

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 МУКУ КУКУРУЗНУЮ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВУЮ

CXS 154-1985

Принят в 1985 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на муку кукурузную цельнозерновую для непосредственного употребления в пищу, вырабатываемую из зерна кукурузы (*Zea mays* L.) и соответствующую описанию, приведенному в разделе 2.
- 1.2 Настоящий стандарт не распространяется на муку кукурузную дегерминированную, муку кукурузную обогащенную, муку кукурузную мелкого помола, крупу кукурузную, крупу кукурузную быстрого приготовления, крупу кукурузную мелкую, муку кукурузную самоподнимающуюся, муку кукурузную просеянную, хлопья кукурузные и другие готовые к употреблению зерновые продукты на основе кукурузы, крупу кукурузную плющеную и продукты из кукурузы, подвергнутой щелочной обработке.
- 1.3 Настоящий стандарт не распространяется на муку кукурузную, предназначенную для использования в качестве добавки при пивоварении, муку кукурузную, предназначенную для производства крахмала и любого промышленного использования, и шрот кукурузный, предназначенный для кормовых целей.

2. ОПИСАНИЕ

Мука кукурузная цельнозерновая представляет собой пищевой продукт, вырабатываемый из полностью вызревшего, доброкачественного, непроросшего, цельного зерна кукурузы (*Zea mays* L.) путем измельчения, в процессе которого целое зерно доводится до соответствующей степени крупности. В процессе выработки крупные частицы измельченного кукурузного зерна могут отделяться, измельчаться повторно и смешиваться с оставшейся частью.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Мука кукурузная цельнозерновая должна быть безопасна и пригодна в пищу.
- 3.1.2 Мука кукурузная цельнозерновая не должна иметь посторонних привкусов и запахов, и в ней не должно содержаться живых насекомых.
- 3.1.3 Мука кукурузная цельнозерновая 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 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.

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

4.1 Тяжелые металлы

Мука кукурузная цельнозерновая не должна содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

4.2 Остаточное количество пестицидов

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

4.3 Микотоксины

Мука кукурузная цельнозерновая 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 кукурузная цельнозерновая 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 расфасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

В качестве наименования продукта на этикетке указывается "мука кукурузная цельнозерновая".

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.

Параметр/описание	Предельное значение	Метод анализа
ЗОЛА	не более 3,0% в пересчете на сухой вес	метод AOAC 923.03 ISO 2171:1980 метод ICC No. 104/1 (1990)
БЕЛОК (N x 6.25)	не менее 8% в пересчете на сухой вес	ICC 105/I – Метод определения содержания сырого белка в зерновых и продуктах из зерновых, предназначенных для пищевых или кормовых целей (тип I). В присутствии ускорителя селен/медь – или – ISO 1871 (1975)
СЫРОЙ ЖИР	не менее 3,1% в пересчете на сухой вес	методы AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
ГРАНУЛЯРНОСТЬ	не менее 95% муки кукурузной цельнозерновой проходит через сито с ячейкой 1,70 мм – и – не менее 45% проходит через сито с ячейкой 0,71 мм – и – не более 35% муки кукурузной цельнозерновой проходит через сито с ячейкой 0,212 мм	метод AOAC 965.22 (метод типа I, с использованием сит по ISO 3310/I – 1982 Сита лабораторные)