

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 ДЛЯ ЖИРОВЫХ И СМЕШАННЫХ СПРЕДОВ CODEX STAN 256-2007

Принят в 1999 г. Редакции: 2007, 2009 гг. Изменения: 2017 г.

1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий Стандарт применяется к жировым продуктам, содержащим не менее 10 % и не более 90 % жира, и предназначенным в первую очередь для использования в качестве спредов. Тем не менее, данный Стандарт не применяется для жировых спредов, полученных исключительно из молока и/или молочных продуктов, к которым были добавлены только вещества, необходимые для их изготовления. В сферу применения данного Стандарта входит только маргарин и продукты, используемые для схожих целей, но не входят продукты с содержанием жира менее, чем 2/3 сухого вещества (не считая соли). Сливочное масло и молочные спреды не являются предметом данного Стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Жировые и смешанные спреды

В сферу применения данного Стандарта входят пищевые продукты, являющиеся пластичными или жидкими эмульсиями, состоящими главным образом из воды и пищевых жиров и масел.

2.2 Пищевые жиры и масла

Пищевыми жирами и маслами являются пищевые продукты, состоящие из глицеридов жирных кислот. Они могут иметь растительное, животное (включая молоко) или морское происхождение. Пищевые жиры и масла могут содержать небольшое количество других липидов, таких как фосфатиды, неомыляемые вещества и свободные жирные кислоты, содержащиеся в жире или масле в естественном виде. При получении жиров животного происхождения из убойных животных данные животные должны быть здоровы в момент убоя и пригодны для потребления человеком в соответствии с нормами, установленными уполномоченными органами власти в соответствии с национальным законодательством. К ним также относятся жиры и масла, подвергнутые процессам физической или химической модификации, включая фракционирование, переэтерификацию и гидрогенизацию.

3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СОСТАВА И КАЧЕСТВА

3.1 Состав

3.1.1 Жировые спреды

3.1.1.1 Для этих продуктов содержание любого молочного жира не должно превышать 3% общего содержания жира.

3.1.1.2 Содержание жира должно быть следующим:

- | | | |
|-----|-----------------------------|--------|
| (a) | Маргарин | ≥ 80 % |
| (b) | Жировые спреды ¹ | < 80 % |

3.1.2 Смешанные спреды

3.1.2.1 В смешанных спредах содержание молочного жира составляет более 3 % от общего содержания жира. Тем не менее, в соответствии с требованиями государства, в котором производится розничная продажа, может быть установлено более высокое минимальное процентное содержание молочного жира.

3.1.2.2 Содержание жира должно быть следующим:

- | | | |
|-----|-------------------------|--------|
| (a) | Смеси | ≥ 80 % |
| (b) | Смешанный жировой спред | < 80 % |

3.2 Разрешенные ингредиенты

3.2.1 Могут быть добавлены следующие вещества:

Витамины: витамин А и его сложные эфиры;

¹ В некоторых случаях термин «маргарин» может быть использован в названии этого пищевого продукта в соответствии с порядком, предусмотренным в разделе 7.1.1.

витамин D;
 витамин E и его сложные эфиры.

Максимальный и минимальный уровень витаминов A, D и E должны быть установлены в национальном законодательстве в соответствии с потребностями каждого отдельного государства, включая, при необходимости, запрет на использование определенных витаминов.

Поваренная соль

Сахара (любые углеводные подсластители)

Пригодные к употреблению пищевые белки

3.2.2 Национальным законодательством может быть разрешено использование других ингредиентов, включая микроэлементы.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Применение только перечисленных ниже классов пищевых добавок технологически обосновано и может быть использовано для продуктов, подпадающих под действие настоящего стандарта. Для каждого класса пищевых добавок могут использоваться только пищевые добавки, указанные ниже, и только для определенных целей и с соблюдением обозначенных ограничений.

Функциональные классы пищевых добавок

- а. Регуляторы кислотности
- б. Пеногасители
- в. Антиокислители
- г. Красители
- д. Эмульгаторы
- е. Усилители вкуса
- ж. Упаковочные газы
- з. Консерванты
- и. Стабилизаторы
- к. Загустители

Регуляторы кислотности, пеногасители, антиокислители, красители, эмульгаторы, усилители вкуса, упаковочные газы, консерванты, стабилизаторы и загустители, используемые в соответствии с Таблицей 3 Общего Стандарта Кодекса для пищевых добавок, допускаются к использованию в пищевых продуктах, соответствующих настоящему Стандарту.

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
262(ii)	Диацетат натрия	1000 мг/кг
334; 335 (i), (ii); 336 (i), (ii); 337	Тартраты	100 мг/кг (в пересчете на винную кислоту)
338; 339 (i), (ii), (iii); 340 (i), (ii), (iii); 341 (i), (ii), (iii); 342 (i), (ii); 343 (i), (ii), (iii); 450 (i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451 (i), (ii); 452 (i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Фосфаты	1000 мг/кг (в пересчете на фосфор)

4.2 Пеногасители

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
900a	Полидиметилсилоксан	10 мг/кг (только

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
		предназначенные для жарения)

4.3 Антиокислители

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
304, 305	Сложные эфиры аскорбиновой кислоты	500 мг/кг (в пересчете на аскорбилстеарат)
307a	d-Альфа-токоферол	500 мг/кг (отдельно или в сочетании)
307b	Концентрат смеси токоферолов	
307c	dI-Альфа-токоферол	
310	Пропилгаллат	200 мг/кг (в пересчете на жир или масло) отдельно или в сочетании
319	Трет-бутилгидрохинон	
320	Бутилгидроксианизол	
321	Бутилгидрокситолуол	
384	Изопропилцитратная смесь	100 мг/кг
385, 386	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия и этилендиаминтетраацетат динатрий	100 мг/кг (в пересчете на двунатриевый безводный кальций этилендиаминтетрауксусной кислоты)
388, 389	Тиодипропионаты	200 мг/кг (в пересчете на тиодипропионовую кислоту)

