

# 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 ПИЩЕВУЮ МУКУ ИЗ МАНИОКА

CXS 176-1989

Принят в 1989 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2013 и 2019 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на муку из маниока, получаемую путем обработки съедобного маниока (*Manihot esculenta* Crantz) и предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Определение продукта

Пищевая мука из маниока (*Manihot esculenta* Crantz) представляет собой продукт, изготовленный из просушенных ломтиков маниока или пасты из него путем измельчения, дробления или помола и последующего просеивания для отделения волокон от муки. При изготовлении пищевой муки из клубней горького маниока (*Manihot utilissima* Pohl) содержащийся в них яд удаляется путем вымачивания клубней в воде в течение нескольких дней, после чего клубни (целиком, в измельченном до пастообразного состояния виде или в виде ломтиков) просушиваются.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества

3.1.1 Пищевая мука из маниока должна быть безопасна и пригодна в пищу.

3.1.2 Пищевая мука из маниока не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно содержаться живых насекомых.

3.1.3 Пищевая мука из маниока не должна содержать вредных примесей (примеси животного происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### 3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 **Влажность** – не более 13% 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.

## 4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

### 4.1 Загрязняющие вещества

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

### 4.2 Остаточное количество пестицидов

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Производство и последующее обращение продукта, на который 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 маниока упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.
- 6.2** Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из 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**

В качестве наименования продукта на этикетке указывается "пищевая мука из маниока".

### **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 название и адрес 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>СЫРАЯ КЛЕТЧАТКА</b>	не более 2,0%	ISO 5498 (1981) – Определение содержания сырой клетчатки. Разделение путем фильтрации через фильтровальную бумагу. Общий метод
<b>ЗОЛА</b>	не более 3,0%	ISO 2171 (1980) – Культуры зерновые, бобовые и продукты их переработки – определение золы при сжигании (метод тип I)
<b>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>	в соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	не установлен
<b>КРУПНОСТЬ</b>		не установлен
■ Мука тонкого помола	не менее 90% частиц проходит через сито с ячейкой 0,60 мм	
■ Мука грубого помола	не менее 90% частиц проходит через сито с ячейкой 1,20 мм	