

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 КВИНОА

CXS 333-2019

Принят в 2019 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на квиноа (*Chenopodium quinoa* Willd.), переработанное в соответствии с разделом 2.2, пригодное для употребления в пищу, фасованное или нефасованное.
- 1.2 Он не распространяется на квиноа, используемое в качестве семенного посадочного материала, и на продукты, полученные переработкой квиноа (например, муку и хлопья).

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Квиноа

Квиноа – зерно растения *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Переработанное квиноа

Переработанное квиноа представляет собой зерно культуры *Chenopodium quinoa* Willd, очищенное, без содержащего сапонин околоплодника и сортированное по цвету и размеру.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Квиноа должно быть безопасно и пригодно для потребления в пищу.
- 3.1.2 Квиноа не должно иметь посторонних привкусов или запахов.
- 3.1.3 В квиноа не должно быть содержаться живых насекомых или клещей.
- 3.1.4 Переработанное квиноа должно иметь характерный для него цвет, чаще всего белый (с перламутровым, бледным или сероватым оттенком), чёрный и красный и проч.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность – не более 13,0% 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 Посторонние примеси

3.2.2.1 Посторонними считаются все органические и неорганические примеси квиноа.

3.2.2.2.1 Органические примеси, включая шелуху, части стеблей, примеси органического происхождения, семена других видов и листья – не более 0,1%.

3.2.2.2.2 Неорганические примеси, включая камни – не более 0,1%.

3.2.3 Дефекты

3.2.3.1 Определение дефектов

3.2.3.1.1 Битые зёрна – части зёрен размером менее трёх четвертей от целого зерна, образовавшиеся в результате механического воздействия.

3.2.3.1.2 Повреждённые зёрна – зёрна, отличающиеся от других формой или структурой, изменённые в результате воздействия физических, химических или биологических факторов.

3.2.3.1.3 Проросшие зёрна – зёрна с образовавшимися корешками (зародышами).

3.2.3.1.4 Нашелушённые зёрна – зёрна с семенной плёнкой или с сохранившейся частью цветка.

3.2.3.1.5 Незрелые зёрна – зёрна, не достигшие физиологической зрелости, для которых характерен малый размер и зеленоватый оттенок.

3.2.4 Дефекты зерна

Требования	Максимально допустимое содержание (%)
Битые зерна	3,0%
Повреждённые зёрна	2,5%
Проросшие зёрна	0,5%
Нешелушённые зёрна	0,3%
Незрелые зёрна	0,9%

3.2.5 Содержание белка

Требования	Минимальное содержание (%)
Белок	10,0% в пересчёте на сухое вещество

3.2.6 Содержание сапонина

Требования	Максимальное допустимое содержание (%)
Сапонин	0,12%

3.2.7 Размер¹**4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Использование пищевых добавок не допускается.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

5.2 Остаточное количество пестицидов

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Подготовку 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 соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил.

6.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. УПАКОВКА

7.1 Квиноа должно быть упаковано в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.

7.2 Упаковка должна быть безопасной и пригодной для использования по назначению и не должна переносить в продукт токсичные вещества или придавать ему посторонний запах или привкус. Все материалы, используемые внутри тары, должны быть предназначенными для упаковки пищевых продуктов, чистыми, новыми и надлежащего качества, чтобы обеспечить сохранность продукта.

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяется данный стандарт, должен быть маркирован в соответствии с "Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

8.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "квиноа" или "переработанное квиноа" в соответствии с описанием, приведённом в разделе 2. Может также указываться дополнительная информация, например, происхождение продукта, качество и цвет.

8.2 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.

¹ Будет добавлено позже.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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