

СТАНДАРТ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ СОЕВОГО БЕЛКА

CODEX STAN 175-1989

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на продукты из растительного белка (РПП), изготовленные из бобов сои (семян Glucine Max.L.) путем сепарирования и экстракции. Данные продукты предназначены для использования в продуктах питания, требующих дальнейшей обработки, и для использования в пищевой промышленности.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Продукты из соевого белка (ПСБ), на которые распространяется данный стандарт – созданные уменьшением содержания или удалением из соевых бобов большей части небелковых составляющих (воды, жиров, углеводов) для получения заданного содержания белка (N x 6,25):

- мука из соевого белка (МСБ): 50% и более, но менее 65%;
- концентрат соевого белка (КСБ): 65% и более, но менее 90%;
- изолят соевого белка (ИСБ): 90% и более.

Содержание белка считается, исходя из сухого веса, не включая добавленные витамины, минералы, аминокислоты и пищевые добавки.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ, ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ПИТАТЕЛЬНОСТИ.

3.1 Исходные материалы

Чистые качественные сухие зрелые семена, очищенные от других семян и посторонних веществ в соответствии с Правилами организации производства и контроля качества или ПСБ с низким содержанием белка, соответствующие требованиям данного стандарта.

3.2 ПСБ должны соответствовать следующим требованиям к составу:

3.2.1 **Влажность** макс. 10% (массовая доля)

3.2.2 **Чистый протеин (N x 6.25):**

- мука из соевого белка (МСБ): 50% и более, но менее 65%;
- концентрат соевого белка (КСБ): 65% и более, но менее 90%
- ИСБ: 90% и более.

Он считается исходя из сухого веса, не включая добавленные витамины, минералы, аминокислоты и пищевые добавки.

3.2.3 **Зольность**

Содержание золы после сжигания не должно превышать 8% сухого веса.

3.2.4 **Жир**

Содержание жиров должно соответствовать Правилам организации производства и контроля качества

3.2.5 Содержание **необработанных волокон** не должно превышать:

- МСБ: 5%
- КСБ: 6%
- ИСБ: 0,5%

сухого веса.

3.3 Необязательные компоненты

- а) углеводы, включая сахара
- б) пищевые жиры и масла.
- в) другие белковые продукты
- г) витамины и минералы
- д) соль
- е) травы и специи

3.4 Показатели питательности

Процесс нужно тщательно и в полной мере контролировать для получения оптимального запаха и вкуса, содержания ингибиторов трипсина, гемагглютинина в соответствии с назначением. При необходимости контроля активности ингибиторов трипсина в продукте питания, его максимальный уровень считается по отношению к готовому продукту. Отдельные ПСБ производятся при низких температурах для сохранения растворимости белков и активности энзимов. Специальные ПСБ должны быть проанализированы на содержание белка после термообработки. Обработка не должна существенно снижать питательную ценность.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В процессе производства ПСБ могут быть использованы следующие классы веществ, как указано в рекомендациях Комиссии «Кодекс Алиментариус»:

- Регуляторы кислотности
- Пеногасители
- Загустители
- энзимные препараты
- экстракционные растворы
- противопылевые вещества
- улучшители муки
- вещества для контроля вязкости.

5. КОНТАМИНАНТЫ

В ПСБ не должны содержаться тяжелые металлы, в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

6. ГИГИЕНА

- 6.1 Продукт, на который распространяются требования данного стандарта, рекомендовано подготавливать в соответствии с соответствующими разделами «Рекомендуемых Международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP1-1969, Rev 2-1985)»
- 6.2 Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться нежелательных веществ.
- 6.3 Результатом проведения соответствующего отбора и контроля должно быть:
- (a) отсутствие в продукте микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
 - (b) отсутствие в продукте любых продуктов жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью
 - (c) отсутствие в продукте любых ядовитых веществ в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью.

7. УПАКОВКА

ПСБ должны быть упакованы в подходящие гигиеничные контейнеры, которые обеспечат сухость и санитарии в процессе хранения и транспортировки.

8. МАРКИРОВКА

Должны соблюдаться требования «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)»

8.1 Название продукта

- 8.1.1 На этикетке должно быть указано название:
- «мука из соевого белка» при содержании белка от 50% до 65%.

- «концентрат соевого белка» при содержании белка от 65% до 90%.
- «соевый изолят» или «изолят соевого белка» при содержании белка 90% и более

8.1.2 Название может включать термин, описывающий форму продукта, т. е. «гранулы» или «частицы».

8.1.3 Если ПСБ подвергается структурированию, название продукта может включать слово «текстурированный» или «структурированный».

8.2 Список ингредиентов

На этикетке должен быть указан полный список ингредиентов в порядке убывания их количества. Добавленные витамины и минералы указываются отдельно, также распределенные в порядке убывания их количества внутри каждой группы (витамины и минералы).

8.3 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.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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