜΑΝΣΗ

Επιπρόσθετα από τις παραγράφους 1, 2, 4 και 6 του προτύπου για Σήμανση των Συσκευασμένων Τροφίμων, CYS 33:1978 οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες να ισχύουν:

8.1 Το όνομα του προϊόντος.

8.1.1 Το όνομα του προϊόντος να είναι "Συμπυκνωμένος Ντοματοπολτός" και να συνοδεύεται από δήλωση (όπως περιγράφεται στην παρ. 8.6) της εκατοστιαίας αναλογίας φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας.

8.1.2 Το όνομα και η συγκέντρωση των διαλυτών στερεών μπορεί να συνοδεύεται ή να αντικαθίσταται από οποιοδήποτε όνομα που συνηθίζεται ή δια νόμου ισχύει στη χώρα στην οποία το προϊόν πωλείται, με εξαίρεση τις ονομασίες "Πουρέ Ντομάτας" ή "Πάστα Ντομάτας" που μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο σε προϊόντα που συνάδουν με τις προδιαγραφές για "Πουρέ Ντομάτας" και "Πάστα Ντομάτας" αντίστοιχως.

8.1.3 Μία δήλωση, σαν μέρος του ονόματος ή σε στενή σχέση με το όνομα, θα πρέπει να αναφέρεται σε οποιοδήποτε μπαχαρικό ή αρωματικό που χαρακτηρίζει το προϊόν αυτό· π.χ. "Με Χ", όπου αυτό εφαρμόζεται.

8.2 Κατάλογος συστατικών.

Πλήρης κατάλογος συστατικών να δίνεται πάνω στην ετικέτα κατά σειρά ποσοστιαίας αναλογίας.

8.3 Καθαρό βάρος.

Το καθαρό βάρος να δίνεται στο μετρικό σύστημα (Διεθνές Σύστημα Μονάδων) ή σε οποιοδήποτε άλλο σύστημα επίπρόσθετα από το μετρικό για την περίπτωση των εξαγωγών.

8.4 Όνομα και διεύθυνση.

Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή συσκευαστή να δίνεται εκτός για τις περιπτώσεις εξαγωγών όπου το όνομα και η διεύθυνση του εξαγωγέα ή άλλου διανομέα μπορεί να δίνεται.

8.5 Χώρα προέλευσης.

8.5.1 Η χώρα προέλευσης του προϊόντος να δηλώνεται.

8.5.2 Όταν το προϊόν υφίσταται επεξεργασία σε μια δεύτερη χώρα, η οποία επεξεργασία αλλοιώνει τη φύση του, η χώρα στην οποία υφίσταται την επεξεργασία θα πρέπει να θεωρείται σαν χώρα προέλευσης για σκοπούς σήμανσης.

8.6 Το ποσοστό των φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας (βλέπε 8.1.1) να δηλώνεται.

Το ποσοστό των στερεών ντομάτας να αναφέρεται στην ετικέτα με ένα από τους ακόλουθους τρόπους:

(α) Το κατώτατο ποσοστό φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας:

Παράδειγμα: "Κατώτατο ποσοστό στερεών - 20%".

(β) Μία διακύμανση 2% των φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας:

Παράδειγμα: "Στερεά 20% μέχρι 22%".

8.7 Κωδική Σήμανση.

Στο ένα άκρο του δοχείου να υπάρχει κωδική σήμανση η οποία να δηλώνει το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία παρασκευής.

9. ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

9.1 Αποδεκτά επίπεδα για τα φυσικά διαλυτά στερεά ντομάτας όπως αυτά προδιαγράφονται στο μέρος 2. Μία παρτίδα θα θεωρείται ότι ικανοποιεί το κατώτατο όριο φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας όταν:

9.1.1 Ο μέσος όρος από τις μετρήσεις όλων των δοχείων ή δειγμάτων που ελέχθηκαν είναι τουλάχιστον ίσος με το κατώτατο απαιτούμενο όριο συγκέντρωσης που αναγράφεται, ή που απαιτείται από το όνομα ή την περιγραφή του προϊόντος, και

9.1.2 Καμιά μεμονωμένη τιμή δεν είναι περισσότερο από 7.5% πιο κάτω από το κατώτατο όριο δηλωμένης ή απαιτούμενης συγκέντρωσης.

Ακολουθούν μερικά παραδείγματα.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ

Δήλωση ή απαιτήσεις	Ο μέσος όρος δεν πρέπει να είναι χαμηλότερος από	Καμιά μεμονωμένη τιμή δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από
"Στερεά - 26%-28%"	26%	24.0%
"Πουρέ Ντομάτας"	15%	13.8%
"Πάστα Ντομάτας"	24%	22.2%

9.2 Αποδοχή - για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά όπως περιγράφονται στην παρ. 3.3. Μία παρτίδα θα θεωρείται ότι συνάδει με τις απαιτήσεις της παρ. 3.3 όταν ο αριθμός των "ελαττωματικών" (ένα δοχείο που αποτυγχάνει σε μία ή περισσότερες από τις απαιτήσεις στην παρ. 3 θα πρέπει να θεωρείται σαν ελαττωματικό) δεν υπερβαίνει τον αριθμό αποδοχής (c) των αναλόγων σχεδίων CYS 34:1977 Δειγματοληψίας για Συσκευασμένα Τρόφιμα.

9.3 Αποδοχή - για την απαίτηση για κατώτατο όριο πληρότητας του δοχείου όπως καθορίζεται στην παρ. 7.1. Μία παρτίδα θα θεωρείται ότι συνάδει με τις απαιτήσεις της παρ. 7.1 όταν ο αριθμός των "ελαττωματικών" (ένα δοχείο που αποτυγχάνει στη δοκιμή για το κατώτερο όριο πληρότητας - 90% της χωρητικότητας του δοχείου θα θεωρείται ελαττωματικό) δεν υπερβαίνει τον αριθμό αποδοχής (c) του αναλόγου σχεδίου δειγματοληψίας στο πρότυπο CYS 34:1977 Μέθοδοι Δειγματοληψίας για Συσκευασμένα Τρόφιμα.

10. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

10.1 Μέθοδοι αναλύσεων

10.1.1 Προσδιορισμός της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό και της πληρότητας του. Η διαδικασία που ακολουθείται πρέπει να είναι σύμφωνα με το CYS 32:1977 Μέρος 6.

10.1.2 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας, άλατος, ορυκτών, θα πρέπει να είναι εκείνες που καθορίζονται στα ανάλογα μέρη του CYS 32:1977 "Μέθοδοι Αναλύσεων Φρούτων και Λαχανικών" (1).

10.1.3 Οι μέθοδοι αναλύσεων για τον προσδιορισμό αρσενικού, μόλυβδου, χαλκού, ψευδαργύρου, σιδήρου, κασσιτέρου και ολικού αριθμού μετάλλων να είναι εκείνες που καθορίζονται στο CYS 31:1978 - Κώδικας Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών.

