

СТАНДАРТ ДЛЯ САХАРОВ ¹

CODEX STAN 212-1999

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Настоящий стандарт применим к следующим сахарам, предназначенным для потребления человеком без дальнейшей обработки (синонимы приведены в круглых скобках). Он распространяется на сахара, продаваемые непосредственно потребителю, и сахара, используемые в качестве ингредиентов в пище. Ниже также приведено описание каждого из сахаров.

<u>Название</u>	<u>Описание</u>
Белый сахар*	Очищенная и кристаллизованная сахароза (сукроза) с поляризацией не менее 99.7 °Z*.
Белый сахар песок (mill white sugar, plantation white sugar, любое эквивалентное название, приемлемое для страны происхождения, в которой он продается)	Очищенная или кристаллизованная сукроза (сахароза) с поляризацией не менее 99.5 °Z.
Сахарная пудра (сахар для обсыпки)	Мелко измельченные кристаллы белого сахара с добавлением средства против слеживания или без него.
Желтый сахар (soft white sugar)	Мелкоизмельченный очищенный влажный сахар белого цвета, в котором помимо сахарозы содержится инвертный сахар, массовая доля которых не менее 97,0%.
Коричневый сахар (soft brown sugar)	Мелкокристаллический очищенный влажный сахар от светло коричневого до темно коричневого цвета, в котором помимо сахарозы содержится инвертный сахар, массовая доля которых не менее 88,0%.
Глюкоза безводная	Кристаллическая D глюкоза высокой степени очистки, не содержащая кристаллизационной воды с массовой долей D глюкозы не менее 99,5% в пересчете на сухое вещество и при общей массовой доле вещества без примесей не менее 98,0%.
Глюкоза кристаллическая гидратная	Кристаллическая D-глюкоза высокой степени очистки, имеющая в своей структуре одну молекулу кристаллизационной воды, содержание D глюкозы в готовом продукте не менее 99,5% (массовая доля) в пересчете на сухое вещество, при общей массовой доле вещества без примесей не менее 90,0%.

¹ Этот стандарт заменил стандарты для белого сахара, сахарной пудры (сахара для обсыпки), разных видов сахарного песка, безводной глюкозы, глюкозы кристаллической гидратной, пудры из глюкозы (для обсыпки), глюкозного сиропа, сухого сиропа глюкозы, лактозы и фруктозы.

* Также употребляются названия: «сахар рафинад». – Примеч. науч. ред.

** Международная сахарная шкала. – Примеч. ред.

Пудра из глюкозы (глюкоза для обсыпки)	Тонко измельченная безводная глюкоза или глюкоза гидратная, или их смесь с добавлением средства против слеживания или без него.
Глюкозный сироп	Очищенный концентрированный водный раствор пищевых сахаридов, полученный из крахмала и (или) инулина. Сироп из глюкозы, с массовой долей декстрозного эквивалента не менее 20,0% (выраженное как D глюкоза в пересчете на сухое вещество) и общей массовой долей вещества без примесей не менее 70%.
Сухой сироп глюкозы	Сироп из глюкозы, из которого частично удалена вода, и общей массовой долей вещества без примесей не менее 93,0%.
Лактоза	Естественная составляющая молока, обычно получаемая из сыворотки, с массовой долей безводной лактозы в пересчете на сухое вещество не менее 99,0%. Она может быть безводной или содержать в своей структуре одну молекулу кристаллизационной воды, либо представлять собой смесь обеих форм.
Фруктоза (левулоза)	Очищенная кристаллическая D фруктоза, с массовой долей фруктозы не менее 98% и массовой долей глюкозы не более 0,5%.
Тростниковый сахар сырец	Частично очищенная сахароза, полученная путем кристаллизации частично очищенного тростникового сока без последующей очистки, что не исключает центрифугирования или сушки; сахароза характеризуется кристаллической структурой, причем кристаллы сахарозы покрыты пленкой тростниковой сахарной мелассы.

2. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Присутствовать в данном продукте могут только перечисленные ниже пищевые добавки. Уровни должны быть максимально низкими, на сколько это возможно по технологическим соображениям.

2.1. ДВУОКИСЬ СЕРЫ

Ниже установлены максимально разрешенные уровни двуокиси серы в готовом продукте.

<u>Сахар</u>	<u>Максимально разрешенный уровень</u> <u>(mg/kg)</u>
Белый сахар	15
Сахарная пудра	15
Глюкоза безводная	15
Глюкоза кристаллическая гидратная	15
Пудра их глюкозы	15
Фруктоза	15
Желтый сахар	20
Коричневый сахар	20
Глюкозный сироп	20
Сухой сироп глюкозы	20
Сухой сироп глюкозы, используемый для производства кондитерских изделий с сахаром	150

Глюкозный сироп, используемый для производства кондитерских изделий с сахаром	400
Лактоза	отсутствует
Белый сахар песок	70
Тростниковый сахар сырец	20

2.2. СРЕДСТВА ПРОТИВ СЛЕЖИВАНИЯ

В сахарной пудре и пудре из глюкозы разрешено применение следующих средств против слеживания, массовая доля которых не должна превышать 1,5% отдельно или в комбинации, при условии отсутствия в них крахмала.