4.4 Красители

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
100(i)	Куркумин	10 мг/кг
101(i), (ii)	Рибофлавины	300 мг/кг
120	Кармины	500 мг/кг
150b	Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии	500 мг/кг
150c	Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии	500 мг/кг
150d	Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии	500 мг/кг
160a(ii)	Бета-каротины (растительные)	1000 мг/кг
160a(i)	Бета-каротины (синтетические)	35 мг/кг отдельно или в сочетании
160a(iii)	Бета-каротины (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	бета-апо-8'-каротиновой кислоты, метиловый или этиловый эфир	
160b(i)	Экстракты аннато на основе биксина	100 мг/кг (в пересчете на биксин)

4.5 Эмульгаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
432, 433, 434, 435, 436	Полисорбаты	10 000 мг/кг (отдельно или в сочетании)
472e	Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг
473	Эфиры сахарозы и жирных кислот	10 000 мг/кг
474	Сахароглицериды	10 000 мг/кг
475	Эфиры полиглицерина и жирных кислот	5 000 мг/кг
476	Эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот	4 000 мг/кг
477	Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	20 000 мг/кг
479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот	5000 мг/кг (в жировых эмульсиях, предназначенные только для жарения или выпечки)
481 (i), 482 (i)	Стеароил-2-лактилаты	10 000 мг/кг (отдельно или в сочетании)
484	Стеарилцитрат	100 мг/кг (в пересчете на жир или масло)
491, 492, 493, 494, 495	Сложные эфиры сорбитана и жирных кислот	10 000 мг/кг (отдельно или в сочетании)

4.6 Ароматизаторы

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

4.7 Консерванты

Номер INS	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
200, 201, 202, 203	Сорбаты	2000 мг/кг (отдельно или в сочетании (в пересчете на сорбиновую кислоту))
210, 211, 212, 213	Бензоаты	1000 мг/кг (отдельно или в сочетании (в пересчете на бензойную кислоту))
При использовании в сочетании совокупное содержание не должно превышать 2 000 мг/кг, из которых содержание бензойной кислоты не должно превышать 1 000 мг/кг.		

4.8 Стабилизаторы и загустители

Номер согласно Международной системе нумерации	Пищевая добавка	Уровень максимального использования
405	Пропиленгликольальгинат	3000 мг/кг

5. КОНТАМИНАНТЫ

5.1 Тяжелые металлы

Продукты, к которым применимы положения данного Стандарта, должны соответствовать максимальным ограничениям, устанавливаемым Комиссией Кодекса Алиментариус, однако в то же время применяются следующие ограничения:

Допустимые уровни, не более

Свинец (Pb)	0,1 мг/кг
Мышьяк (As)	0,1 мг/кг

5.2 Остаточное количество пестицидов

Продукты, к которым применимы положения данного Стандарта, не должны превышать максимальные остаточные количества пестицидов, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус для данных продуктов.

6. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 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».
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, утвержденным на основании Принципов разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Продукт должен быть маркирован в соответствии с *Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985), *Методическими рекомендациями по использованию заявлений о питательной ценности* (CAC/GL 23-1997) и другими применимыми руководствами по маркировке пищевых продуктов. Обозначение продукта должно быть переведено на другие языки понятным образом и не обязательно дословно.

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование пищевого продукта, которое должно быть указано на маркировке, обозначено в разделах 3.1.1 и 3.1.2.

- 7.1.1 В соответствии с требованиями, принятыми в стране, где производится розничная продажа, жировые спреды, определение которым дано в разделе 3.1.1.2, с содержанием жира ниже 80% могут содержать слово «маргарин» в своем названии при условии, что наличие данного термина является явным признаком более низкого содержания жира. Жировые спреды с содержанием жира от 39 % до 41 % могут быть обозначены как «Минарин» (“Minarine”) или «Халварин» (“Halvarine”).
- 7.1.2 В отношении раздела 3.1, наименование продукта может содержать наименование жиров и масел в обобщенном или уточненном виде.

7.2 Маркировка транспортной упаковки

Информация в соответствии с вышеперечисленными требованиями к маркировке должна быть указана на упаковке или в сопроводительных документах, при этом название 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.

7.3 Заявление о содержании жира

- 7.3.1 Содержание жира должно быть отражено в маркировке способом, применимым в стране, где производится продажа.
- 7.3.2 При наличии молочного жира его содержание должно быть отображено понятным и не вводящим в заблуждение потребителей способом.

7.4 Заявление о содержании соли

7.4.1 Содержание соли должно быть указано в маркировке способом, применимым в стране, где производится розничная продажа.

8. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

8.1 Метод определения содержания свинца

В соответствии с AOAC 994.02; или ISO 12193: 1994; или AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Метод определения содержания мышьяка

В соответствии с AOAC 952.13; AOAC 942.17; или AOAC 985.16.

8.3 Метод определения содержания жира

В соответствии с ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Метод определения содержания молочного жира (масляная кислота)

В соответствии с AOAC 990.27; или AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Метод определения содержания соли

В соответствии с IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 или AOAC 960.29.

8.6 Метод определения содержания витамина А

В соответствии с AOAC 985.30; AOAC 992.04; или JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Метод определения содержания витамина D

В соответствии с AOAC 981.17.

8.8 Метод определения содержания витамина Е

В соответствии с ISO 9936: 1997.