10.2 Μέθοδοι Δειγματοληψίας.

10.2.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του "Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου" όσο αφορά λιτανική πώληση.

10.2.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στο CYS 34:1977 - Μέθοδοι Δειγματοληψίας Συσκευασμένων Τροφίμων.

Σημ. 1: Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου και μέχρι να συμπληρωθούν οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των φυσικών διαλυτών στερεών ντομάτας, άλατος (χλωριούχου νατρίου) ορυκτών προσμείξεων, θα γίνεται αναφορά στις ακόλουθες μεθόδους:

- Προσδιορισμός φυσικών στερεών διαλυτών ντομάτας.
Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970, 32.008-32.010. Soluble Solids - Official Final Action).
- Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m ολικών διαλυτών στερεών σαν σακχαρόζη εξαίρουμένου του άλατος (χλωριούχο νάτριο).
- Προσδιορισμός άλατος (χλωριούχο νάτριο).
Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC (Revised version of the AOAC method (1965) 6.103-6.105) as published in the Journal of the AOAC 54, No. 2, March 1971 32.A01-32.A05).
- Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m ολικών χλωριδίων σαν χλωριούχο νάτριο.

(¹) Τα μέρη αυτά ευρίσκονται υπό επεξεργασία.

- Προσδιορισμός ορυκτών προσμείξεων.

Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC (Revised version of the AOAC method (1965) 6.005, as published in the Journal of the AOAC, 54, No. 3, May 1971, 40.A07: Determination of Acid - Insoluble Residue (soil except using a sample size of 250g. at 8% m/m soluble solids).

Σημ. 2: Αναλυτικές Μέθοδοι για επιβεβαίωση οποιωνδήποτε από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου θα είναι εκείνες που εκδίδονται ή/καί συστήνονται από τον CYS.

Προδιαγραφή για Χυμό Πορτοκαλιού Συντηρημένο
με Φυσικές Μεθόδους

ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Το Πρότυπο αυτό καθορίζει τις απαιτήσεις για αζύμωτο αλλά ζυμώσιμο χυμό που εξάγεται με μηχανικά μέσα από το ενδοκάρπιο των υγίων, ώριμων πορτοκαλιών (Citrus sinensis) (L.) (Osbeck) συντηρημένο αποκλειστικά με φυσικές μεθόδους και που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση. ⁽¹⁾ Ο χυμός μπορεί να περιλαμβάνει μέχρι 10% m/m χυμό μανταρινιού (Citrus reticulate blanco). Ο χυμός μπορεί να έχει συμπυκνωθεί και αργότερα να έχει διάλυθεί με νερό κατάλληλο για να διατηρεί τη βασική σύνθεση και ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

2. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Κύρια χαρακτηριστικά.

2.1.1 Διάλυτά στερεά.

Το ποσοστό των διαλυτών στερεών του χυμού πορτοκαλιού εξαιρουμένης της πρόσθετης ζάχαρης δεν θα είναι λιγότερο από 9.0% m/m όπως υπολογίζεται με διαθλασίμετρο στους 20°C μη διορθωμένο για οξύτητα και εκφρασμένο σε βαθμούς Brix, στις Διεθνείς Κλίμακες σακχαρόζης,

2.1.2 Σάκχαρα.

2.1.2.1 Τα ακόλουθα σάκχαρα μπορούν να προστίθενται για την παρασκευή του χυμού:-

Ημίλευκη σακχαρόζη

Ζάχαρη (λευκή σακχαρόζη).

Υπέρλευκη σακχαρόζη

Δεξτρόζη (γλυκόζη) μονοένυδρη

Δεξτρόζη άνυδρη

Αποξηραμένο σιρόπι γλυκόζης

Φρουκτόζη

⁽¹⁾Για το σκοπό αυτό του προτύπου συντήρηση με φυσικές μεθόδους δεν περιλαμβάνει ιονίζουσα ακτινοβολία

2.1.2.2 Για την παρασκευή χυμού, από συμπυκνωμένο χυμό εκτός από τα σάκχαρα που αναφέρονται στην παράγραφο 2.1.2.1 μπορούν να προστίθενται και τα ακόλουθα:-

Σιρόπι γλυκόζης

Διάλυμα σακχαρόζης

Διάλυμα ιμβερτοσακχάρου

Σιρόπι ιμβερτοσακχάρου

Υγρό διάλυμα σακχαρόζης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:-

- (α) Επί ξηρού - όχι λιγότερο από 62% ανά βάρος
- (β) Ποσοστό από ιμβερτοσάκχαρα (Αναλογία φρουκτόζης δεξτρόζης: 1.0 ± 0.2) όχι περισσότερο από 3% ανά βάρος επί ξηρού και
- (γ) Τέφρα διαγωγιμότητας όχι περισσότερο από 3% ανά βάρος επί ξηρού.
- (δ) Χρώμα σε διάλυμα, όχι περισσότερο από 75 I.C.U.M.S.A.™ μονάδες.
- (ε) Υπολειμματικό θείο όχι περισσότερο από 15mg/kg επί ξηρού.

2.1.2.3 Ποσότητες προστιθέμενων σακχάρων.

2.1.2.3.1 Σε ποσότητα εκφρασμένη επί ξηρού όχι μεγαλύτερη από 15g σακχάρων ανά λίτρο χυμού μπορούν να προστίθενται με σκοπό τη διόρθωσή του.

2.1.2.3.2 Σε ποσότητα εκφρασμένη επί ξηρού όχι μεγαλύτερη από 100g σακχάρων ανά λίτρο χυμού μπορούν να προστίθενται για γλυκαντικούς σκοπούς.

2.1.3 Περιεκτικότητα σε αιθανόλη: Το ποσοστό αιθανόλης δεν θα ξεπερνά τα 3g/kg.

2.1.4 Πτητικά οξέα.

Μόνο ίχνη πτητικών οξέων επιτρέπονται.

2.1.5 Αιθέρια έλαια.

Το ποσοστό αιθέριων ελαίων δεν θα ξεπερνά το 0.5 cm³/kg.

™ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

2.2 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το προϊόν θα έχει το χαρακτηριστικό χρώμα, άρωμα και μυρωδιά του χυμού πορτοκαλιού.

Τα φυσικά πτητικά συστατικά του χυμού πορτοκαλιού μπορούν να αποκατασταθούν στο χυμό από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί.

2.3 Χρήση συμπυκνωμένου χυμού.

Η προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού στο χυμό επιτρέπεται. Μόνο συμπυκνωμένος χυμός πορτοκαλιού (Citrus Sinensis) (L.) (Osbeck) και μανταρινιού (Citrus reticulate blanco) μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

2.4 Επιτρεπτές επεξεργασίες.

Μόνο τα πιο κάτω υλικά θα χρησιμοποιούνται όταν χρειάζονται για την παρασκευή των χυμών:-

L-ασκορβικό οξύ σε ποσότητες απαραίτητες για τη δημιουργία αντιοξειδωτικής ενέργειας.

