

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА МУКУ ИЗ СОРГО

CXS 173-1989

Принят в 1989 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2019 года.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на муку из сорго, предназначенную для непосредственного употребления в пищу и соответствующую определению, приведенному в разделе 2 ниже.
- 1.2 Стандарт не распространяется на крупу или шроты из *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

## 2. ОПИСАНИЕ

Мука из сорго представляет собой продукт, вырабатываемый из зерна *Sorghum bicolor* (L.) Moench путем промышленного помола, в процессе которого удаляются семенная кожура и большая часть зародыша, а эндосперм доводится до соответствующей степени крупности.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Мука из сорго должна быть безопасна и пригодна в пищу.
- 3.1.2 Мука из сорго не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно содержаться живых насекомых.
- 3.1.3 Мука из сорго не должна содержать сорных примесей (примеси органического происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 3.2 Специальные показатели качества

- 3.2.1 **Влажность** – не более 15,0% по массовой доле.

При отгрузке в некоторые регионы может потребоваться установить более низкие предельные значения по влажности с учетом климата, продолжительности транспортировки и условий хранения.

- 3.2.2 **Содержание танина**

Массовая доля танина в муке из сорго не должна превышать 0,3% в пересчете на сухое вещество.

## 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

### 4.1 Тяжелые металлы

Мука из сорго не должна содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 4.2 Остатки пестицидов

Мука из сорго должна соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

### 4.3 Микотоксины

Мука из сорго должна соответствовать требованиям по максимально допустимому содержанию микотоксинов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 5.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".
- 5.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.
- 5.3 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:
  - не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека;
  - не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
  - не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **6. УПАКОВКА**

- 6.1** Мука из сорго упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.
- 6.2** Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из надлежащих материалов, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна переносить в продукт токсические вещества или придавать ему посторонний запах или привкус.
- 6.3** При упаковке продукта в мешки такие мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

## **7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### **7.1 Наименование продукта**

Наименования продукта на этикетке указывается следующим образом: "мука из сорго".

### **7.2 Маркировка транспортной тары**

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## **8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и порядка отбора проб.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.

Показатель	Предельное значение	Метод анализа
<b>ЗОЛА</b>	не менее 0,9% в пересчете на сухое вещество – и – не более 1,5% в пересчете на сухое вещество	метод АОАС 923.03 ICC 104/1 – Метод определения содержания золы в зерновых и продуктах из зерновых (озоление при температуре 900°C) (метод типа I) – или – ISO 2171:1980 – Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение содержания золы
<b>БЕЛОК (N x 6,25)</b>	не менее 8,5% в пересчете на сухое вещество	ICC 105/1 (1986) – Метод определения содержания сырого белка в зерновых и продуктах из зерновых, предназначенных для пищевых или кормовых целей, в присутствии ускорителя селен/медь (метод типа II) – или – ISO 1871:1975
<b>СЫРОЙ ЖИР</b>	не менее 2,2% в пересчете на сухое вещество – и – не более 4,7% в пересчете на сухое вещество	методы АОАС 945.38F; 920.39C – или – ISO 5986:1983 – Корма для животных – Определение экстрагированием диэтиловым эфиром
<b>СЫРАЯ КЛЕТЧАТКА</b>	не более 1,8% в пересчете на сухое вещество	ICC 113:1972 – Определения содержания сырой клетчатки (метод типа I) – или – ISO 6541:1981 – Продукты сельскохозяйственные пищевые. Определение содержания сырой клетчатки. Модифицированный метод Шеррера
<b>ЦВЕТ</b>	ДИАПАЗОН: 18–30 единиц	метод колориметрического анализа Кент-Джонса с использованием колориметра Мартина. По “Modern Cereal Chemistry”, 6th ed. 1967, edited by Kent Jones-Amos, published by Food Trade Press Ltd., London, U.K. (метод типа I)
<b>КРУПНОСТЬ (ГРАНУЛЯРНОСТЬ)</b>	не менее 100% муки проходит через сито с ячейкой 0,5 мм (для муки тонкого помола) и 1 мм (для муки среднего помола)	метод АОАС 965.22 (метод типа I, с использованием сит по ISO 3310/I – 1982 Сита лабораторные)