

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**СТАНДАРТ КОДЕКСА НА ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА, НА КОТОРЫЕ ОТСУТСТВУЮТ
ОТДЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ**

CODEX STAN 19-1981

Ранее САС/RS 19-1969. Принят в 1981 г. Редакции: 1987, 1999 гг.

Изменения: 2009, 2013, 2015, 2017 гг.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на жиры, масла и их смеси, предназначенные для употребления в пищу человеком. К ним относятся жиры и масла, подвергшиеся различным процессам модификации (таким как переэтерификация и гидрогенизация) и фракционирования.

Настоящий Стандарт не распространяется на масла и жиры, входящие в область применения одного из следующих документов:

- Стандарт на поименованные животные жиры;
- Стандарт на поименованные растительные масла;
- Стандарт на оливковые масла и оливковые масла из жмыха;
- Стандарт на рыбы жиры.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 **Пищевые жиры и масла** – пищевые продукты, приведенные в разделе 1, состоящие из глицеридов жирных кислот. Указанные продукты могут быть растительного или животного происхождения, либо могут быть получены из морских организмов. Они могут содержать небольшие количества других липидов, например фосфолипидов, а также неомыляемых веществ и свободных жирных кислот, в естественном состоянии присутствующих в жире или масле. Жиры животного происхождения должны быть получены от здоровых животных во время забоя и быть пригодными для употребления в пищу человеком.

2.2 **Жиры и масла первого отжима** – пищевые растительные жиры и масла, получаемые без изменения природы масла с применением только механических процессов, таких как отжим и прессование, а также нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

2.3 **Жиры и масла холодного отжима** – пищевые растительные масла, получаемые без изменения природы масла с применением механических процессов, таких как отжим и прессование, без нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В маслах первого или холодного отжима, на которые распространяется настоящий стандарт, присутствие пищевых добавок не допускается.

3.1 Красители

В растительных маслах, на которые распространяется настоящий стандарт, присутствие красителей не допускается.

Для восстановления естественного цвета продукта, утраченного в процессе обработки, или для достижения стандартной окраски допустимо применение следующих красителей, при условии, что эти добавки не дезориентируют потребителя и не вводят его в заблуждение путем маскирования порчи или низкого качества продукта или преувеличения его фактической ценности:

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
100(i)	Куркумин	5 мг/кг
160a(ii)	β -Каротин (растительный)	25 мг/кг
160a(i)	β -Каротин (синтетический)	25 мг/кг (отдельно или в комбинации)
160a(iii)	β -Каротин (из <i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	β -апо-8-Каротиновый альдегид	
160f	β -апо-8-Каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфир	
160b(i)	Экстракты аннато, содержащие биксин	10 мг/кг (в расчете на биксин)

3.2 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать *Руководству по применению ароматизаторов (CAC/GL 66-2008)*.

3.3 Антиокислители

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
304	Аскорбилпальмитат	500 мг/кг (отдельно или в комбинации)
305	Аскорбилстеарат	
307a	Токоферол, d-альфа	300 мг/кг (отдельно или в комбинации)
307b	Концентрат токоферола, смесь	
307c	Токоферол, dl-альфа	
310	Пропилгаллат	100 мг/кг
319	трет-Бутилгидрохинон (ТБГХ)	120 мг/кг
320	Бутилгидроксианизол (БОА)	175 мг/кг
321	Бутилгидрокситолуол (БОТ)	75 мг/кг
Любые комбинации пропилгаллата, БОТ, БОА и/или ТБГХ		200 мг/кг при условии соблюдения указанных выше индивидуальных норм
389	Дилаурилтиодипропионат	200 мг/кг

3.4 Синергисты антиокислителей

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
330	Лимонная кислота	GMP (Наилучшие производственные практики)
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	GMP (Наилучшие производственные практики)
331(iii)	Натрия цитрат 3-замещенный	GMP (Наилучшие производственные практики)
384	Изопропилцитратная смесь	100 мг/кг (отдельно или в комбинации)
472c	Эфиры глицерина, лимонной кислоты и жирных кислот	

3.5 Пеногасители (для фритюрных масел и жиров)

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
900a	Полидиметилсилоксан	10 мг/кг

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям к предельно допустимому содержанию загрязняющих примесей, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CODEX STAN 193-1995).