Άζωτο

Δίοξειδιο του άνθρακα

Πηκτωματογόνα ένζυμα

Πρωτεολυτικά ένζυμα

Αμυλολυτικά ένζυμα

Εδώδιμη ζελατίνη

Ταννίνες

Πεντονίτης

Δίοξειδιο του πυριτίου

Καολίνη

Άνθρακας

Αδρανή μέσα διύθησεως (περλίτης, πλυμένη γη διατόμων κυτταρίνη, αδιάλυτο πολυαμίδιο)

3. Υγιεινή και προδιαγραφές τελικού προϊόντος.

3.1 Απαιτείται όπως τα προϊόντα που καλύπτονται από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου παρασκευάζονται σύμφωνα με τον Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής για Κονσερβοποιημένα Φρούτα και Λαχανικά CYS 31:1978 και επιπλέον τα υποστατικά να είναι

εγγεγραμμένα στο Μητρώο του του Επιστημονικού Συμβουλίου Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας και να συνάδουν με τους Περί Υγιεινής των Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς. Επίσης το προϊόν να συνάδει με τις πρόνοιες του "Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

3.2 Όταν ελέγχεται με τις κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και εξετάσεων, το προϊόν:-

- (α) να είναι απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς ικανούς να αναπτυχθούν κάτω από κατάλληλες συνθήκες φύλαξης, και
- (β) δεν θα περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες που προέρχονται από μικροοργανισμούς σε ποσότητες που μπορεί να είναι τοξικές.

3.3 Τα δοχεία συσκευασίας του χυμού θα συνάδουν με τις απαιτήσεις που καθορίζονται στο Μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής για Κονσερβοποιημένα Φρούτα και Λαχανικά CYS 31:1978.

4. Μέτρα και σταθμά.

Κατώτατο όριο πληρότητας του δοχείου.

Ο χυμός πορτοκαλιού να καταλαμβάνει όχι λιγότερο από 90% της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ

Επιπρόσθετα από τις παραγράφους 1, 2, 4 και 6 του προτύπου για Σήμανση Συσκευασμένων Τροφίμων CYS 33:1978, οι πιο κάτω πρόνοιες να ισχύουν:-

5.1 Όνομα του προϊόντος.

Το όνομα του προϊόντος να είναι: "Χυμός πορτοκαλιού". Όταν προστίθεται ζάχαρη σε ποσότητα μεγαλύτερη από 15 g/l οι λέξεις "προσθήκη ζάχαρης" θα συνοδεύουν απλά και καθαρά το όνομα "χυμός πορτοκαλιού".

5.2 Κατάλογος των συστατικών.

Πλήρης κατάλογος συστατικών περιλαμβανομένης και της παρουσίας χυμών από διάφορες ποικιλίες των Citrus reticulate αν υπάρχουν, να αναγράφονται με το κοινό τους όνομα πάνω στην ετικέττα κατά σειρά ποσοστιαίας αναλογίας.

Σε περίπτωση αραίωσης από συμπυκνωμένο χυμό θα αναγράφεται πάνω στη συσκευασία.

5.3 Καθαρό βάρος.

Το καθαρό περιεχόμενο θα καθορίζεται σε όγκο στο Μετρικό Σύστημα Μονάδων (Διεθνές Σύστημα Μονάδων) ή σε οποιοδήποτε άλλο σύστημα ή συστήματα επιπλέον από το Μετρικό Σύστημα για την περίπτωση των εξαγωγών.

5.4 Όνομα και Διεύθυνση.

Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή συσκευαστή θα πρέπει να δίνεται εκτός των περιπτώσεων εξαγωγών, όπου το όνομα και η διεύθυνση του εξαγωγέα ή άλλου διανομέα να αναφέρεται.

5.5 Χώρα προέλευσης

5.5.1 Η χώρα προέλευσης του προϊόντος να δηλώνεται.

5.5.2 Όταν το προϊόν υφίσταται επεξεργασία σε μία δεύτερη χώρα η οποία, επεξεργασία αλλοιώνει τη φύση του, η χώρα στην οποία υφίσταται την επεξεργασία θα θεωρείται σαν χώρα προέλευσης για σκοπούς σήμανσης.

5.6 Επιπρόσθετες απαιτήσεις.

Οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες θα ισχύουν:-

5.6.1 Κανένα φρούτο ή φρουτοχυμός δεν μπορεί να απεικονίζεται πάνω στην ετικέττα εκτός από πορτοκάλι ή χυμός πορτοκαλιού.

5.6.2 Όταν απαιτείται ο χυμός να διατηρείται στο ψυγείο να παρέχονται πληροφορίες για τη φύλαξη του και αν χρειάζεται για το ξεπάγωμα του προϊόντος.

5.7 Χυμός σε μεγάλα δοχεία.

Στην περίπτωση χυμού σε μεγάλα δοχεία οι πληροφορίες που απαιτούνται στις παραγράφους 6.1 μέχρι 6.6.2 είτε να αναγράφονται πάνω στο δοχείο ή να αναφέρονται πάνω στα συνοδευτικά έντυπα.

5.8 Κωδική σήμανση.

Στο ένα άκρο του δοχείου να υπάρχει κωδική σήμανση η οποία να δηλώνει το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία παρασκευής.

6. Μέθοδοι αναλύσεων και δειγματοληψίας.

6.1 Μέθοδοι αναλύσεων.

6.1.1 Προσδιορισμός της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό και της πληρότητάς του.

Η μέθοδος που θα ακολουθείται να είναι σύμφωνα με το CYS 32:1977 Μέρος 6.

6.1.2 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών σακχάρων, αιθανόλης, πτητικών οξέων, ολικά οξέα δια ογκομετρήσεως, διοξειδίο του θείου να είναι εκείνες οι οποίες καθορίζονται στο ανάλογο μέρος του CYS 32:1977 "Μέθοδοι εξετάσεως φρούτων και λαχανικών".

6.1.3 Οι μέθοδοι δοκιμής για τον προσδιορισμό Αρσενικού Μολύβδου, Χαλκού, Ψευδαργύρου, Σιδήρου, Κασσιτέρου και η ολική περιεκτικότητα σε μέταλλα θα είναι εκείνες που καθορίζονται στο CYS 31:1978 - Κώδικας Γενικών Αρχών Υγιεινής Συσκευασμένων Φρούτων και Λαχανικών.

6.2 Μέθοδοι Δειγματοληψίας

6.2.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου" όσο αφορά λιανική πώληση.

6.2.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στο CYS 34:1977 - Μέθοδοι Δειγματοληψίας Συσκευασμένων Τροφίμων.

Σημείωση 1

Για το σκοπό αυτού του προτύπου και μέχρι να συμπληρωθούν οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, σακχάρων, αιθανόλης, αιθέριων ελαίων, ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως και διοξειδίου του θείου θα γίνεται αναφορά στις ακόλουθες μεθόδους:-

- Προσδιορισμός διαλυτών στερεών.

