

# 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 МУКУ ПШЕНИЧНУЮ

**CODEX STAN 152-1985**

**Принят в 1985 году. Пересмотрен в 1995 году.  
С изменениями 2016 года.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на пшеничную муку, предназначенную для использования в пищевых целях, изготовленную из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L. или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host. или их смеси, расфасованную для продажи потребителям или предназначенную для использования в других пищевых продуктах.

Стандарт не распространяется:

- на продукты, изготовленные из пшеницы твердой *Triticum durum* Desf. отдельно или в смеси с другими видами;
- на муку грубого помола, цельнозерновую муку или манную крупу, муку-крупчатку из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L. или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host. или их смеси;
- на пшеничную муку, используемую в пивоварении или в производстве крахмала и/или клейковины;
- на пшеничную муку, предназначенную для непищевой промышленности;
- на муку, содержание белка в которой уменьшено, муку, которая после помола подверглась специальной обработке помимо сушки или отбеливания, и/или в которую добавлены ингредиенты, не указанные в разделах 3.2.2 и 4.

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

### 2.1 Определение продукта

Пшеничная мука – продукт, изготовленный из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L. или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host. или их смеси, путем измельчения или помола, в процессе чего отруби и зародыш частично удаляются, а оставшаяся часть измельчается до соответствующей степени дисперсности.

## 3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Общие показатели качества

Пшеничная мука и любые добавки должны быть безопасны и пригодны в пищу.

Пшеничная мука не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно быть живых насекомых.

Пшеничная мука не должна содержать отходы животного происхождения, включая мертвых насекомых в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 3.2 Специальные показатели качества

#### 3.2.1 **Максимальная влажность** не более 15,5% по массовой доле

Более низкая влажность требуется для определенных регионов в соответствии с климатом, продолжительностью транспортировки и хранения. Странам, принявшим данный стандарт, рекомендуется указывать, какие требования сохраняют свою силу.

#### 3.2.2 **Дополнительные ингредиенты**

Данные ингредиенты могут быть добавлены в муку в количествах, необходимых для технологического процесса:

- солодовые продукты с энзимной активностью, изготовленные из пшеницы, ржи или ячменя;
- нативная пшеничная клейковина;
- соевая мука и мука из бобовых.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

### 4.1 Энзимы

#### Максимальный уровень в конечном продукте

Грибковая амилаза из <i>Aspergillus niger</i>	НПП
Грибковая амилаза из <i>Aspergillus oryzae</i>	НПП
Протеолитические ферменты из <i>Bacillus subtilis</i>	НПП
Протеолитические ферменты из <i>Aspergillus oryzae</i>	НПП

### 4.2 Улучшители муки

#### Содержание в конечном продукте, не более

Л-аскорбиновая кислота и ее натриевая и калиевая соль	300 мг/кг
Гидрохлорид L-цистеина	90 мг/кг
Диоксид серы (только в муке для печенья и мучных кондитерских изделий)	200 мг/кг
Монофосфат кальция	2 500 мг/кг
Лецитин	2 000 мг/кг
Хлор в муке для кексов	2 500 мг/кг
Пероксид бензоила	60 мг/кг
Азокарбондиамид для дрожжевого хлеба	45 мг/кг

## 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1 Тяжелые металлы

Пшеничная мука не должна содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

### 5.2 Остаточное содержание пестицидов

Пшеничная мука должна соответствовать требованиям по максимально допустимому содержанию пестицидов, принятым Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

### 5.3 Микотоксины

Пшеничная мука должна соответствовать требованиям по максимально допустимому содержанию микотоксинов, принятым Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Продукт, на который распространяются требования данного стандарта, рекомендуется изготавливать и обрабатывать с соблюдением положений соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CAC/RCP 1-1969) и других норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус", которые касаются данного продукта.

Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться вредных веществ.

Результатом проведения соответствующего отбора и контроля должно быть:

- отсутствие в продукте микроорганизмов в количестве, которое может представлять угрозу здоровью;
- отсутствие в продукте паразитов, которые могут представлять угрозу здоровью;
- отсутствие в продукте любых продуктов жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

## 7. УПАКОВКА

Пшеничная мука должна быть упакована в тару, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические свойства продукта.

Тара, включая упаковку, должна быть изготовлена из безопасных и пригодных для предполагаемого использования материалов. Она не должна вносить в продукт токсичные вещества или придавать ему нежелательный запах или привкус.

При упаковке продукта в мешки, такие мешки должны быть чистыми и прочными; они должны плотно зашиваться или запаиваться.

## **8. МАРКИРОВКА**

В дополнение к требованиям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CODEX STAN 1-1985) должны соблюдаться следующие требования.

### **8.1 Наименование продукта**

На этикетке должно быть указано название "мука пшеничная".

### **8.2 Маркировка транспортной тары**

Информация для транспортной тары должна быть указана либо непосредственно на таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, названий и адресов производителя и упаковщика, которые должны указываться на таре. Однако, 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.

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

Для проверки соблюдения настоящего стандарта применяются методы анализа и отбора проб, указанные в документе "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CODEX STAN 234-1999), касающиеся положений настоящего стандарта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны более одного предельного значения параметра и/или метода анализа, потребителям рекомендуется указать предельные значения и метод анализа.

Параметр/Описание	Предельное значение	Метод анализа
<b>ЗОЛЬНОСТЬ</b>	устанавливается покупателем	АОАС 923.03 ISO 2171:1980 ICC метод № 104/1 (1990)
<b>СОДЕРЖАНИЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ</b>	Не более 70 мг на 100 г муки (сухого вещества) в пересчете на серную кислоту или не более 50 мг гидроксида калия должно использоваться для нейтрализации свободных жирных кислот в 100 г муки (сухого вещества)	ISO 7305:1986 или АОАС 939.05
<b>БЕЛОК (5.7)</b>	Мин: 7% сухого веса	ICC 105/I Метод определения содержания сырого белка в крупах и продуктах из круп, предназначенных в пищу или на корм (метод тип 1). Селеновый/медный катализатор или ISO 1871:1975
<b>ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА</b> i. витамины ii. минералы iii. аминокислоты	В соответствии с законодательством страны, в которой продается продукт	не определено
<b>КРУПНОСТЬ</b>	Не менее 98% муки должно проходить через сито № 70 с ячейками 212 мкм	АОАС 965.22