

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 НА СЛИВКИ И СЛИВКИ, ПОДВЕРГШИЕСЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ

CXS 288-1976

Ранее CODEX STAN A-9-1976. Принят в 1976 году. Пересмотрен в 2003 и 2008 году.
С изменениями 2010 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сливки и сливки, подвергшиеся технологической обработке, предназначенные для непосредственного употребления или для дальнейшей переработки и соответствующие описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

- 2.1 Сливки** – жидкий¹ молочный продукт с относительно высоким содержанием жира, представляющий собой эмульсию типа "жир в обезжиренном молоке" и полученный путем сепарирования молока.
- 2.2 Восстановленные сливки** – сливки, полученные восстановлением молочных продуктов с добавлением питьевой воды или без нее, обладающие такими же свойствами конечного продукта, как и сливки, описанные в разделе 2.1.
- 2.3 Рекомбинированные сливки** – сливки, полученные смешиванием молочных продуктов с добавлением питьевой воды или без нее, обладающие такими же свойствами конечного продукта, как и сливки, описанные в разделе 2.1.
- 2.4 Сливки, подвергшиеся технологической обработке** – молочный продукт, полученный в результате технологической обработки сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок для придания им характерных свойств, описанных ниже:
- 2.4.1 Фасованные жидкие сливки** – жидкий¹ молочный продукт, полученный приготовлением и фасованием сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок, предназначенный для непосредственного употребления и/или использования.
- 2.4.2 Сливки для взбивания** – жидкие¹, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, предназначенные для взбивания. Если сливки предназначены для использования конечным потребителем, технология их производства должна способствовать облегчению процесса взбивания.
- 2.4.3 Сливки, упакованные под давлением** – жидкие¹, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, которые упакованы в тару под давлением в присутствии газа-вытеснителя и становятся взбитыми после извлечения из такой тары.
- 2.4.4 Взбитые сливки** – жидкие¹, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, в которые был введен воздух или инертный газ без обращения фаз эмульсии типа "жир в обезжиренном молоке".
- 2.4.5 Сквашенные сливки** – молочный продукт, полученный сквашиванием сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок соответствующими микроорганизмами, что приводит к снижению величины рН с коагуляцией или без нее. При прямом или косвенном указании наличия конкретного микроорганизма (конкретных микроорганизмов) в маркировке или в любой другой форме обозначения состава предназначенного для продажи продукта в продукте до истечения минимального срока годности должно присутствовать соответствующее количество жизнеспособных и активных микроорганизмов. Требование к наличию жизнеспособных микроорганизмов не применяется к продуктам, подвергшимся термической обработке после сквашивания.
- 2.4.6 Подкисленные сливки** – молочный продукт, полученный в результате повышения кислотности сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок под действием кислот и/или регуляторов кислотности, снижающих рН с коагуляцией или без нее.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Для всех сливок и сливок, подвергшихся технологической обработке:

Молоко, которое может подвергаться механической и физической обработке перед началом технологического процесса производства сливок.

Для восстановленных и/или рекомбинированных сливок:

Масло сливочное², молочно-жировая продукция², молоко сухое², сливки сухие², вода питьевая.

Для сливок, подвергшихся технологической обработке, описание которых приводится в разделах 2.4.2–2.4.6:

¹ Термин "жидкий" обозначает способность к истеканию при температуре выше температуры заморозания.

² Подробнее см. соответствующий стандарт Кодекса.

Продукт, остающийся после удаления молочного жира в результате сбивания молока и сливок при производстве сливочного масла и молочно-жировой продукции (или пахта), который может подвергаться концентрированию и/или высушиванию.

3.2 Разрешенные ингредиенты

Для указанных целей и категорий продуктов допускается использовать только приведенные ниже ингредиенты и только в количествах, не превышающих установленные пределы.

Только для продуктов, в производстве которых применение стабилизаторов и/или загустителей является технологически обоснованным (см. таблицу в разделе 4):

- Продукты, полученные исключительно из молока или сыворотки, в которых массовая доля молочного белка любого типа (включая казеин, продукты на основе сывороточных белков, концентраты и любые их сочетания) составляет не менее 35%, а также молоко сухое: данные продукты могут быть использованы в качестве стабилизаторов и загустителей при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, не превышающих 20 г/кг с учетом использования стабилизаторов/загустителей, указанных в разделе 4.
- Желатин и крахмал: данные вещества могут быть использованы в качестве стабилизаторов при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, установленных НПП, с учетом использования стабилизаторов/загустителей, указанных в разделе 4.

Только для сквашенных сливок:

- Закваски из культур безвредных микроорганизмов, включая перечисленные в разделе 2 *Стандарта на кисломолочные продукты (CXS 243-2003)*.

Только для сквашенных и подкисленных сливок:

- Сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты, улучшающие текстуру без ферментативной коагуляции;
- хлористый натрий.