- Χυμός πορτοκαλιού χωρίς την προσθήκη σάκχαρης.

Σύμφωνα με τη μέθοδο του I.F.J.U. Αριθμός 8B του 1968:

Υπολογισμός διαλυτών στερεών (έμμεσος προσδιορισμός). (AOAC, 1975, 22.019, 31.009 και 52.010). Τα αποτελέσματα εκφράζονται επί τις % m/m σακχαρόζη ("Brix") με διόρθωση του ισοδύναμου για τη θερμοκρασία στους 20°C.

- Προσδιορισμός σακχάρων.

Σύμφωνα με την I.F.J.U. Μέθοδο Αρ. 4 1968: Προσδιορισμός σακχάρων (Luft-Schoorl Method). Τα αποτελέσματα εκφράζονται επί τις % m/m.

- Προσδιορισμός της αιθανόλης.

Σύμφωνα με την I.F.J.U. Μέθοδο Αρ. 2 1968: Προσδιορισμός της αλκοόλης (Ethyl Alcohol). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε γραμμάρια αιθανόλης/kg.

- Προσδιορισμός αιθέριων ελαίων.

Σύμφωνα με την A.O.A.C. (1970) Μέθοδο (Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. 1970 22.096 - 22.097 and 19.117 - Essential Oil (37) - Official, First Action).

Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε ml κτητικών ελαίων /kg.

- Προσδιορισμός ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως.

Σύμφωνα με την I.F.J.U. μέθοδο Αρ. 3 1968: Προσδιορισμός ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως.

Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε γρ. άνυδρου κιτρικού οξέως/kg.

- Προσδιορισμός διοξειδίου του θείου (Έλεγχος της απουσίας διοξειδίου του θείου).

Σύμφωνα με την I.F.J.U. μέθοδο Αρ. 7, 1968: Προσδιορισμός ολικού διοξειδίου του θείου. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε mg SO₂/kg.

Σημείωση 2

Αναλυτικές μέθοδοι για επιβεβαίωση οποιασδήποτε από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου θα είναι εκείνες που εκδίδονται ή συστήνονται από τον CYS.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΧΥΜΟ ΓΚΡΕΪΠΦΡΟΥΤ ΣΥΝΤΗΡΗΜΕΝΟ ΜΕ ΦΥΣΙΚΕΣ
ΜΕΘΟΔΟΥΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Αυτό το Κυπριακό Πρότυπο καθορίζει τις απαιτήσεις για αζύμωτο αλλά ζυμώσιμο χυμό που εξάγεται με μηχανικά μέσα από το ενδοκάρπιο των υγιών, ώριμων γκρέϊπφρουτ (Citrus paradisi macfadyen), συντηρημένου αποκλειστικά με φυσικές μεθόδους που προρίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση¹. Ο χυμός μπορεί να έχει συμπυκνωθεί και αργότερα να έχει αραιωθεί με νερό κατάλληλο να διατηρεί τη βασική σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του χυμού.

2. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Κύρια Χαρακτηριστικά

2.1.1 Διάλυτά στερεά

Το ποσοστό των διαλυτών στερεών του χυμού γκρέϊπφρουτ, εξαιρουμένης της πρόσθετης ζάχαρης δεν θα είναι λιγότερο από 9% m/m όπως υπολογίζεται με διαθλασίμετρο στους 20°C μη διορθωμένο για οξύτητα και εκφραζόμενο σε °Brix στις Διεθνείς Κλίμακες Σακχαρόζης.

2.1.2 Σάκχαρα.

2.1.2.1 Τα ακόλουθα σάκχαρα μπορούν να προστίθενται στην παρασκευή του χυμού:

- ημίλευκη σακχαρόζη
- ζάχαρη (λευκή σακχαρόζη)
- υπέρλευκη σακχαρόζη
- δεξτρόζη (γλυκόζη) μονοένυδρη
- δεξτρόζη άνυδρη
- αποξηραμμένο σιρόπι γλυκόζης
- φρουκτόζη

¹ Για τους σκοπούς αυτούς του προτύπου η συντήρηση δεν περιλαμβάνει ιονίζουσα ακτινοβολία

2.1.2.2 Για την παρασκευή χυμού από συμπυκνωμένο χυμό, εκτός από τα σάκχαρα που αναφέρονται στην παρ. 2.1.2.1 μπορούν να προστίθενται και τα ακόλουθα:

σίροπι γλυκόζης

διάλυμα σακχαρόζης

διάλυμα ιμβερτόζης

σίροπι ιμβερτόζης

υγρό διάλυμα σακχαρόζης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά

- (α) επί ξηρού - όχι λιγότερο από 62% ανά βάρος
- (β) ποσοστό από ιμβερτοσάκχαρα
(αναλογία φρουκτόζης
δεξτρόζης: 1.0 ± 0.2) - όχι περισσότερο από 3% ανά
βάρος επί ξηρού
- (γ) τέφρα διαγωγιμότητας - όχι περισσότερη από 3% ανά
βάρος επί ξηρού
- (δ) χρώμα σε διάλυμα - όχι περισσότερο από 75 ICUMSA^{*}
μονάδες
- (ε) υπολειμματικό - όχι περισσότερο από 15mg/kg
διοξειδίο του θείου επί ξηρού

2.1.2.3 Ποσότητες προστιθέμενων σακχάρων.

2.1.2.3.1 Σε ποσότητα εκφρασμένη επί ξηρού, όχι μεγαλύτερη από 15g σακχάρων ανά λίτρο χυμού μπορούν να προστίθενται με σκοπό τη διόρθωσή του.

2.1.2.3.2 Σε ποσότητα εκφρασμένη επί ξηρού, όχι μεγαλύτερη από 100g σακχάρων ανά λίτρο χυμού μπορούν να προστίθενται για γλυκαντικούς σκοπούς.

2.1.3 Περιεκτικότητα σε αιθανόλη.

Το ποσοστό αιθανόλης δε θα υπερβαίνει τα 3g/kg.

*ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of
Sugar Analysis

2.1.4 Αιθέρια έλατα.

Το ποσοστό σε αιθέρια έλατα δε θα υπερβαίνει το 0.4cm³/kg.

2.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Το προϊόν θα έχει το χαρακτηριστικό χρώμα, άρωμα και γεύση του χυμού γκρέιπφρουτ. Τα φυσικά πτητικά συστατικά του χυμού γκρέιπφρουτ μπορούν να αποκατασταθούν στο χυμό από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί.

2.3 Χρήση συμπυκνωμένου χυμού.

Η προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού στο προϊόν επιτρέπεται.

Μόνο συμπυκνωμένος χυμός γκρέιπφρουτ (Citrus paradisi macfadyen) μπορεί να χρησιμοποιείται.

