

## СТАНДАРТ ДЛЯ ЦЕЛЬНОЙ КУКУРУЗНОЙ (ЗЕРНОВОЙ) МУКИ

CODEX STAN 154-1985

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Данный стандарт распространяется на цельную кукурузную (зерновую) муку, предназначенную в пищу человеку, приготовленную из зерен кукурузы обыкновенной *Zea mays* L. как описано в подразделе 2.1.
- 1.2 Данный стандарт не распространяется на стерилизованную кукурузную (зерновую) муку, обогащенную кукурузную (зерновую) муку, кукурузную (зерновую) муку мелкого помола, кукурузную (зерновую) муку грубого помола, другие готовые блюда из кукурузы, такие как кукурузные хлопья, просеянная кукурузная мука, самоподнимающаяся кукурузная мука, мука для мамалыги, каша быстрого приготовления; кукурузную хлопьевидную муку, продукты из кукурузы (зерна), обработанные щелочами.
- 1.3 Данный стандарт не распространяется на кукурузную муку, используемую для пивоварения, производства крахмала или другого промышленного использования или кукурузную муку, используемую в пищу животным.

### 2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Цельная кукурузная (зерновая) мука – продукт питания, приготовленный из цельных полностью вызревших, качественных, непороченных зерен кукурузы *Zea mays* L. путем измельчения, в процессе которого внутренняя часть зерна приобретает заданную крупность. В процессе приготовления грубые части кукурузного зерна могут быть отделены, измельчены повторно и смешаны с оставшейся частью.

### 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

#### 3.1 Основные показатели качества

- 3.1.1 Цельная кукурузная мука должна быть пригодна в пищу человеку.
- 3.1.2 Цельная кукурузная мука не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно быть живых насекомых.
- 3.1.3 Цельная кукурузная мука не должна содержать отходы животного происхождения, включая мертвых насекомых в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

#### 3.2 Специфические показатели качества

- 3.2.1 **Максимальная влажность** 15% (массовая доля)  
Более низкая влажность требуется для определенных мест в соответствии с климатом, продолжительностью транспортировки и хранения.  
Странам, принявшим данный стандарт, рекомендуется указывать, какие требования сохраняют свою силу.

### 4. КОНТАМИНАНТЫ

#### 4.1 Тяжелые металлы

В цельной кукурузной (зерновой) муке не должны содержаться тяжелые металлы, в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

#### 4.2 Остатки пестицидов

Цельная кукурузная (зерновая) мука должна соответствовать требованиям к максимальному содержанию пестицидов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

#### 4.3 Микотоксины

Цельная кукурузная (зерновая) мука должна соответствовать требованиям к максимальному содержанию микотоксинов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

### 5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

---

- 5.1 Продукт, на который распространяются требования данного стандарта рекомендовано подготавливать и обрабатывать в соответствии с соответствующими разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev 2-1985)», и других Норм и правил, рекомендованных Комиссией «Кодекс Алиментариус», которые распространяются на этот продукт.
- 5.2 Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться нежелательных веществ.
- 5.3 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, которые могут представлять угрозу здоровью.

### 6. УПАКОВКА

---

- 6.1 Цельная кукурузная (зерновая) мука должна быть упакована в тару, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические свойства продукта.
- 6.2 Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из подходящих материалов, безопасных для использования по назначению. Она не должна вносить в продукт опасные вещества или посторонние привкусы и запахи
- 6.3 Когда продукт упаковывают в мешки, эти мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

### 7. МАРКИРОВКА

---

В дополнение к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» продукция должна соответствовать следующим особым требованиям.

#### 7.1 Название продукта.

На этикетке должно быть указано название «цельная кукурузная (зерновая) мука».

#### 7.2 Маркировка транспортной тары

Информация о вышеперечисленных требованиях к маркировке должна быть указана на контейнере, либо в сопроводительных документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на контейнере в обязательном порядке. Однако, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационной меткой, если по такой метке однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

### 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

---

См. соответствующие тексты Кодекса по методам анализа и отбора проб.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Параметр/Описание	Предельное Значение	Метод Контроля
<b>ЗОЛЬНОСТЬ</b>	Макс: 3,0% сухого веса	АОАС 923.03 ISO 2171:1980 ICC 104/1 (1990)
<b>БЕЛОК</b> (N x 6,25)	Мин: 8% сухого веса	ICC 105/I Метод определения содержания чистого белка в крупах и продуктах из круп, предназначенных в пищу людям и животным. Кремниевый/ медный катализатор или ISO 1871 (1975)
<b>ЧИСТЫЙ ЖИР</b>	Мин: 3,1% сухого веса	АОАС 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
<b>КРУПНОСТЬ</b>	Проход через сито с ячейками 1,70 мм, не менее 95% всей цельной кукурузной муки. и проход через сито с ячейками 0,71 мм, не менее 45%. и проход через сито с ячейками 0,212 мм, не более 35% всей цельной кукурузной муки	АОАС 965.22 (Метод 1 типа с ситом, соответствующим требованиям ISO 3310/1 1982 «Контрольные сита»).