

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 ПОИМЕНОВАННЫЕ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ CODEX STAN 211 -1999

Принят в 1999 г. Изменения: 2005, 2013 и 2015 гг.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на животные жиры, перечисленные в разделе 2, предназначенные для употребления в пищу человеком.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Лярд

Чистый топленый лярд — жир, вытопленный из свежей, чистой и доброкачественной жировой ткани здоровых на момент убоя свиней (*Sus scrofa*), пригодный для употребления в пищу человеком. Используемые ткани не должны содержать кости, снятую кожу, кожу головы, уши, хвосты, внутренние органы, трахеи, крупные кровеносные сосуды, обрезки жира, отходы от вытапливания, отжима и прочих производственных процессов, в них также по мере возможности должны отсутствовать мышечная ткань и кровь.

Лярд для переработки может содержать рафинированный лярд, лярд-стеарин, гидрированный лярд, или может предназначаться для процессов модификации, что должно быть четко указано в маркировке.

2.2 Топленый свиной жир

Топленый свиной жир – жир, вытапливаемый из тканей и костей здоровых на момент убоя свиней (*Sus scrofa*), пригодный для употребления в пищу человеком. Он может содержать жир из костей (надлежащим образом очищенных), снятой кожи, кожи головы, из ушей, хвостов и других тканей, пригодных для употребления в пищу человеком.

Топленый свиной жир для переработки может также содержать рафинированный лярд, рафинированное топленое свиное сало, гидрированный лярд, гидрированный топленый свиной жир, лярд-стеарин, стеарин из топленого свиного жира, что должно быть четко указано в маркировке.

2.3 Олеосток («первый сок») — продукт, получаемый вытапливанием при низкой температуре свежего жира из сердца, сальника, почек и брыжейки, снятого при убое крупного рогатого скота с туш здоровых на момент убоя животных и пригодного для употребления в пищу человеком, а также жировой обрезки.

2.4 Пищевой жир

Пищевой топленый животный жир — продукт, получаемый вытапливанием чистой доброкачественной жировой ткани (включая жировую обрезь), прилегающих мышц и костей крупного рогатого скота и/или овец (*Ovis aries*), здоровых на момент убоя и пригодных к употреблению в пищу человеком.

Пищевой топленый животный жир для переработки может содержать рафинированный пищевой топленый животный жир, что должно быть четко указано в маркировке.

3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СОСТАВА И КАЧЕСТВА

Жирнокислотный состав, определяемый методом ГЖХ (в процентах)

Требованиям настоящего стандарта соответствуют образцы, результаты анализа которых попадают в указанные диапазоны.

	Лярд Топленый свиной жир	Олеосток Пищевой топленый животный жир
C6:0	< 0,5 в сумме	< 0,5 в сумме
C8:0		
C10:0		
C12:0		
C14:0	1,0—2,5	2—6
C14:0 изо	< 0,1	< 0,3
C14:1	< 0,2	0,5-1,5
C15:0	< 0,2	0,2—1,0
C15:0 изо	< 0,1	< 1,5 в сумме

C15:0 анти изо	< 0,1	
C16:0	20—30	20—30
C16:1	2,0—4,0	1—5
C16:0 изо	< 0,1	< 0,5
C16:2	< 0,1	< 1,0
C17:0	< 1	0,5—2,0
C17:1	< 1	< 1,0
C17:0 изо	< 0,1	< 1,5 в сумме
C17:0 анти изо	< 0,1	
C18:0	8—22	15—30
C18:1	35—55	30—45
C18:2	4—12	1—6
C18:3	< 1,5	< 1,5
C20:0	< 1,0	< 0,5
C20:1	< 1,5	< 0,5
C20:2	< 1,0	< 0,1
C20:4	< 1,0	< 0,5
C22:0	< 0,1	< 0,1
C22:1	< 0,5	ниже предела обнаружения

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Красители

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 пересчете на биксин)

4.2 Антиокислители

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
304	Аскорбилпальмитат	500 мг/кг
305	Аскорбилстеарат	(отдельно или в комбинации)
307a	Токоферол, d-альфа	

307b	Концентрат токоферола, смесь	(отдельно или в комбинации)
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 галлатов, БОТ, БОА и/или ТБГХ		200 мг/кг при условии соблюдения указанных выше индивидуальных норм

4.3 Синергисты антиокислителей

Номер INS	Добавка	Максимальное количество добавки
330	Лимонная кислота	GMP (Наилучшие производственные практики)
331(i)	Натрия цитрат 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	

5. 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).

