

# КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## СТАНДАРТ НА СУХИЕ ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

**CXS 331-2017**

**Принят в 2017 году.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сухие пермеаты из молочного сырья в соответствии с описанием, приведённым в разделе 2 настоящего стандарта, предназначенные для дальнейшей технологической обработки и/или в качестве ингредиента в других продуктах.

## 2. ОПИСАНИЕ

**Сухие пермеаты из молочного сырья** представляют собой сухие молочные продукты<sup>1</sup> с высоким содержанием лактозы:

- a) произведённые из пермеатов, которые получают путём удаления, насколько это практически возможно, с использованием мембранной фильтрации молочного жира и молочного белка, но не лактозы, из молока, сыворотки<sup>2</sup> (за исключением кислой молочной сыворотки), сливок<sup>3</sup> и/или сладкой пахты, и/или подобного сырья; и/или
- b) полученные с применением других технологий переработки, предусматривающих удаления молочного жира и молочного белка, но не лактозы, из того же сырья, которое перечислено в пункте a), в результате которых получается конечный продукт такого же состава, что и конкретно указанный в разделе 3.3.

**Сухой сывороточный пермеат** – это сухой пермеат из молочного сырья, произведённый из сывороточного пермеата. Сывороточный пермеат получается путём удаления сывороточного белка, но не лактозы, из сыворотки.

**Сухой молочный пермеат** – это сухой пермеат из молочного сырья, произведённый из молочного пермеата<sup>4</sup>.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

**Сухой пермеат из молочного сырья:** молочный пермеат, сывороточный пермеат, сливочный пермеат, пермеат из сладкой пахты и/или из подобных содержащих лактозу молочных продуктов

**Сухой сывороточный пермеат:** сывороточный пермеат

**Сухой молочный пермеат:** молочный пермеат

### 3.2 Разрешённые ингредиенты

Лактоза безводная<sup>5</sup> при производстве продуктов в результате кристаллизации.

### 3.3 Состав

| Критерии  | Сухой пермеат из молочного сырья | Сухой сывороточный пермеат | Сухой молочный пермеат |
|---|----------------------------------|----------------------------|------------------------|
| минимальное содержание лактозы кристаллической <sup>(a)</sup> (массовая доля) | 76,0%                            | 76,0%                      | 76,0%                  |
| Максимальное содержание азота (массовая доля)                                 | 1,1%                             | 1,1%                       | 0,8 %                  |
| Максимальное содержание молочного жира (массовая доля)                        | 1,5%                             | 1,5%                       | 1,5%                   |
| Максимальное содержание золы (массовая доля)                                  | 14,0%                            | 12,0%                      | 12,0%                  |
| Максимальное содержание влаги <sup>(b)</sup> (массовая доля)                  | 5,0%                             | 5,0%                       | 5,0%                   |

<sup>1</sup> Определение термина "молочный продукт" см. "Общий стандарт на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999)

<sup>2</sup> Определение термина "сыворотка" см. "Стандарт на сухие сыворотки" (CXS 289-1995)

<sup>3</sup> Определение термина "сливки" см. "Стандарт на сливки и переработанные сливки" (CXS 288-1976)

<sup>4</sup> Определение термина "молочный пермеат" см. "Стандарт на молоко сухое и сливки сухие" (CXS 207-1999)

<sup>5</sup> Определение термина "лактоза" см. "Стандарт для сахаров" (CXS 212-1999)

- (a) Хотя продукт может содержать как безводную лактозу, так и моногидрат лактозы, содержание лактозы в пересчёте на безводную лактозу. В 100 частях моногидрата лактозы содержится 95 частей безводной лактозы.
- (b) Содержание влаги не включает кристаллизационную воду лактозы.

В соответствии с положениями раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (СХС 206-1999), состав сухих пермеатов из молочного сырья, охваченных настоящим стандартом, может быть изменен для достижения желаемого состава конечного продукта, например, путём частичной деминерализации. Однако изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных или максимальных значений для лактозы, азота, молочного жира, золы и влаги, не считаются соответствующими положениям раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности".

#### **4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

**4.1** Использование пищевых добавок для сухих пермеатов из молочного сырья, охваченных настоящим стандартом, не допускается.

#### **4.2 Технологические добавки**

Применение технологических добавок в продукте, соответствующем настоящему стандарту, регламентируется "Руководством по использованию некоторых веществ в качестве технологических вспомогательных средств" (СХГ 75-2010).

#### **5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ**

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

Молоко, используемое в производстве сырья, на которое распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих примесей 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 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), "Нормы и правила гигиены молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004), а также иными соответствующими документами, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно 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**

Наименование пищевого продукта: "Сухой пермеат из молочного сырья". Продукты, соответствующие описанию в разделе 2 и требованиям по составу раздела 3.3, могут именоваться, соответственно, "сухой молочный пермеат" и "сухой сывороточный пермеат".

Там, где это необходимо в той или иной стране продажи, к наименованию можно добавить: "сухой безбелковый \_\_\_\_\_ с повышенным содержанием лактозы", причём вместо пробела можно обозначить "молочный продукт", "сыворотка" или "молоко" сообразно характеру продукта.

## **7.2 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. Однако вместо номера партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика можно указать идентификационный знак при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

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

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