

# СТАНДАРТ ДЛЯ МУКИ ИЗ СОРГО

CODEX STAN 173-1989

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Данный стандарт распространяется на муку из сорго, предназначенную в пищу человеку, как определено в подразделе 2.1.
- 1.2 Стандарт не распространяется на муку или муку грубого помола, полученную из сорго обыкновенного (*Sorghum bicolor* (L.) Moench).

## 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Мука из сорго – продукт, получаемый из зерен *Sorghum bicolor* (L.) Moench путем промышленного помола, в процессе которого кожура семени и зародыш удаляются, а эндосперм доводится до соответствующей степени крупности.

## 3. СНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Основные показатели качества

- 3.1.1 Мука из сорго должна быть безопасна и пригодна в пищу человеку.
- 3.1.2 Мука из сорго не должна иметь посторонних запахов и привкусов в ней не должно быть живых насекомых.
- 3.1.3 Мука из сорго 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** 15,5% (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.
- 3.2.2 **Содержание танина**  
Содержание танина в муке из сорго не должно превышать 0,3% сухого вещества.

## 4. КОНТАМИНАНТЫ

### 4.1 Тяжелые металлы

В муке из сорго не должны содержаться тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

### 4.2 Остатки пестицидов

Мука из сорго должна соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию пестицидов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

### 4.3 Микотоксины

Мука из сорго должна соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию микотоксинов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

## 5. ГИГИЕНА

- 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.

Принято в 1989 г. Пересмотрено в 1995 г.

- 5.2 Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться нежелательных веществ.
- 5.3 При использовании соответствующих методов отбора проб и контроля должны соблюдаться требования:
- 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 опасность для здоровья.

## **6. УПАКОВКА**

---

- 6.1 Мука из сорго 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. *r to the product.*
- 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)» должны соблюдаться следующие требования:

### **7.1 Название продукта**

На этикетке должно быть указано название «мука из сорго».

### **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>ЗОЛА</b>	Мин: 0,9% сухого веса и Макс: 1,5% сухого веса	АОАС 923.03 ICC 104/1. Метод определения зольности в крупах и продуктах из круп (Зольность при 900 °C) Метод типа 1 или ISO 2171:1980 Крупы, бобовые и продукты их обработки. Определение золы
<b>БЕЛОК</b> (N x 6,25)	Мин: 8,5% сухого веса	ICC 105/I (1986). Метод определения содержания чистого белка в крупах и продуктах из круп, предназначенных в пищу людям и животным, с использованием кремниво-медного катализатора (метод типа 2) или ISO 1871:1975
<b>ЧИСТЫЙ ЖИР</b>	Мин: 2,2% сухого веса  Макс: 4,7% сухого веса	АОАС 945.38F; 920.39C или ISO 5986:1983. Корма для животных. Определение экстракта диэтилового эфира
<b>НЕОБРАБОТАННЫЕ ВОЛОКНА</b>	Макс: 1,8% сухого веса	ISO 6541:1981 Сельскохозяйственные пищевые продукты. Определение количества необработанных волокон. Модифицированный метод Шаррера
<b>ЦВЕТОВОЙ</b>	Диапазон: 18–30 ед.	Колориметрический метод Кент Джонс с использованием калибровщика Martincolor grader. В «Modern Cereal Chemistry», 6th ed. 1967, ред. Кент Джонс-Амос, опубли. Food Trade Press Ltd., London, U.K. (Type I method).
<b>РАЗМЕР ЧАСТИЦ (КРУПНОСТЬ)</b>	Мин: 100% муки должно проходить через сито с диаметром ячейки 0,5 мм для «мелкой» муки и диаметром 1 мм для «средней» муки.	АОАС 965.22 (метод тип 1 с параметрами сита по ISO 3310/I 1982 (Контрольные сита))