3.3 Состав

Массовая доля молочного жира: не менее 10%

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных значений для молочного жира, расцениваются как не соответствующие положениям раздела 4.3.3 *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CXS 206-1999)*.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для указанных категорий продуктов допускается использовать только функциональные классы пищевых добавок, перечисленных в таблице ниже. В рамках каждого класса добавок (если в таблице указано, что их применение разрешено) могут использоваться только перечисленные ниже пищевые добавки, исключительно в соответствии с указанными функциональным назначением и ограничениями.

Стабилизаторы и загустители, включая модифицированные крахмалы, могут применяться отдельно или в сочетании в соответствии с определениями молочных продуктов и только в функционально необходимых количествах с учетом использования желатина и крахмала в соответствии с разделом 3.2.

Категория продукта:	Функциональный класс добавки:			
	Стабилизаторы ^(а)	Регуляторы кислотности ^(а)	Загустители ^(а) и эмульгаторы ^(а)	Упаковочные газы и газы-вытеснители
Фасованные жидкие сливки (2.4.1):	X	X	X	–
Сливки для взбивания (2.4.2):	X	X	X	–
Сливки, упакованные под давлением (2.4.3):	X	X	X	X
Взбитые сливки (2.4.4):	X	X	X	X
Сквашенные сливки (2.4.5):	X	X	X	–
Подкисленные сливки (2.4.6):	X	X	X	–

(а) Данные добавки допускается применять для обеспечения стабильности продукта и целостности эмульсии с учетом содержания жира и срока годности продукта. При определении срока годности особое внимание следует уделять интенсивности термической обработки, так как некоторые продукты, пастеризованные при минимальных температурах, не требуют применения определенных добавок. X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано. – Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
Регуляторы кислотности		
270	Молочная кислота (L-, D- и DL-)	Ограничен НПП
325	Лактат натрия	Ограничен НПП
326	Лактат калия	Ограничен НПП
327	Лактат кальция	Ограничен НПП
330	Лимонная кислота	Ограничен НПП
333	Цитраты кальция	Ограничен НПП
500(i)	Карбонат натрия	Ограничен НПП
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	Ограничен НПП
500(iii)	Сесквикарбонат натрия	Ограничен НПП
501(i)	Карбонат калия	Ограничен НПП
501(ii)	Гидрокарбонат калия	Ограничен НПП
Стабилизаторы и загустители		
170(i)	Карбонат кальция	Ограничен НПП
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	Ограничен НПП
331(iii)	Цитрат натрия 3-замещенный	Ограничен НПП
332(i)	Цитрат калия 1-замещенный	Ограничен НПП
332(ii)	Цитрат калия 3-замещенный	Ограничен НПП
516	Сульфат кальция	Ограничен НПП

339(i)	Орто-фосфат натрия 1-замещенный	1100 мг/кг в пересчете на фосфор
339(ii)	Орто-фосфат натрия 2-замещенный	
339(iii)	Орто-фосфат натрия 3-замещенный	
340(i)	Орто-фосфат калия 1-замещенный	
340(ii)	Орто-фосфат калия 2-замещенный	
340(iii)	Орто-фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	Орто-фосфат кальция 1-замещенный	
341(ii)	Орто-фосфат кальция 2-замещенный	
341(iii)	Орто-фосфат кальция 3-замещенный	
450(i)	Пирофосфат динатриевый	
450(ii)	Пирофосфат тринатриевый	
450(iii)	Пирофосфат четырехнатриевый	
450(v)	Пирофосфат четырехкалийевый	
450(vi)	Пирофосфат дикальциевый	
450(vii)	Дигидропирофосфат кальция	
451(i)	Трифосфат натрия 5-замещенный	
451(ii)	Трифосфат калия 5-замещенный	
452(i)	Полифосфат натрия	
452(ii)	Полифосфат калия	
452(iii)	Полифосфат натрия-кальция	
452(iv)	Полифосфат кальция	
452(v)	Полифосфат аммония	
400	Альгиновая кислота	Ограничен НПП
401	Альгинат натрия	Ограничен НПП
402	Альгинат калия	Ограничен НПП
403	Альгинат аммония	Ограничен НПП
404	Альгинат кальция	Ограничен НПП
405	Пропиленгликольальгинат	5000 мг/кг
406	Агар	Ограничен НПП
407	Каррагинан	Ограничен НПП
407a	Каррагинан из водорослей <i>Eucheuma</i> (PES)	Ограничен НПП
410	Камедь рожкового дерева	Ограничен НПП
412	Гуаровая камедь	Ограничен НПП
414	Гуммиарабик (акациевая камедь)	Ограничен НПП
415	Ксантановая камедь	Ограничен НПП
418	Геллановая камедь	Ограничен НПП
440	Пектины	Ограничен НПП
460(i)	Целлюлоза микрокристаллическая (целлюлозный гель)	Ограничен НПП
460(ii)	Целлюлоза в порошке	Ограничен НПП