2.4 Επιτρεπές επεξεργασίες

Μόνο τα πιο κάτω υλικά μπορούν να χρησιμοποιούνται όταν χρειάζονται για την παρασκευή του χυμού:-

L-ασκορβικό οξύ σε ποσότητες απαραίτητες για τη δημιουργία αντιοξειδωτικής ενέργειας.

άζωτο

διοξειδίο του άνθρακα

πηκτωματογόνα ένζυμα

πρωτεολυτικά ένζυμα

αμυλολυτικά ένζυμα

εδώδημη ζελατίνη

ταννίνες

πεντονίτης

διοξειδίο του πυριτίου (silica aerogel)

καολίνη

άνθρακας

αδρανή μέσα διηθήσεως (περλίτης, πλυμένη γη διατόμων,

κυτταρίνη, αδιάλυτο πολυαμίδιο).

3. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

3.1 Τα προϊόντα που καλύπτονται από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου πρέπει απαραίτητα να παρασκευάζονται σύμφωνα με τον Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978. Επίσης τα υποστατικά θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένα στο Μητρώο του Επίσημου Συμβουλίου Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας και να συνάδουν με τους Περί Υγιεινής των Τροφίμων του 1970 Γενικούς Κανονισμούς. Επίσης το προϊόν να συνάδει με τις πρόνοιες του "Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

3.2 Όταν ελέγχεται με τις κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και αναλύσεων το προϊόν:-

- (α) να είναι απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς ικανούς να αναπτυχθούν κάτω από κατάλληλες συνθήκες φύλαξης, και
- (β) δε θα περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες που προέρχονται από μικροοργανισμούς σε ποσότητες που μπορεί να είναι τοξικές.

3.3 Τα δοχεία συσκευασίας του χυμού να συνάδουν με τις απαιτήσεις που καθορίζονται στο μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978.

4. ΜΕΤΡΑ ΚΑΙ ΣΤΑΘΜΑ

4.1 Κατώτατο όριο πληρότητας του δοχείου.

Ο χυμός γκρέιπφρουτ θα καταλαμβάνει όχι λιγότερο από 90% της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ

Επιπρόσθετα από τις παραγράφους 1, 2, 4 και 6 του Προτύπου για Σήμανση των Συσκευασμένων Τροφίμων, CYS 33:1978, θα ισχύουν οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες:

5.1 Όνομα του προϊόντος.

Το όνομα του προϊόντος να είναι "Χυμός γκρέιπφρουτ". Όταν προστίθεται ζάχαρη σε ποσότητα μεγαλύτερη από 15g ανά λίτρο οι λέξεις "προσθήκη ζάχαρης" να συνοδεύουν απλά και καθαρά το όνομα "χυμός γκρέιπφρουτ".

5.2 Κατάλογος συστατικών.

5.2.1 Πλήρης κατάλογος συστατικών να αναγράφεται στην ετικέτα κατά σειρά ποσοστιαίας αναλογίας, εκτός από το νερό. Σε περίπτωση αραίωσης από συμπυκνωμένο χυμό να αναγράφεται πάνω στη συσκευασία.

5.3 Καθαρό βάρος.

Το καθαρό περιεχόμενο να καθορίζεται σε όγκο στο μετρικό σύστημα μονάδων (Διεθνές Σύστημα Μονάδων) ή και σε οποιοδήποτε άλλο σύστημα επιπλέον του μετρικού συστήματος για την περίπτωση των εξαγωγών.

5.4 Όνομα και διεύθυνση.

Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή, ή συσκευαστή να δίνεται εκτός γία τις περιπτώσεις εξαγωγών όπου το όνομα του εξαγωγέα ή άλλου διανομέα θα αναφέρεται.

5.5 Χώρα προέλευσης.

5.5.1 Η χώρα προέλευσης του προϊόντος να δηλώνεται.

5.5.2 Όταν το προϊόν υφίσταται επεξεργασία σε μία δεύτερη χώρα, η οποία επεξεργασία αλλοιώνει τη φύση του, η χώρα στην οποία υφίσταται την επεξεργασία θα θεωρείται σαν χώρα προέλευσης για σκοπούς σήμανσης.

5.6 Επιπρόσθετες απαιτήσεις.

Οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες να ισχύουν:

5.6.1 Κανένα φρούτο ή χυμός φρούτου δεν θα απεικονίζεται στην ετικέτα εκτός από γκρέιπφρουτ ή χυμό γκρέιπφρουτ.

5.6.2 Όταν απαιτείται ο χυμός γκρέιπφρουτ να διατηρείται σε ψυγείο θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες για τη φύλαξη και αν χρειάζεται για το ξεπάγωμα του προϊόντος.

5.7 Χυμός σε μεγάλα δοχεία.

Στην περίπτωση χυμού σε μεγάλα δοχεία οι πληροφορίες που απαιτούνται από τις παραγράφους 5.1 μέχρι 5.6.2 είτε να αναγράφονται πάνω στο δοχείο ή να αναφέρονται στα συνοδευτικά έντυπα.

5.8 Κωδική Σήμανση.

Στο ένα άκρο του δοχείου να υπάρχει κωδική σήμανση η οποία να δηλώνει το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία παρασκευής.

6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

6.1 Μέθοδοι αναλύσεων

6.1.1 Προσδιορισμός της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό και της πληρότητας του. Η διαδικασία που να είναι σύμφωνα με το πρότυπο CYS 32:1977 Μέρος 6.

6.1.2 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, σακχάρων, αιθανόλης, πτητικών ελαίων, οξέων δια ογκομετρήσεως και δίοξειδίου του θείου θα είναι εκείνες οι οποίες καθορίζονται στα ανάλογα μέρη του CYS 32:1977, "Μέθοδοι Αναλύσεως Φρούτων και Λαχανικών".

6.1.3 Οι μέθοδοι δοκιμής για τον προσδιορισμό αρσενικού, μολύβδου, χαλκού, ψευδαργύρου, σιδήρου, κασσιτέρου και της ολικής περιχτικότητας σε μέταλλα να είναι εκείνες που καθορίζονται στο CYS 31:1978 - Κώδικας Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών.

6.2 Μέθοδοι δειγματοληψίας.

6.2.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του "Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου" όσο αφορά λιανική πώληση.

6.2.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στο CYS 34:1977 - Μέθοδοι Δειγματοληψίας Συσκευασμένων Τροφίμων.