4.1 Остатки пестицидов

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям к предельно допустимому остаточному содержанию пестицидов, утвержденным Комиссией Кодекса Алиментарииус для данных продуктов.

5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При производстве и обращении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется соблюдать требования соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969) и других применимых документов Кодекса, таких как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, утвержденным на основании *Принципов разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

6. МАРКИРОВКА

Продукты маркируют в соответствии с *Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985).

6.1 Наименование пищевого продукта

Обозначение «жир первого отжима» или «масло первого отжима» допустимо указывать только в маркировке отдельных жиров и масел, удовлетворяющих определению, приведенному в разделе 2.2 настоящего Стандарта.

Обозначение «жир холодного отжима» или «масло холодного отжима» допустимо указывать только в маркировке отдельных жиров и масел, удовлетворяющих определению, приведенному в разделе 2.3 настоящего Стандарта.

6.2 Маркировка транспортной упаковки

Информация в соответствии с вышеперечисленными требованиями к маркировке должна быть указана на упаковке или в сопроводительных документах, при этом наименование продукта, номер партии, а также наименование и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на упаковке в обязательном порядке.

Разрешается заменять наименование и адрес производителя или упаковщика наносимой на упаковку идентификационной меткой при условии, что такую метку можно однозначно расшифровать с помощью сопроводительных документов.

ПРИЛОЖЕНИЕ**ПРОЧИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И СОСТАВА**

Приведенные здесь показатели качества и состава дополняют основные показатели, предусмотренные настоящим стандартом. Продукт, соответствующий требованиям к основным показателям качества и состава, но не отвечающий требованиям по дополнительным показателям, может быть признан соответствующим настоящему стандарту.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**Цвет:**

Характерный для данного продукта.

Запах и вкус:

Характерный для данного продукта; посторонний или прогорклый запах и вкус отсутствуют.

Максимальное содержание

Летучие вещества при 105 °С:	0,2 % по массе
Нерастворимые примеси:	0,05 % по массе
Содержание мыла:	0,005 % по массе

Железо (Fe):

Рафинированные жиры и масла	2,5 мг/кг
Жиры и масла первого отжима	5,0 мг/кг
Жиры и масла холодного отжима	5,0 мг/кг

Медь (Cu):

Рафинированные жиры и масла	0,1 мг/кг
Жиры и масла первого отжима	0,4 мг/кг
Жиры и масла холодного отжима	0,4 мг/кг

Кислотное число:

Рафинированные жиры и масла	0,6 мг КОН/г жира или масла
Жиры и масла первого отжима	4,0 мг КОН/г жира или масла
Жиры и масла холодного отжима	4,0 мг КОН/г жира или масла

Переокисное число:

Масла первого отжима, жиры и масла холодного отжима	до 15 мэкв активного кислорода на кг масла
Другие жиры и масла	до 10 мэкв активного кислорода на кг масла

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**Определение кислотного числа (КЧ)**

В соответствии с IUPAC 2.201 или ISO 660:1996.

Определение перекисного числа (ПЧ)

В соответствии с IUPAC 2.501 (с поправками), AOCS Cd 8b – 90 (97) или ISO 3961:1998.

Определение содержания летучих веществ при 105 °С

В соответствии с IUPAC 2.601 или ISO 662:1998.

Определение нерастворимых примесей

В соответствии с IUPAC 2.604 или ISO 663:1999.

Определение содержания мыла

В соответствии с BS 684 Раздел 2.5.

Определение железа

В соответствии с IUPAC 2.631, ISO 8294:1994 или AOAC 990.05.

Определение меди

В соответствии с IUPAC 2.631, ISO 8294:1994 или AOAC 990.05.