

# 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 ПРОСА АМЕРИКАНСКОГО

CXS 170-1989

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

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на муку, предназначенную для непосредственного употребления в пищу, которая получается из проса американского (*Pennisetum americanum* L.), сенегальских разновидностей "соуна" и "санио".
- 1.2 Настоящий стандарт не распространяется на муку низкого или грубого помола из проса американского.

## 2. ОПИСАНИЕ

Мука из проса американского представляет собой продукт, предназначенный для употребления в пищу, и получаемый из зерен проса американского (*Pennisetum americanum* L.) путем промышленного помола, в ходе которого зародыш в значительной степени удаляется, а эндосперм перемалывается в достаточно мелкий порошок.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Мука из проса американского должна быть безопасна и пригодна в пищу.
- 3.1.2 Мука из проса американского не должна иметь посторонних привкусов и запахов, и в ней не должно содержаться живых насекомых.
- 3.1.3 Мука из проса американского 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 13,0% 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 из проса американского не должна содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

### 4.2 Остаточное количество пестицидов

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

### 4.3 Микотоксины

Мука из проса американского 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 проса американского 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 из проса американского".

### **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
<b>РАЗМЕР ЧАСТИЦ</b>		не установлен
▪ мука тонкого помола	не менее 100% проходит через сито с ячейкой 0,5 мм	
▪ мука среднего помола	не менее 100% проходит через сито с ячейкой 1 мм	
<b>ЗОЛА</b>	ДИАПАЗОН: от 0,8 до 1,0% в пересчете на сухое вещество	метод AOAC 923.03
<b>БЕЛОК (N x 5,7)</b>	не менее 8,0% в пересчете на сухое вещество	метод AOAC 920.87
<b>ЖИР</b>	не более 5,0% в пересчете на сухое вещество	метод AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
<b>СЫРАЯ КЛЕТЧАТКА</b>	не более 1,5% в пересчете на сухое вещество	ISO 5498:1981 (метод типа I)
<b>ЦВЕТ</b>	ДИАПАЗОН: от 18 до 30 единиц Кент-Джонса	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed. D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605–612, Food Trade Press Ltd, London, 1969
<b>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>	В соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт.	не установлен