Σημ. 1: Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου και μέχρι να συμπληρωθούν οι μέθοδοι αναλύσεως για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, σακχάρων, αιθανόλης, πτητικών ελαίων, οξέων δια ογκομετρήσεως και διόξειδίου του θείου θα γίνεται αναφορά στις ακόλουθες μεθόδους:

- Προσδιορισμός διαλυτών στερεών. Χυμός γκρέιπφρουτ χωρίς την προσθήκη ζάχαρης.
Σύμφωνα με τη μέθοδο του IFJU αρ. 8B, 1968:
Υπολογισμός διαλυτών στερεών (έμμεσος προσδιορισμός). (AOAC, 1975 22.019, 31.009 και 52.010). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m σακχαρόζης (°Brix) με διόρθωση του ισοδύναμου σε θερμοκρασία 20°C.
- Προσδιορισμός σακχάρων.
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 4 1968: Προσδιορισμός σακχάρων (Luft-Schoorl method). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε % σακχάρων m/m.
- Προσδιορισμός αιθανόλης.
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 2 1968: Προσδιορισμός της αλκοόλης (Αιθυλική αλκοόλη). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε g. αιθανόλης/kg.
- Προσδιορισμός πτητικών ελαίων.
Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC 1970 (Official Methods of Analysis of AOAC, 1970, 22.096 and 19.117. Essential oil (37) - Official, First Action). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε ml πτητικών ελαίων ανά kg.

- Προσδιορισμός των ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως.
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 3 1968: Προσδιορισμός των οξέων δια ογκομετρήσεως (ολικά οξέα). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε g. άνυδρου κιτρικού οξέως/kg.

- Προσδιορισμός του διοξειδίου του θείου. (Έλεγχος της απουσίας διοξειδίου του θείου).
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 7, 1968: Προσδιορισμός ολικού διοξειδίου του θείου. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε mg διοξειδίου του θείου ανά kg.

Σημ. 2: Αναλυτικές μέθοδοι για επιβεβαίωση των προνοιών αυτού του προτύπου θα πρέπει να είναι εκείνες που δημοσιεύονται ή συστήνονται από τον CYS.

IFJU = International Federation of Fruit Juice Producers
AOAC = Association of Official Analytical Chemists

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΣΥΝΤΗΡΗΜΕΝΟ ΜΕ ΦΥΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Αυτό το Κυπριακό Πρότυπο καθορίζει τις απαιτήσεις για αζύμωτο αλλά ζυμώσιμο χυμό που εξάγεται με μηχανικά μέσα από το ενδοκάρπιο των υγίων, ώριμων λεμονιών (Citrus lemon Burm. f.) συντηρημένο αποκλειστικά με φυσικές μεθόδους, που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση¹. Ο χυμός μπορεί να έχει συμπυκνωθεί και αργότερα να έχει αραιωθεί με νερό κατάλληλο να διατηρεί τη βασική σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του χυμού.

2. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Κύρια χαρακτηριστικά.

2.1.1 Διάλυτα στερεά και οξύτητα.

Η περιεκτικότητα σε διάλυτα στερεά του χυμού λεμονιού δε θα είναι λιγότερη από 6% m/m όπως υπολογίζεται με διαθλασίμετρο στους 20°C μη δύορθωμένο για οξύτητα και εκφραζόμενο σε °Brix στις Διεθνείς Κλίμακες Σακχαρόζης. Η ολική ογκομετρήσιμη οξύτητα του χυμού λεμονιού δε θα είναι λιγότερη από 4.5% m/m εκφρασμένη σαν άνυδρο κίτρινο οξύ.

2.1.2 Περιεκτικότητα σε Αιθανόλη

Η περιεκτικότητα σε αιθανόλη δε θα υπερβαίνει τα 3g/kg.

2.1.3 Αιθέρια έλαια

Η περιεκτικότητα σε αιθέρια έλαια δε θα υπερβαίνει το 0.6 cm³/kg.

2.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν θα έχει το χαρακτηριστικό χρώμα, άρωμα και γεύση του χυμού λεμονιού. Τα φυσικά πτητικά συστατικά του χυμού λεμονιού μπορούν να αποκατασταθούν σε χυμό λεμονιού από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί.

¹Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου η συντήρηση δεν περιλαμβάνει ιονίζουσα ακτινοβολία.

2.3 Χρήση συμπυκνωμένου χυμού

Η προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού στο προϊόν επιτρέπεται. Μόνο συμπυκνωμένος χυμός λεμονιού (Citrus lemon Burm. f.) μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

3. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

3.1 Τα προϊόντα που καλύπτονται από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου να παρασκευάζονται σύμφωνα με τον Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978. Επίσης τα υποστατικά θα είναι εγγεγραμμένα στο Μητρώο του Επιστημονικού Συμβουλίου Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας και να συνάδουν με τους Περί Υγιεινής των Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς. Επίσης το προϊόν να συνάδει με τις πρόνοιες του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

3.2 Όταν ελέγχεται με τις κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και αναλύσεων το προϊόν:-

- (α) να είναι απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς ικανούς να αναπτυχθούν κάτω από συνήθεις συνθήκες φύλαξης και
- (β) να μην περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες προερχόμενες από μικροοργανισμούς σε ποσότητες που μπορεί να είναι τοξικές.

3.3 Τα δοχεία συσκευασίας του χυμού θα συνάδουν με τις απαιτήσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών CYS 31:1978.

4. ΜΕΤΡΑ ΚΑΙ ΣΤΑΘΜΑ

4.1 Κατώτατο όριο πληρότητας του δοχείου. Ο χυμός λεμονιού θα καταλαμβάνει όχι λιγότερο από 90% της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ

Επιπρόσθετα από τις παρ. 1, 2, 4 και 6 του προτύπου για Σήμανση Συσκευασμένων Τροφίμων, CYS 33:1978, οι ακόλουθες πρόνοιες θα ισχύουν:-

5.1 Όνομα του προϊόντος

Το όνομα του προϊόντος να είναι "Χυμός λεμονιού". Σε περίπτωση αρατώσεως από συμπυκνωμένο χυμό να αναγράφεται πάνω στη συσκευασία.

5.2 Καθαρό βάρος

Το καθαρό περιεχόμενο θα καθορίζεται σε όγκο στο μετρικό σύστημα μονάδων ή (Διεθνές Σύστημα Μονάδων) σε οποιοδήποτε άλλο σύστημα επιπλέον του μετρικού συστήματος για την περίπτωση των εξαγωγών.

5.3 Όνομα και διεύθυνση

Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή συσκευαστή, θα πρέπει να δίνεται εκτός για τις περιπτώσεις εξαγωγών όπου το όνομα και η διεύθυνση του εξαγωγέα ή άλλου διανομέα θα αναφέρεται.

5.4 Χώρα προέλευσης

5.4.1 Η χώρα προέλευσης του προϊόντος δηλώνεται.

5.4.2 Όταν το προϊόν υφίσταται επεξεργασία σε μία δεύτερη χώρα, η οποία επεξεργασία αλλοιώνει τη φύση του, η χώρα στην οποία υφίσταται την επεξεργασία θα θεωρείται σαν χώρα προέλευσης για σκοπούς σήμανσης.

5.5 Επιπρόσθετες απαιτήσεις

Οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες θα ισχύουν.

