

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ ПИЩЕВОГО КАЗЕИНА

CXS 290-1995

Ранее CODEX STAN A-18-1995. Принят в 1995 году. Пересмотрен в 2001 году.

С изменениями 2010, 2013, 2014, 2016 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на казеин кислотный пищевой, казеин сычужный пищевой и казеинат пищевой, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки, соответствующие определениям, приведенным в разделе 2 настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

Казеин кислотный пищевой – молочный продукт, получаемый при отделении, промывке и сушке осажденного кислотой сгустка из обезжиренного молока и/или других продуктов из молока.

Казеин сычужный пищевой – молочный продукт, получаемый при отделении, промывке и сушке сгустка из обезжиренного молока и/или других продуктов из молока. Сгусток образуется под воздействием сычужного или других коагулирующих ферментов.

Казеинат пищевой – молочный продукт, получаемый в результате взаимодействия пищевого казеина или сгустков пищевого казеина с нейтрализующими агентами, с последующим высушиванием.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Обезжиренное молоко и/или другие продукты из молока.

3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых бактерий;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- питьевая вода.

3.3 Состав

	Казеин сычужный	Казеин кислотный	Казеинаты
Массовая доля молочного белка в сухом веществе, не менее ^(a)	84,0%	90,0%	88,0%
Массовая доля казеина в молочном белке, не менее	95,0%	95,0%	95,0%
Массовая доля влаги, не более ^(b)	12,0%	12,0%	8,0%
Содержание молочного жира, не более	2,0%	2,0%	2,0%
Массовая доля золы (включая P ₂ O ₅)	Не менее 7,5%	Не более 2,5%	–
Массовая доля лактозы, не более ^(c)	1,0%	1,0%	1,0%
Максимальное допустимое содержание свободных кислот	–	0,27 мл 0,1 N NaOH/г	–
Максимально допустимое значение pH	–	–	8,0

(a) Массовая доля белка определяется умножением массовой доли общего азота, определенной по методу Кьельдаля, на коэффициент 6,38.

(b) Содержание влаги не включает кристаллизационную воду лактозы.

(c) Хотя продукт может содержать как безводную лактозу, так и моногидрат лактозы, содержание лактозы приводится в пересчете на безводную лактозу. В 100 частях моногидрата лактозы содержится 95 частей безводной лактозы.

В соответствии с положениями раздела 4.3.3 *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CXS 206-1999)* состав продуктов из пищевого казеина может быть изменен для достижения желаемого состава конечного продукта. Однако изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для молочного белка в сухом веществе, казеина, воды, молочного жира, лактозы и свободных кислот, расцениваются как не соответствующие положениям раздела 4.3.3.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается применение только тех добавок, которые перечислены ниже, и только в указанных количествах.

Казеинаты

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
Регуляторы кислотности		
170	Карбонаты кальция	Ограничен НПП
261(i)	Ацетат калия	
262(i)	Ацетат натрия	
263	Ацетат кальция	
325	Лактат натрия	
326	Лактат калия	
327	Лактат кальция	
329	Лактат магния, DL-	
331	Цитраты натрия	
332	Цитраты калия	
333	Цитраты кальция	
345	Цитраты магния	
380	Цитрат аммония 3-замещенный	
339	Фосфаты натрия	4400 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор*
340	Фосфаты калия	
341	Фосфаты кальция	
342	Фосфаты аммония	
343	Фосфаты магния	
452	Полифосфаты	2200 мг/кг, отдельно или в сочетании, в пересчете на фосфор*
500	Карбонаты натрия	Ограничен НПП
501	Карбонаты калия	
503	Карбонаты аммония	
504	Карбонаты магния	
524	Гидроксид натрия	
525	Гидроксид калия	
526	Гидроксид кальция	

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
527	Гидроксид аммония	
528	Гидроксид магния	
Эмульгаторы		
322	Лецитины	Ограничен НПП
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
Наполнители		
325	Лактат натрия	Ограничен НПП
Ингибиторы комкования		
170(i)	Карбонат кальция	4 400 мг/кг, отдельно или в сочетании*
341(iii)	Фосфат кальция 3-замещенный	
343(iii)	Фосфат магния 3-замещенный	
460	Целлюлоза	
504(i)	Карбонат магния	
530	Оксид магния	
551	Диоксид кремния аморфный	
552	Силикат кальция	
553	Силикаты магния	
554	Алюмосиликат натрия	265 мг/кг в пересчете на алюминий
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный	4400 мг/кг, отдельно или в сочетании*

* Общее содержание фосфора не должно превышать 4400 мг/кг.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CXS 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 вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CXS 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 распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CXS 1-1969), *Гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (CXS 57-2004) и других соответствующих документов Кодекса, таких как 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* (CXG 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование пищевого продукта

Устанавливаются следующие наименования:

- Казеин кислотный
пищевой
- Казеинат пищевой
- Казеин сычужный
пищевой

В соответствии с определениями из раздела 2 и составом, указанным в разделе 3.3

В наименовании казеината пищевого должен быть указан использовавшийся катион.

7.2 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения, приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия изготовителя или упаковщика, которые указываются на таре. Номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И АНАЛИЗА

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приведенная ниже дополнительная информация не отменяет положений предшествующих разделов, поскольку именно они определяют идентичность, использование наименования и безопасность данного продукта.

1. ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

1.1 Внешний вид

Цвет – от белого до бледно-кремового; без комков, не рассыпающихся под небольшим давлением.

1.2 Вкус и запах

Допускаются легкие посторонние привкусы и запахи. Не допускаются неприятные привкусы и запахи.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Кислоты, используемые для осаждения:

Номер INS	Наименование
260	Уксусная кислота ледяная
270	Молочная кислота, L-, D- и DL-
330	Лимонная кислота
338	Ортофосфорная кислота
507	Соляная кислота
513	Серная кислота
Для активизации сычужного свертывания	
509	Хлорид кальция

3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Максимальный осадок	Казеин сычужный	Казеин кислотный	Казеинаты
(пригорелые частицы)	15 мг/25 г	22,5 мг/25 г	22,5 мг/25 г (распылительная сушка) 81,5 мг/25 г (вальцовая сушка)

Тяжелые металлы

Применяются следующие ограничения:

Металл	Максимальное содержание
Медь	5 мг/кг
Железо	20 мг/кг (50 мг/кг в казеинатах вальцовой сушки)

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.