

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 - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА МОЛОЧНЫЕ ЖИРОВЫЕ СПРЕДЫ

CXS 253-2006

Принят в 2006 году

С изменениями 2008, 2010 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на молочные жировые спреды для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Молочные жировые спреды – это пастообразные молочные продукты с относительно высоким содержанием жира, представляющие собой эмульсию (в основном типа "вода в молочном жире"), которая остается в твердом состоянии при температуре 20°C.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

- Молоко и/или другие продукты из молока

Сырье, в том числе молочный жир, может подвергаться до использования любой необходимой технологической обработке (например, физическим модификациям, включая фракционирование).

3.2 Разрешенные ингредиенты

Допускается использование следующих веществ:

- вкусоароматические вещества и ароматизаторы;
- безопасные и пригодные для данных целей технологические добавки;
- в случаях, разрешенных "Основными принципами добавления необходимых питательных веществ в пищевые продукты" (СХГ 9-1987), следует законодательно устанавливать максимальные и минимальные уровни витаминов А, Д и других питательных веществ, руководствуясь потребностями конкретной страны и применяя по мере необходимости запрет на использование тех или иных питательных веществ;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителей поваренной соли;
- сахара (любые углеводные заменители сахара);
- инулин и мальтодекстрины (ограничиваются НПП);
- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий;
- вода;
- желатин и крахмалы (ограничиваются НПП). Эти вещества допустимо использовать в тех же целях, что и загустители, при условии, что их добавляют только в функционально необходимых количествах, установленных НПП, и с учетом любого использования загустителей, перечисленных в разделе 4.

3.3 Состав

Массовая доля молочного жира должна быть не менее 10% и не более 80%, составляя не менее 2/3 сухого вещества.

Изменения состава молочных жировых спредов допустимы в пределах ограничений, установленных требованиями раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999).

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использование только функциональных классов пищевых добавок, перечисленных в таблице ниже в качестве технологически обоснованных для производства указанных категорий продукта. В рамках каждого класса добавок и в случаях, регламентированных таблицей, могут использоваться только пищевые добавки, указанные после таблицы, и только в соответствии с указанными функциональным назначением и ограничениями.

Функциональный класс добавки	Обоснованное применение для молочных жировых спредов	
	с содержанием молочного жира < 70% ^(a)	с содержанием молочного жира ≥ 70%
Регуляторы кислотности	X	X
Ингибиторы комкования	–	–
Пенегасители	X	X
Антиоксиданты	X	X
Отбеливатели	–	–
Наполнители	–	–
Карбонизаторы	–	–
Красители	X	X
Стабилизаторы цвета	–	–
Эмульгаторы	X	–
Отвердители	–	–
Усилители вкуса	X	–
Пенообразователи	–	–
Желирующие вещества	–	–
Влагоудерживающие вещества	–	–
Консерванты	X	X
Пропелленты	X	X
Разрыхлители	–	–
Секвестранты	–	–
Стабилизаторы	X	–
Загустители	X	–

^(a) Применение НПП при использовании эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей и усилителей вкуса и аромата предполагает, что количество добавки, необходимой для достижения своей технологической функции, уменьшается с увеличением массовой доли жира в продукте и постепенно сходит на нет при достижении массовой долей жира уровня порядка 70%.

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
Красители		
100(i)	куркумин	5 мг/кг
160a(i)	бета-каротин, синтетический	35 мг/кг, отдельно или в сочетании
160a(ii)	бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160b(i)	экстракты аннато на основе биксина	20 мг/кг
Эмульгаторы		
432	полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании (только для хлебопекарных молочных жировых спредов)
433	полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	
435	полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
471	моно- и диглицериды жирных кислот	ограничивается НПП
472a	Эфиры глицерина, уксусной и жирных кислот	ограничивается НПП
472b	эфиры глицерина, молочной и жирных кислот	ограничивается НПП
472c	эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот	ограничивается НПП
472e	эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг
473	эфиры сахарозы и жирных кислот	10 000 мг/кг (только для хлебопекарных молочных жировых спредов)
474	сахароглицериды	10 000 мг/кг (только для хлебопекарных молочных жировых спредов)
475	эфиры полиглицерина и жирных кислот	5 000 мг/кг
476	эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот	4 000 мг/кг
481(i)	стеароиллактат натрия	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании
482(i)	стеароиллактат кальция	
491	сорбитан моностеарат	

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
492	сорбитан тристеарат	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании
493	сорбитан монолаурат	
494	сорбитан моноолеат	
495	сорбитан монопальмитат	
Консерванты		
200	сорбиновая кислота	2 000 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на сорбиновую кислоту) для продуктов с содержанием жира менее 59% и 1 000 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на сорбиновую кислоту) для продуктов с содержанием жира \geq 59%
202	сорбат калия	
203	сорбат кальция	
Стабилизаторы/загустители		
340(i)	дигидрофосфат калия	880 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор
340(ii)	гидрофосфат дикалия	
340(iii)	фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	дигидрофосфат кальция	
341(ii)	гидрофосфат кальция	
341(iii)	трикальцийфосфат	
450(i)	двунатриевый дифосфат	
400	альгиновая кислота	ограничивается НПП
401	альгинат натрия	ограничивается НПП
402	альгинат калия	ограничивается НПП
403	альгинат аммония	ограничивается НПП
404	альгинат кальция	ограничивается НПП
406	агар	ограничивается НПП
405	пропиленгликольальгинат	3 000 мг/кг
407	каррагинан	ограничивается НПП
407a	каррагинан из водорослей <i>Eucheuma</i> (PES)	ограничивается НПП
410	камедь рожкового дерева	ограничивается НПП
412	гуаровая камедь	ограничивается НПП
413	трагакантовая камедь	ограничивается НПП
414	гуммиарабик (акациевая камедь)	ограничивается НПП
415	ксантановая камедь	ограничивается НПП
418	геллановая камедь	ограничивается НПП
422	глицерин	ограничивается НПП
440	пектины	ограничивается НПП