5.5.1 Κανένα φρούτο ή χυμός φρούτου δεν μπορεί να απεικονίζεται στην ετικέτα εκτός από λεμόνια ή χυμό λεμονιού.

5.5.2 Όταν απαιτείται ο χυμός λεμονιού να διατηρείται σε ψυγείο θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες για τη φύλαξη και αν χρειάζεται για το ξεπάγωμα του προϊόντος.

5.6 Χυμός σε μεγάλα δοχεία

Στην περίπτωση χυμού σε μεγάλα δοχεία οι πληροφορίες που απαιτούνται από τις παραγράφους 6.1 μέχρι 6.4.2 είτε θα αναγράφονται πάνω στο δοχείο ή θα αναφέρονται στα συνοδευτικά έντυπα.

5.7 Κωδική Σήμανση

Στο ένα άκρο του δοχείου να υπάρχει κωδική σήμανση η οποία να δηλώνει το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία παρασκευής.

6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

6.1 Μέθοδοι αναλύσεων

6.1.1 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, αιθανόλης, αιθέριων ελαίων, ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως και διοξειδίου του θείου θα είναι εκείνες οι οποίες καθορίζονται στα ανάλογα μέρη του CYS 32:1977 - "Μέθοδοι Εξετάσεως Φρούτων και Λαχανικών".

6.1.2 Ο προσδιορισμός της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό και της πληρότητας του να γίνεται σύμφωνα με το μέρος 6 του CYS 32:1977. "Μέθοδοι Εξετάσεως Φρούτων και Λαχανικών".

6.1.3 Οι μέθοδοι αναλύσεων για τον προσδιορισμό αρσενικού, μολύβδου, χαλκού, ψευδαργύρου, σιδήρου, κασσιτέρου και ολικής περιεκτικότητας μετάλλων θα πρέπει να είναι εκείνες που καθορίζονται στο CYS 31:1978 - Κώδικας Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών.

6.2 Μέθοδος Δειγματοληψίας

6.2.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου" όσο αφορά λιανική πώληση.

6.2.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στο CYS 34:1977 - "Μέθοδοι Δειγματοληψίας Συσκευασμένων Τροφίμων".

Σημ. 1: Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου κατ'μέχρι να συμπληρωθούν οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, αιθανόλης, πτητικών ελαίων, ολικών οξέων δια ογκομετρήσεως και διοξειδίου του θείου θα γίνεται αναφορά στις ακόλουθες μεθόδους:

- Προσδιορισμός διαλυτών στερεών.
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 8B, 1968: Υπολογισμός διαλυτών στερεών (έμμεσος υπολογισμός AOAC, 1975, 22.019, 31.009 κατ' 52.010). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m σακχαρόζης ("Brix") με διόρθωση του ισοδυνάμου σε θερμοκρασία 20°C.
- Προσδιορισμός αιθανόλης
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU αρ. 2, 1968: Προσδιορισμός της αλκοόλης (Αιθυλικής αλκοόλης). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε g. αιθανόλης/Kg.
- Προσδιορισμός πτητικών ελαίων
Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC 1970 (Official Methods of Analysis of AOAC, 1970, 22.096-22.097 κατ' 19.117 Essential oil (37) - Official First Action). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε ml πτητικών ελαίων ανά Kg.
- Προσδιορισμός ολικών υζυματοποιήσιμων οξέων. Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU Αρ. 3, 1968: Προσδιορισμός υζυματοποιήσιμου οξέως (ολικού οξέως). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε gr. άνυδρου κίτρικού οξέος ανά kg.

IFJU = International Federation of Fruit Juice Producers
AOAC = Association of Official Analytical Chemists

- Προσδιορισμός διοξειδίου του θείου (έλεγχος απουσίας διοξειδίου του θείου).
Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJV αρ. 7, 1968: Προσδιορισμός ολικού διοξειδίου του θείου. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν mg SO₂/Kg.

Σημ. 2: Αναλυτικές μέθοδοι για επιβεβαίωση των προνοιών αυτού του προτύπου θα πρέπει να είναι εκείνες που δημοσιεύονται ή συστήνονται από τον CYS.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΧΥΜΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΜΕΝΟ ΜΕ ΦΥΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Αυτό το Κυπριακό Πρότυπο καθορίζει τις απαιτήσεις για αζύμωτο αλλά ζυμώσιμο χυμό, που προορίζεται για άμεση κατανάλωση που εξάγεται με μηχανικά μέσα από υγιείς, ώριμες, κόκκινες ή κοκκίνωπες τομάτες (Lycopersicum esculentum L.) συντηρημένο αποκλειστικά με φυσικές μεθόδους, φιλτραρισμένο και απαλλαγμένο από φλούδες, σπόρους και άλλα μεγάλα κομμάτια ντομάτας, και άλλα σκληρά σώματα και ακαθαρσίες ⁽¹⁾. Ο χυμός μπορεί να έχει συμπυκνωθεί και αργότερα να έχει αραιωθεί με νερό κατάλληλο να διατηρεί τη βασική σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

2. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Κύρια χαρακτηριστικά.

2.1.1 Διάλυτά στερεά ντομάτας

Η περιεχτικότητα σε διάλυτα στερεά του χυμού εξαίρουμένου του πρόσθετου άλατος, δε θα πρέπει να είναι λιγώτερη από 4% m/m υπολογισμένη με διαθλασίμετρο στους 20° C, μη διορθωμένο για οξύτητα και εκφραζόμενο σε ° Brix στις Διέθνεις Κλίμακες Σακχαρόζης.

2.1.2 Άλας

Η προσθήκη άλατος επιτρέπεται.

Η ποιότητα του άλατος να είναι σύμφωνα με το CYS 141:1984 Προδιαγραφή για Εδώδιμο Άλας.

⁽¹⁾ Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου η συντήρηση διά φυσικών μεθόδων δεν περιλαμβάνει ιονίζουσα ακτινοβολία.

2.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Το προϊόν να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα, άρωμα και γεύση του χυμού τομάτας.

2.3 Χρήση συμπυκνωμένου χυμού

Η προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού στο προϊόν επιτρέπεται. Μόνο συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας (Lycopersicum esculentum L.) μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

3. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

3.1 Τα προϊόντα που καλύπτονται από το πρότυπο αυτό θα κατασκευάζονται σύμφωνα με τον Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Κονσερβοποιημένων Φρούτων και Λαχανικών, CYS 31:1978. Επίσης τα υποστατικά να είναι εγγεγραμμένα στο Μητρώο του Επιστημονικού Συμβουλίου Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας και να συνάδουν με τους Περί Υγιεινής των Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς. Το προϊόν να συνάδει με τις πρόνοιες του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

3.2 Όταν ελέγχεται με κατάλληλες μεθόδους δειγματοληψίας και εξετάσεων, το προϊόν:

(α) να είναι απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς ικανούς να αναπτυχθούν κάτω από κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και

(β) δε θα περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες προερχόμενες από μικροοργανισμούς σε ποσότητες τέτοιες που να είναι τοξικές.

