

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА, НА КОТОРЫЕ ОТСУТСТВУЮТ ОТДЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

CXS 19-1981

Ранее SAC/RS 19-1969. Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1987 и 1999 годах. С изменениями
2009, 2013, 2015, 2017 и 2019 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на масла, жиры и их смеси в виде, пригодном для употребления в пищу. Стандарт охватывает масла и жиры, подвергшиеся процессам модификации (таким как переэтерификация и гидрогенизация) и фракционирования.

Настоящий стандарт не распространяется на масла и жиры, входящие в область применения одного из следующих стандартов:

- Стандарт Кодекса на поименованные животные жиры;
- Стандарт Кодекса на поименованные растительные масла;
- Стандарт Кодекса на оливковые масла и оливковые масла из жмыха;
- Стандарт Кодекса на рыбий жир.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Пищевые жиры и масла – продукты питания, в соответствии с описанием в разделе 1, состоящие из глицеридов жирных кислот. Пищевые жиры и масла могут быть растительного или животного происхождения либо могут быть получены из морских организмов. Они могут содержать небольшие количества других липидов, таких как фосфолипиды, а также неомыляемых веществ и свободных жирных кислот, в естественном состоянии присутствующих в жире или масле. Жиры животного происхождения должны быть получены от животных, здоровых во время забоя, и быть пригодны в пищу.

2.2 Жиры и масла первого отжима – пищевые растительные жиры и масла, получаемые без изменения природы масла с применением только механических процессов, например, таких как отжим и прессование, а также нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

2.3 Жиры и масла холодного отжима – пищевые растительные жиры и масла, получаемые без изменения природы масла с применением механических процессов, например, таких как отжим и прессование, без нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В маслах первого отжима и холодного отжима, на которые распространяется настоящий стандарт, присутствие пищевых добавок не допускается.

3.1 Красители

В растительных маслах, на которые распространяется настоящий стандарт, присутствие красителей не допускается.

Для восстановления естественного цвета продукта, утраченного в процессе обработки, или для достижения стандартной окраски допустимо применение следующих красителей при условии, что эти добавки не дезориентируют потребителя и не вводят его в заблуждение путем маскирования порчи или низкого качества продукта или преувеличения его фактической стоимости:

Номер INS	Добавка	Максимальный уровень использования
100(i)	Куркумин	5 мг/кг
160a(ii)	Бета-каротин, растительный	25 мг/кг
160a(i)	Бета-каротин, синтетический	25 мг/кг (по отдельности или в сочетании)
160a(iii)	Бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	Метилловый или этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160b(i)	Экстракты аннато на основе биксина	10 мг/кг (в пересчете на биксин)

3.2 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в пищевых продуктах, охватываемых настоящим стандартом, должны соответствовать положениям "Руководства по использованию ароматизаторов" (СХГ 66-2008).

3.3 Антиоксиданты

Номер INS	Добавка	Максимальный уровень использования
304	Аскорбилпальмитат	500 мг/кг (по отдельности или в сочетании)
305	Аскорбилстеарат	
307a	Токоферол, d-альфа	300 мг/кг (по отдельности или в сочетании)
307b	Концентрат токоферола, смесь	
307c	Токоферол, dl-альфа	
310	Пропилгаллат	100 мг/кг
319	Трет-бутилгидрохинон (ТБГХ)	120 мг/кг
320	Бутилгидроксианизол (БГА)	175 мг/кг
321	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	75 мг/кг
Любая комбинация галлатов, БГА, БГТ и/или ТБГХ		200 мг/кг при условии, что указанные выше максимальные уровни не превышены
322(i)	Лецитин	НПП
389	Дилаурилтиодипропионат	200 мг/кг

3.4 Синергисты антиоксидантов

Номер INS	Добавка	Максимальный уровень использования
330	Лимонная кислота	НПП
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	НПП
331(iii)	Цитрат натрия 3-замещенный	НПП
332(ii)	Цитрат калия 3-замещенный	НПП
333 (iii)	Цитрат кальция 3-замещенный	НПП
384	Изопропилцитратная смесь	100 мг/кг (по отдельности или в сочетании)
472c	Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот	

3.5 Пеногасители (для фритюрных масел и жиров)

Номер INS	Добавка	Максимальный уровень использования
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	НПП
900a	Полидиметилсилоксан	10 мг/кг

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

4.1 Остаточное количество пестицидов

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подготовку продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, установленным в соответствии с "Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

6. МАРКИРОВКА

Продукт маркируется в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985)".

6.1 Наименование продукта

Наименования "жир первого отжима" и "масло первого отжима" могут использоваться только для конкретных жиров или масел, подпадающих под определение, приведенное в пункте 2.2 настоящего стандарта.

Наименования "жир холодного отжима" и "масло холодного отжима" могут использоваться только для конкретных жиров или масел, подпадающих под определение, приведенное в пункте 2.3 настоящего стандарта.

6.2 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи в соответствии с приведенными выше требованиями к маркировке 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ**КАЧЕСТВО И СОСТАВ – ПРОЧИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Приведенные ниже показатели качества и состава представляют дополнительную информацию к основным показателям качества и состава продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт. Продукт, качество и состав которого соответствуют основным показателям, но не соответствуют настоящим дополнительным показателям, считается соответствующим настоящему стандарту.

1. ХАРАКТЕРИСТИКИ КАЧЕСТВА**Цвет:**

Характерный для конкретного продукта.

Запах и вкус:

Характерные для конкретного продукта и без посторонних и прогорклых запаха и вкуса.

	<u>Максимальное содержание</u>
Летучие вещества при 105°C:	0,2% по массовой доле
Нерастворимые примеси:	0,05% по массовой доле
Содержание мыла:	0,005% по массовой доле
Железо (Fe):	
Рафинированные жиры и масла	2,5 мг/кг
Жиры и масла первого отжима	5,0 мг/кг
Жиры и масла холодного отжима	5,0 мг/кг
Медь (Cu):	
Рафинированные жиры и масла	0,1 мг/кг
Жиры и масла первого отжима	0,4 мг/кг
Жиры и масла холодного отжима	0,4 мг/кг
Кислотное число:	
Рафинированные жиры и масла	0,6 мг КОН/г жира или масла
Жиры и масла первого отжима	4,0 мг КОН/г жира или масла
Жиры и масла холодного отжима	4,0 мг КОН/г жира или масла
Перекисное число:	
Масла первого отжима и жиры и масла холодного отжима	до 15 мэкв активного кислорода на кг масла
Прочие жиры и масла	до 10 мэкв активного кислорода на кг масла

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**Определение кислотного числа (КЧ)**

В соответствии с IUPAC 2.201 или ISO 660: 1996.

Определение перекисного числа (ПЧ)

В соответствии с IUPAC 2.501 (с поправками), AOCS Cd 8b - 90 (97) или ISO 3961: 1998.

Определение содержания летучих веществ при температуре 105°C

В соответствии с IUPAC 2.601 или ISO 662: 1998.

Определение содержания нерастворимых примесей

В соответствии с IUPAC 2.604 или ISO 663: 1999.

Определение содержания мыла

В соответствии с разделом 2.5 BS 684.

Определение содержания железа

В соответствии с IUPAC 2.631, ISO 8294: 1994 или AOAC 990.05.

Определение содержания меди

В соответствии с IUPAC 2.631, ISO 8294: 1994 или AOAC 990.05.