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
460(i)	целлюлоза микрокристаллическая (целлюлозный гель)	ограничивается НПП
460(ii)	целлюлоза в порошке	ограничивается НПП
461	метилцеллюлоза	ограничивается НПП
463	гидроксипропилцеллюлоза	ограничивается НПП
464	гидроксипропилметилцеллюлоза	ограничивается НПП
465	метилэтилцеллюлоза	ограничивается НПП
466	карбоксиметилцеллюлоза натрия (целлюлозная камедь)	ограничивается НПП
500(i)	карбонат натрия	ограничивается НПП
500(ii)	гидрокарбонат натрия	ограничивается НПП
500(iii)	смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	ограничивается НПП
1400	декстрин	ограничивается НПП
1401	крахмал, обработанный кислотой	ограничивается НПП
1402	крахмал, обработанный щелочью	ограничивается НПП
1403	крахмал отбеленный	ограничивается НПП
1404	крахмал окисленный	ограничивается НПП
1405	крахмал, обработанный ферментными препаратами	ограничивается НПП
1410	монокрахмалфосфат	ограничивается НПП
1412	дикрохмалфосфат	ограничивается НПП
1413	дикрохмалфосфат фосфатированный	ограничивается НПП
1414	дикрохмалфосфат ацетилованный	ограничивается НПП
1420	крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом	ограничивается НПП
1422	дикрохмаладипат ацетилованный	ограничивается НПП
1440	крахмал оксипропилированный	ограничивается НПП
1442	дикрохмалфосфат оксипропилированный	ограничивается НПП
Регуляторы кислотности		
325	лактат натрия	ограничивается НПП
326	лактат калия	ограничивается НПП
327	лактат кальция	ограничивается НПП
329	лактат магния, DL-	ограничивается НПП
331(i)	цитрат натрия 1-замещенный	ограничивается НПП
331(ii)	цитрат натрия 2-замещенный	ограничивается НПП

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
334	винная кислота, L(+)-	5 000 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на винную кислоту
335 (ii)	тарترات натрия	
337	тарترات калия-натрия, (L+)-	
339 (i)	дигидрофосфат натрия	880 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор
339 (ii)	гидрофосфат натрия	
339 (iv)	ортофосфат натрия	
338	фосфорная кислота	
524	гидроксид натрия	ограничивается НПП
526	гидроксид кальция	ограничивается НПП
Антиоксиданты		
304	аскорбилпальмитат	500 мг/кг, в пересчете на аскорбилстеарат
305	аскорбилстеарат	
307	токоферолы	500 мг/кг
310	пропилгаллат	200 мг/кг, отдельно или в сочетании: общий максимально допустимый уровень бутилгидроксианизола (INS 320), бутилгидрокситолуола (INS 321) и пропилгаллата (INS 310) составляет 200 мг/кг, на жировой или масляной основе. Допускается использование только в кулинарных молочных жировых спредах
320	бутилгидроксианизол	200 мг/кг, отдельно или в сочетании: общий максимально допустимый уровень бутилгидроксианизола (INS 320), бутилгидрокситолуола (INS 321) и пропилгаллата (INS 310) составляет 200 мг/кг, на жировой или масляной основе. Допускается использование только в кулинарных молочных жировых спредах
321	бутилгидрокситолуол	200 мг/кг, отдельно или в сочетании: общий максимально допустимый уровень бутилгидроксианизола (INS 320), бутилгидрокситолуола (INS 321) и пропилгаллата (INS 310) составляет 200 мг/кг, на жировой или масляной основе. Допускается использование

№ INS	Наименование добавки	Максимально допустимый уровень
		только в кулинарных молочных жировых спредах
Пеногасители		
900a	полидиметилсилоксан	10 мг/кг (допускается использование только в молочных жировых спредах для жарения)
Усилители вкуса и аромата		
627	5'-гуанилат натрия 2-замещенный	ограничивается НПП
628	5'-гуанилат калия 2-замещенный	ограничивается НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

7.1.1 Наименованием продукта должно быть "молочный жировой спред". Допускается использование других наименований, если это разрешено национальным законодательством страны розничной продажи.

7.1.2 Для молочных жировых спредов с пониженным содержанием жира в маркировке допускается указание "пониженной жирности" в соответствии с "Методическими указаниями об использовании заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья" (СХГ 23-1997).

7.1.3 Наименования и все описательные термины должны быть переведены на другие языки. Дословность перевода не является обязательным требованием, но он не должен вводить в заблуждение и должен соответствовать терминологии, принятой в стране розничной продажи.

7.1.4 В маркировке допускается указание о том, является ли молочный жировой спред соленым или несоленым, в соответствии с национальным законодательством.

7.1.5 В маркировке подслащенных молочных жировых спредов должно быть указание о проведении данной технологической операции.

7.2 Указание содержания жира

Содержание молочного жира должно быть указано в формате, приемлемом в стране розничной продажи: i) как процентное содержание по массе или ii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано количество порций.

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, требуемая в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1 – 4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985), и, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые должны быть указаны непосредственно на таре. Вместо номера партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика можно указать специальный идентификационный знак, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.