

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ПШЕНИЦУ И ПШЕНИЦУ ТВЕРДУЮ

CXS 199-1995

Принят в 1995 году. С изменениями 2019 года.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы и зерно пшеницы твердой в соответствии с описанием в разделе 2, предназначенные после обработки для употребления в пищу. Стандарт не распространяется на пшеницу карликовую (*Triticum compactum* Host.), твердую краснозерную пшеницу, манную крупу из пшеницы твердой и продукты, полученные из пшеницы и пшеницы твердой.

## 2. ОПИСАНИЕ

2.1 Пшеница – зерно растений вида *Triticum aestivum* L.

2.2 Пшеница твердая – зерно растений вида *Triticum durum* Desf.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества и безопасности

3.1.1 Пшеница и пшеница твердая должна быть безопасна и пригодна после обработки для употребления в пищу.

3.1.2 Пшеница и пшеница твердая не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно содержаться живых насекомых и клещей.

### 3.2 Специальные показатели качества

#### 3.2.1 Влажность

##### Максимально допустимый уровень

Пшеница 14,5% по массовой доле

Пшеница твердая 14,5% по массовой доле

При отгрузке в некоторые регионы может потребоваться установить более низкие предельные значения по влажности с учетом климата, продолжительности транспортировки и условий хранения.

#### 3.2.2 Спорынья

Склероции гриба *Claviceps purpurea*

##### Максимально допустимый уровень

Пшеница 0,05% по массовой доле

Пшеница твердая 0,5% по массовой доле

3.2.3 **Посторонние примеси** – все органические и неорганические вещества, кроме пшеницы и пшеницы твердой, битых зерен, семян других зерновых культур и сорных примесей.

#### 3.2.3.1 Ядовитые или вредные семена

Продукты, соответствующие требованиям настоящего стандарта, не должны содержать следующие ядовитые или вредные семена в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека:

- кроталария (*Crotalaria* spp.), куколь обыкновенный (*Agrostemma githago* L.), клещевина (*Ricinus communis* L.), дурман обыкновенный (*Datura* spp.) и семена других растений, которые повсеместно признаны вредными для здоровья.

#### 3.2.3.2 Сорные примеси

Примеси органического происхождения (включая мертвых насекомых) – не более 0,1% по массовой доле.

3.2.3.3 Другие органические примеси – органические компоненты, кроме зерен других пищевых зерновых (посторонние семена, стебли и т.д.):

##### Максимально допустимый уровень

Пшеница 1,5% по массовой доле

Пшеница твердая 1,5% по массовой доле

3.2.3.4 Неорганические примеси – любые неорганические компоненты (камни, пыль и т.д.):

##### Максимально допустимый уровень

Пшеница 0,05% по массовой доле

Пшеница твердая 0,05% по массовой доле

#### **4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**

##### **4.1 Тяжелые металлы**

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, не должны содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

##### **4.2 Остаточное количество пестицидов**

Пшеница и пшеница твердая должна соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

#### **5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**5.1** Подготовку и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

**5.2** Очищенный продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

**5.3** При исследовании с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт, после его очистки и сортировки и перед дальнейшей обработкой:

- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, включая грибы, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

#### **6. УПАКОВКА**

**6.1** Пшеница и пшеница твердая упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.

**6.2** Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из надлежащих материалов, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна переносить в продукт токсические вещества или придавать ему посторонний запах или привкус.

**6.3** При упаковке продукта в мешки такие должны быть чистыми, прочными, плотно прошитыми или запаянными.

#### **7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

##### **7.1 Наименование продукта**

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "пшеница" или "пшеница твердая", в соответствующих случаях.

##### **7.2 Маркировка транспортной тары**

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

#### **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и порядка отбора проб.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.

Параметр/описание	Предельное значение		Метод анализа
	Пшеница	Пшеница твердая	
1. <b>Минимальная масса при испытаниях:</b> масса зерна в объеме в 100 литров, выраженная в килограммах на гектолитр	68	70	Минимальная масса зерна, определенная по ISO 7971-1986, выраженная в кг/гЛ, определяется по части исходного образца для анализа
2. <b>Щуплые и битые зерна:</b> зерна, которые пройдут через металлическое сито с продолговатыми округленными отверстиями размером 1,7x20 мм для пшеницы и металлическое сито с продолговатыми округленными отверстиями размером 1,9x20 мм для пшеницы твердой	не более 5,0% (массовая доля)	не более 6,0% (массовая доля)	ISO 5223-1983 "Сита лабораторные для зерна"
3. <b>Зерна других пищевых зерновых</b> (цельные или поддающиеся идентификации битые)	не более 2,0% (массовая доля)	не более 3,0% (массовая доля)	ISO 7970-1987: (Приложение С)
4. <b>Поврежденные зерна</b> (включая фрагменты зерен) зерна с видимыми повреждениями, вызванными влажностью, погодными условиями, болезнями, плесневением, повышенной температурой, ферментацией, прорастанием или другими причинами)	не более 6,0% (массовая доля)	не более 4,0% (массовая доля)	ISO 7970-1987: (Приложение С)
5. <b>Зерна, поврежденные насекомыми:</b> зерна с видимыми повреждениями или сквозными отверстиями, оставленными насекомыми	1,5% (массовая доля)	2,5% (массовая доля)	Предстоит разработать