3.3 Το προϊόν δε θα περιλαμβάνει μύκητες σε ποσοστό περισσότερο από 40% θετικές αποικίες (οπτικά πεδία).

3.4 Τα δοχεία να συνάδουν με τις απαιτήσεις που καθορίζονται στο μέρος 5 του Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής για Κονσερβοποιημένα Φρούτα και Λαχανικά, CYS 31:1978.

4. ΜΕΤΡΑ ΚΑΙ ΣΤΑΘΜΑ

4.1 Κατώτατο όριο πληρότητας.

Ο χυμός τομάτας δε θα καταλαμβάνει λιγότερο από 90% της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ

Επιπρόσθετα από τις παραγράφους 1, 2, 4 και 6 του Προτύπου γία τη "Σήμανση των Συσκευασμένων Τροφίμων, CYS 33:1978, οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες να ισχύουν:

5.1 Το όνομα του προϊόντα

Το όνομα του προϊόντος να είναι "χυμός τομάτας".

5.2 Κατάλογος συστατικών

Πλήρης κατάλογος συστατικών να δίνεται πάνω στην ετικέτα κατά σειρά ποσοστιαίας αναλογίας. Σε περίπτωση αραιώσεως από συμπυκνωμένο χυμό να αναγράφεται πάνω στη συσκευασία.

5.3 Καθαρό περιεχόμενο

Το καθαρό περιεχόμενο να δίνεται σε όγκο στο μετρικό σύστημα ή και σε οποιοδήποτε άλλο σύστημα επιπρόσθετα από το μετρικό για την περίπτωση των εξαγωγών.

5.4 Όνομα και διεύθυνση

Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή συσκευαστή, εκτός στις περιπτώσεις εξαγωγών το όνομα του εξαγωγέα ή άλλου διανομέα να δίνεται.

5.5 Χώρα προέλευσης

5.5.1 Η χώρα προέλευσης του προϊόντος να αναγράφεται.

5.5.2 Όταν το προϊόν υφίσταται επεξεργασία σε μία δεύτερη χώρα, η οποία επεξεργασία αλλοιώνει τη φύση του, η χώρα στην οποία υφίσταται την επεξεργασία να θεωρείται σαν χώρα προέλευσης για σκοπούς σήμανσης.

5.6 Επίπρόσθετες απαιτήσεις

Οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες θα ισχύουν:

5.6.1 Κανένα φρούτο ή χυμός φρούτου δε θα πρέπει να απεικονίζεται στην ετικέτα εκτός από τομάτες ή χυμό τομάτας.

5.6.2 Όταν ο χυμός ντομάτας απαιτείται να διατηρείται σε ψυγείο, να παρέχονται πληροφορίες για τη φύλαξη και αν χρειάζεται, την απόψυξη του προϊόντος.

5.7 Χυμός σε μεγάλα δοχεία

Στην περίπτωση χυμού σε μεγάλα δοχεία, οι πληροφορίες που απαιτούνται από τις παραγράφους 6.1 μέχρι 6.5.2 να αναγράφονται πάνω στο δοχείο ή να δίνονται στα συνοδευτικά έντυπα.

5.8 Κωδική σήμανση. Στο ένα άκρο του δοχείου να υπάρχει κωδική σήμανση η οποία να δηλώνει το είδος του προϊόντος και την ημερομηνία παρασκευής.

6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

6.1 Μέθοδοι ανάλυσης

6.1.1 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, άλατος, νηματώδεις μήκυτες δίοξειδίου του θείου, και ορυκτών προσμεξέων, θα πρέπει να είναι εκείνες που καθορίζονται από το ανάλογο μέρος του CYS 32:1977, "Μέθοδοι εξετάσεως φρούτων και λαχανικών".

6.1.2 Ο προσδιορισμός της χωρητικότητας σε νερό και της πληρότητας του δοχείου θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το μέρος 6 του CYS 32:1977, "Μέθοδοι εξετάσεως φρούτων και λαχανικών".

6.1.3 Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό ασηρνικού, μολύβδου, χαλκού, ψευδαργύρου, σιδήρου, κασσιτέρου και ολικού ποσοστού μετάλλων να είναι εκείνες που καθορίζονται στο CYS 31:1978 - "Κώδικας Γενικών Αρχών Υγιεινής για Κονσερβοποιημένα Φρούτα και Λαχανικά".

6.2 Μέθοδοι δειγματοληψίας

6.2.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου" όσον αφορά λιτανύκη πώληση.

6.2.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με τη μέθοδο που καθορίζεται στο CYS 34:1977 - "Μέθοδοι Δειγματοληψίας Συσκευασμένων Τροφίμων".

Σημείωση 1: Για τους σκοπούς αυτού του προτύπου και μέχρι να ολοκληρωθούν οι μέθοδοι αναλύσεων για τον προσδιορισμό των διαλυτών στερεών, άλατος, νηματώδεις μήκυτες διοξειδίου του θείου και ορυκτών προσμείξεων θα γίνεται αναφορά στις ακόλουθες μεθόδους.

- Προσδιορισμός διαλυτών στερεών: Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU[™] 8B του 1968: Προσδιορισμός διαλυτών στερεών (έμμεσος προσδιορισμός) (AOAC[™] 1975, 22.019, 31.009 και 52.010). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m σακχαρόζης ("Brix") με διόρθωση για τη θερμοκρασία στους 20° C.
- Προσδιορισμός άλατος. Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU No.37, 1968: Προσδιορισμός χλωριούχου (potensiometric micro-method). Ο προσδιορισμός του νατρίου δεν είναι απαραίτητος. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν % m/m χλωριούχου νατρίου.
- Προσδιορισμός των νηματωδών μηκύτων (Howard method). Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC (1970) 40.085 Molds (25) Official Final Action, and 40.002 (m).
- Προσδιορισμός διοξειδίου του θείου (έλεγχος της απουσίας διοξειδίου του θείου). Σύμφωνα με τη μέθοδο IFJU no. 71968: Προσδιορισμός ολικού διοξειδίου του θείου. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν mg SO₂/kg.

- Προσδιορισμός ορυκτών προσμείξεων αδιάλυτων σε υδροχλωρικό οξύ. Σύμφωνα με τη μέθοδο AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.020 para. 1, 31.012 και 30.008: Ash insoluble in Acid. Official Final Action). Τα αποτελέσματα εκφράζονται σαν mg ορυκτών προσμείξεων αδιάλυτων σε υδροχλωρικό οξύ/kg.

Σημ.: Αναλυτικές μέθοδοι για επιβεβαίωση οποιωνδήποτε από τις πρόνοιες αυτού του προτύπου θα πρέπει να είναι εκείνες που δημοσιεύονται ή συστήνονται από τον CYS.

*IFJU = International Federation of Fruit Juice Producers.
**AOAC = Association of Official Analytical Chemists.

