

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 - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА МАННУЮ КРУПУ И МУКУ ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ

CXS 178-1991

Принят в 1991 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на манную крупу из твердой пшеницы, в т.ч. из цельной твердой пшеницы, и на муку из твердой пшеницы для непосредственного употребления в пищу, вырабатываемые из твердой пшеницы (*Triticum durum* Desf.), расфасованные в потребительскую упаковку или предназначенные для употребления с другими пищевыми продуктами.
- 1.2. Стандарт не распространяется на:
- какие-либо продукты, выработанные из мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.), или карликовой пшеницы (*Triticum compactum* Host.), или из их смесей, или из смесей этих пшениц с твердой пшеницей;
 - муку или крупу из твердой пшеницы, предназначенную для непищевых промышленных или кормовых целей.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение

Манная крупа и мука из твердой пшеницы представляют собой продукты, вырабатываемые из зерна твердой пшеницы (*Triticum durum* Desf.) путем измельчения или помола, в процессе чего отруби и зародыш почти полностью удаляются, а оставшееся доводится до соответствующей степени крупности. Манная крупа из цельной твердой пшеницы вырабатывается таким же способом, но отруби и, частично, зародыш не удаляются.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Манная крупа и мука из твердой пшеницы, а также любые добавленные в них питательные вещества должны быть безопасны и пригодны в пищу.
- 3.1.2 Манная крупа и мука из твердой пшеницы не должны иметь посторонних запахов и привкусов; в них не должно содержаться живых насекомых.

Манная крупа и мука из твердой пшеницы 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 14,5% 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 Тяжелые металлы

Манная крупа и мука из твердой пшеницы не должны содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

4.2 Остатки пестицидов

Манная крупа и мука из твердой пшеницы должны соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

4.3 Микотоксины

Манная крупа и мука из твердой пшеницы должны 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** Манная крупа и мука из твердой пшеницы упаковываются 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" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "манная крупа из твердой пшеницы", "манная крупа из цельнозерновой твердой пшеницы" или "мука из твердой пшеницы".

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
ЗОЛА		
■ манная крупа из твердой пшеницы	не более 1,3% в пересчете на сухое вещество	метод AOAC 923.03 (метод типа I); – или – ISO 2171 (1980) – Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение содержания золы. Метод В – при температуре 550°C до постоянного веса
■ манная крупа из твердой цельнозерновой пшеницы	не более 2,1% в пересчете на сухое вещество	
■ мука из твердой пшеницы	не более 1,75% в пересчете на сухое вещество	
БЕЛОК (N x 5,7)		
■ манная крупа из твердой пшеницы	не менее 10,5% в пересчете на сухое вещество	ICC 105/I – Метод определения содержания сырого белка в зерновых и продуктах из зерновых, предназначенных для потребления в пищу или кормовых целей. В присутствии катализатора селен/медь (Метод типа I) – или – ISO 1871 (1975)
■ манная крупа из твердой цельнозерновой пшеницы	не менее 11,5% в пересчете на сухое вещество	
■ мука из твердой пшеницы	не менее 11,0% в пересчете на сухое вещество	
ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА		
■ витамины	В соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	не установлен
■ минералы		
■ аминокислоты		
КРУПНОСТЬ		
■ манная крупа из твердой пшеницы	не более 79% частиц проходит через сетку или текстильное сито с ячейкой 315 микрон	не установлен
■ мука из твердой пшеницы	не менее 80% частиц проходит через сетку или текстильное сито с ячейкой 315 микрон	