Фосфат кальция, трехосновный
Карбонат магния
Диоксид силикона, аморфный (дегидратированный силикагель)
Силикат кальция
Трисиликат магния
Алюмосиликат натрия
Алюмосиликат кальция

Сахарная пудра и пудра из глюкозы могут содержать до 5% крахмала, если не используется средство против слеживания.

3. КОНТАМИНАНТЫ

3.1 ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

3.1.1 Тростниковый сахар сырец

В тростниковом сахаре не должно содержаться тяжелых металлов в количестве, представляющем опасность для здоровья человека.

3.1.2 Прочие сахара

Содержание тяжелых металлов в сахарах, на которые распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные уровни, установленные Комиссией «Кодекс Алиментариус».

3.2 ОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остаточного количества пестицидов в сахарах, на которые распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные уровни, установленные Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного вида товаров.

4. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и транспортирование сахаров, к которым относятся положения данного стандарта, рекомендуется осуществлять согласно соответствующим разделам документа «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3 1997)» и другим соответствующим текстам Кодекса, таким как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

Данные продукты должны соответствовать микробиологическим показателям, установленным на основании «Принципов установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов»(CAC/GL 21 1997).

5. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям общего стандарта для маркировки расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 1985, Rev. 1 1991), к маркировке применяются следующие особые положения.

5.1. НАЗВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

Все продукты, к которым относится настоящий стандарт, должны соответствовать описанию, приведенному для данного продукта в разделе 1 настоящего стандарта.

Кроме того, следующее специальное замечание применяется к пудре из глюкозы (глюкозы для обсыпки): это название должно сопровождаться ссылкой на безводную декстрозу или декстрозу моногидрат, либо на оба вещества, если они присутствуют в продукте.

Если сироп из глюкозы содержит более 5% фруктозы, это должно быть отражено в описании продукта.

5.2. СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

На упаковках сахарной пудры или пудры из глюкозы должно содержаться указание на наличие крахмала в этих продуктах и его максимальное содержание.

6. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Данный документ предназначен не для органов государственного управления, а для добровольного применения коммерческими партнерами.

I. ДОПОЛНЕНИЯ К СОСТАВУ И ПОКАЗАТЕЛЯМ КАЧЕСТВА

Состав и показатели качества для сахаров, на которые распространяется данный стандарт, приведены в Таблице 1.

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

См. соответствующие документы Кодекса по методам анализа и отбору проб.

Таблица 1: Дополнения к составу и показатели качества

Состав и показатели качества	Белый сахар	Белый сахар песок	Коричневый сахар	Желтый сахар	Сахарная пудра (для обсыпки)	Глюкоза безводная	Глюкоза кристаллическая гидратная	Пудра из глюкозы	Глюкозный сироп	Сухой сироп глюкозы	Фруктоза	Лактоза
Сульфатированная зола (массовая доля, %)	НП	НП	≤ 3.5	НП	НП	≤0.25 в сухом веществе	≤0.25 в сухом веществе	≤0.25 в сухом веществе	≤1.0 в сухом веществе	≤1.0 в сухом веществе	НП	≤0.3 в сухом веществе
Зола для обеспечения проводимости (массовая доля, %)	≤0.04	≤ 0.1	N/A	≤ 0.2	≤ 0.04	N/A	N/A	НП	НП	НП	≤0.1	НП
Содержание инвентированного сахара (массовая доля, %)	≤0.04	≤ 0.1	≤ 12.0	0.3-12.0	≤ 0.04	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП
Содержание сахарозы инвентированного сахара (выраженное в сахарозе) (массовая доля, %)	НП	НП	≥ 88.0	≥ 97.0	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП
Потери при сушке (массовая доля, %)	≤ 0.1 ^a	≤ 0.1 ^a	≤ 4.5	≤ 3.0	≤ 0.1 ^a	НП	НП	НП	НП	НП	≤ 0.5	≤ 6.0
Содержание крахмала (массовая доля, %)	НП	НП	НП	НП	≤ 5.0	НП	НП	≤ 5.0	НП	НП	НП	НП
Цвет (единицы ICUMSA*)	≤ 60	≤ 150	НП	≤ 60	≤ 60	НП	НП	НП	НП	НП	≤ 30	НП
рН (для массовой доли 10%)	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	4.5-7.0	4.5-7.0

НП – неприменимо

^a не применяется к кусковому рафинаду, к леденцам и к сахарной пудре (для обсыпки), если в нее добавлен крахмал

* Единицы цветности или оптической плотности сахара