

СТАНДАРТ ДЛЯ ДЕГЕРМИНИРОВАННАЯ КУКУРУЗНАЯ (ЗЕРНОВАЯ) МУКА И КУКУРУЗНАЯ (ЗЕРНОВАЯ) МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА

CODEX STAN 155-1985

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Данный стандарт распространяется на дегерминированную кукурузную (зерновую) муку, и на дегерминированную кукурузную (зерновую) муку грубого помола, предназначенную в пищу человеку, молотую из зерен кукурузы обыкновенной *Zea mays* L.
- 1.2 Данный стандарт не распространяется на цельную кукурузную (зерновую) муку, обогащенную кукурузную (зерновую) муку, кукурузную (зерновую) муку мелкого помола, кукурузную (зерновую) муку грубого помола, готовые блюда из кукурузы, такие как кукурузные хлопья, просеянная кукурузная мука, самоподнимающаяся кукурузная мука, каша быстрого приготовления; 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

- 2.1 **Дегерминированная кукурузная (зерновая) мука** продукт питания, приготовленный из полностью вызревших, качественных, дегерминированных зерен кукурузы *Zea mays*, очищенных от агрязнений, плесени, семян других растений, и других круп, путем измельчения, в процессе которого внутреннее зерно приобретает заданную крупность, а отруби и зародыш удаляются. В процессе приготовления грубые части кукурузного зерна могут быть отделены, измельчены повторно и смешаны с оставшейся частью.
- 2.2 **Дегерминированная кукурузная (зерновая) мука грубого помола** – продукт питания, приготовленный из полностью вызревших, качественных, дегерминированных зерен кукурузы *Zea mays*, очищенных от загрязнений, плесени, семян других растений, и других круп, путем измельчения, в процессе которого внутреннее зерно приобретает заданную крупность, а отруби и зародыш удаляются почти полностью.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные показатели качества

- 3.1.1 Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола должна быть безопасна и пригодна в пищу человеку.
- 3.1.2 Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно быть живых насекомых.
- 3.1.3 Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола 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 15% (массовая доля)

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.

4. КОНТАМИНАНТЫ

4.1 Тяжелые металлы

Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола не должны содержать тяжелые металлы, в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

4.2 Остатки пестицидов

Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола должна соответствовать требованиям к максимальному содержанию пестицидов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

4.3 Микотоксины

Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола должна соответствовать требованиям к максимально допустимому 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)» (Кодекс Алиментариус, том 1B), 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 количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- отсутствие в продукте паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- отсутствие в продукте любых продуктов жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью

6. УПАКОВКА

6.1 Дегерминированная кукурузная мука и дегерминированная кукурузная мука грубого помола 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

IV дополнение к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)», должны соблюдаться следующие требования.

7.1 Название продукта

На этикетке должно быть указано название «дегерминированная кукурузная мука» или «дегерминированная кукурузная мука грубого помола».

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
ЗОЛЬНОСТЬ	Макс: 1,0% сухого веса.	АОАС 923.03 ISO 2171:1980 ICC метод № 104/1 (1990)
БЕЛОК (N x 6,25)	Мин: 7,0% сухого веса	ICC 105/I Метод определения содержания чистого белка в крупах и продуктах из круп предназначенных в пищу людям и животным с использованием кремниво-медного катализатора (метод типа 1) или ISO 1871:1975
ЧИСТЫЙ ЖИР	Макс: 2,25% сухого веса	АОАС 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
КРУПНОСТЬ ■ дегерминированная кукурузная (зерновая) мука ■ кукурузная (зерновая) мука грубого помола	Проход через сито с ячейками 0,85 мм: 95% и более; и проход через сито с ячейками 0,71 мм: 45% и более; и проход через сито с ячейками 0,210 мм: 25% и менее; проход через сито с ячейками 2 мм: 95% и более; и проход через сито с ячейками 0,71 мм: 20% и менее	АОАС 965.22 (метод тип 1 с параметрами сита по ISO 3310/I 1982 Контрольные сита) АОАС 965.22 (метод тип 1 с параметрами сита по ISO 3310/I 1982 Контрольные сита)