461	Метилцеллюлоза	Ограничен НПП
463	Гидроксипропилцеллюлоза	Ограничен НПП
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза	Ограничен НПП
465	Метилэтилцеллюлоза	Ограничен НПП
466	Карбоксиметилцеллюлоза натрия (целлюлозная камедь)	Ограничен НПП
472e	Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот	5000 мг/кг
508	Хлорид калия	Ограничен НПП
509	Хлорид кальция	Ограничен НПП
1410	Монокрахмалфосфат	Ограничен НПП
1412	Дикрахмал-фосфат	Ограничен НПП
1413	Дикрахмал-фосфат фосфатированный	Ограничен НПП
1414	Дикрахмал-фосфат ацетилованный	Ограничен НПП
1420	Ацетилованный крахмал	Ограничен НПП
1422	Дикрахмал-адипат ацетилованный	Ограничен НПП
1440	Оксипропилованный крахмал	Ограничен НПП
1442	Гидроксипропилдикрахмалфосфат	Ограничен НПП
1450	Крахмал натрия октенилсукцинат	Ограничен НПП

Эмульгаторы		
322(i)	Лецитин	Ограничен НПП
432	Полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат	1000 мг/кг
433	Полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат	
434	Полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат	
435	Полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат	
436	Полиоксиэтиленсорбитан (20) тристеарат	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	Ограничен НПП
472a	Эфиры глицерина, уксусной и жирных кислот	Ограничен НПП
472b	Эфиры глицерина, молочной и жирных кислот	Ограничен НПП
472c	Эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот	Ограничен НПП
473	Эфиры сахарозы и жирных кислот	5000 мг/кг
475	Эфиры полиглицерина и жирных кислот	6000 мг/кг
491	Сорбитан моностеарат	5000 мг/кг

492	Сорбитан тристеарат	
493	Сорбитан монолаурат	
494	Сорбитан моноолеат	
495	Сорбитан монопальмитат	
Упаковочный газ		
290	Диоксид углерода	Ограничен НПП
941	Азот	Ограничен НПП
Газ-вытеснитель		
942	Оксид азота	Ограничен НПП

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (СХС 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (СХС 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

7.1.1 Название пищевого продукта устанавливается в соответствии с разделом 2 настоящего стандарта с учетом положений раздела 7.1.3. Тем не менее, "фасованные жидкие сливки" могут обозначаться как "сливки", а "сливки, упакованные под давлением", – другим описательным термином, характеризующим сущность продукта или его предполагаемое применение, или термином "взбитые сливки". Использование термина "сливки, подвергшиеся технологической обработке" в качестве наименования продукта не допускается.

В качестве наименования продукта, на который распространяется настоящий стандарт, также допускается использование других наименований, предусмотренных национальным законодательством страны производства и/или продажи продукта, или общепринятого в стране розничной продажи наименования, при условии, что оно не будет вводить потребителя в заблуждение относительно сущности или отличительных особенностей продукта.

Кроме того, в составе таких пунктов маркировки, как наименование (для сквашенных сливок) и состав продукта допускается применять термины "ацидофилин", "кефир" и "кумыс", примененные в надлежащем порядке, при условии, что продукт был сквашен с использованием конкретной закваски (заквасок), как установлено разделом 2.1 *Стандарта на кисломолочные продукты* (СХС 243-2003), и соответствует микробиологическим критериям состава, применимым к конкретному кисломолочному продукту в соответствии с разделом 3.3 того же стандарта.

7.1.2 Наименование дополняется указанием содержания жира в формате, принятом в стране продажи товара конечному потребителю: в виде численного значения или с помощью подходящего характеризующего термина, являющегося частью названия либо расположенного на видном месте в непосредственной близости от него.

Сведения о пищевой ценности продукта следует указывать в соответствии с *Методическими указаниями об использовании заявлений о пищевых свойствах* (CXG 23-1997). При указании таких сведений за эталонное значение принимается массовая доля молочного жира в 30%.

7.1.3 Во избежание введения потребителя в заблуждение рекомбинированные и/или восстановленные сливки, соответствующие определениям разделов 2.2 и 2.3, обозначаются как "рекомбинированные сливки", "восстановленные сливки" или иным термином, достоверно отражающим характеристики продукта.

7.1.4 Во избежание введения потребителя в заблуждение описание проведенной термической обработки приводится либо как часть названия, либо на видном месте в непосредственной близости от него для.

При указании в маркировке типа термической обработки применяются определения, установленные Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом для страны розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах или ii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

Если в соответствии с разделом 7.1.2 содержание жира обозначается в виде численной величины, такое обозначение может являться указанием содержания жира при условии, что оно содержит дополнительную информацию, требования к которой установлены выше.

7.3 Маркировка транспортной тары

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах при условии, что наименование продукта, обозначение партии и название и адрес предприятия-изготовителя или упаковщика указываются непосредственно на таре. Вместо номера партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика можно указать специальный идентификационный знак, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.