5.1 Остатки пестицидов

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

6. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними 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 «*Методических указаний по разработке и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*» (CAC/GL 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

7.1 Наименование пищевого продукта

Продукт должен быть маркирован в соответствии с «*Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов*» (CODEX STAN 1-1985). Наименование жира должно соответствовать определениям, приведенным в разделе 2 настоящего стандарта.

7.2 Маркировка транспортной тары

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

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

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

8.1 Определение жирнокислотного состава методом ГЖХ

В соответствии с IUPAC 2.301, 2.302 и 2.304 или ISO 5508:1995/ 5509:1999.

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:**

Топленый свиной жир:	Белый в твердом состоянии
Лярд:	От белого до кремового
Олеосток:	От кремово-белого до бледно-желтого
Пищевой топленый животный жир:	От почти белого до бледно-желтого

Запах и вкус:

Характерный для данного продукта. Не допускается наличие постороннего или прогорклого вкуса и запаха.

Максимальное содержание**Летучие вещества при 105 °С**

0,3 %

Нерастворимые примеси

0,05 %

Содержание мыла

Лярд	нет
Олеосток	нет
Топленый свиной жир	0,005 %
Пищевой топленый животный жир	0,005 %

Железо (Fe): 1,5 мг/кг

Медь (Cu): 0,4 мг/кг

Кислотное число:

Лярд	1,3 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 0,65 %
Олеосток	2,0 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,00 %
Топленый свиной жир	2,5 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,25 %
Пищевой топленый животный жир	2,5 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,25 %

Перекисное число: до 10 миллиэквивалентов активного кислорода на кг жира

2. ХИМИЧЕСКИЕ И ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Лярд	Топленый свиной жир	Олеосток	Пищевой топленый животный жир
Относительная плотность (40 °C/вода при 20 °C)	0,896—0,904	0,894—0,906	0,893—0,904	0,894—0,904
Показатель преломления (ND 40 °C)	1,448—1,460	1,448—1,461	1,448-1,460	1,448—1,460
Температура застывания (титр жира) (°C)	32—45	32—45	42,5-47	40—49
Число омыления (мг КОН/г жира)	192—203	192—203	190—200	190—202
Йодное число (по Вийсу)	55-65	60-72	36-47	40-53
Неомыляемые вещества (г/кг)	≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Определение летучих веществ при 105 °C

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 меди и железа

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

Определение относительной плотности

В соответствии с IUPAC 2.101, с соответствующим коэффициентом пересчета.

Определение показателя преломления

В соответствии с IUPAC 2.102 или ISO 6320: 1995.

Определение числа омыления

В соответствии с IUPAC 2.202 или ISO 3657: 1988.

Определение йодного числа (ЙЧ)

Йодное число по Вийсу - в соответствии с IUPAC 2.205/1, ISO 3961: 1996, AOAC 993.20, или AOCS Cd 1d-1992 (97).

Определение неомыляемых веществ

В соответствии с IUPAC 2.401 (часть 1-5) или ISO 3596-1: 1988 и изменением 1 1997, и ISO 3596-2: 1988 и изменением 1 1999.

Определение перекисного числа (ПЧ)

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

Определение кислотности

В соответствии с IUPAC 2.201 или ISO 660:1996.

Определение температуры застывания (титра жира)

В соответствии с ISO 935: 1988, или IUPAC 2.121.