

# 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 МОЛОКО СУХОЕ И СЛИВКИ СУХИЕ

CXS 207-1999

**Настоящий Стандарт заменяет Стандарт на сухое цельное молоко, сухое частично обезжиренное молоко и сухое обезжиренное молоко (A-5-1971), а также Стандарт на сухие сливки, сухие частично обезжиренные сливки и сухое жирное молоко (A-10-1971).**

**Принят в 1999 году. С изменениями 2010, 2013, 2014, 2016 и 2018 годов.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий Стандарт распространяется на сухое молоко и сухие сливки, предназначенные для непосредственного употребления или для дальнейшей переработки в соответствии с описанием в разделе 2 настоящего Стандарта.

## 2. ОПИСАНИЕ

Сухое молоко и сухие сливки – это молочные продукты, которые получают путём частичного удаления воды из молока или сливок. Содержание жира и/или белка в молоке или сливках может быть нормализовано только для приведения в соответствие требованиям по составу, изложенным в разделе 3 настоящего Стандарта, путём добавления или удаления составных частей молока таким образом, чтобы сохранить долевое соотношение сывороточного белка и казеина в нормализованном молоке.

## 3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Молоко и сливки

Для целей нормализации содержания белка допускается использование следующих молочных продуктов:

- молочный ретентат: молочный ретентат – это продукт, получаемый концентрацией молочного белка путём ультрафильтрации молока, частично обезжиренного молока или обезжиренного молока;
- молочный пермеат: молочный пермеат – это продукт, получаемый удалением молочного белка и молочного жира из молока, частично обезжиренного молока или обезжиренного молока путём ультрафильтрации; и
- лактоза<sup>1</sup>.

### 3.2 Состав

#### Сухие сливки

Массовая доля молочного жира	не менее 42%
Массовая доля влаги <sup>(a)</sup>	не менее 5%
Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке	не менее 34%

#### Цельное сухое молоко

Массовая доля молочного жира	не менее 26% и не более 42%
Массовая доля влаги <sup>(a)</sup>	не менее 5%
Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке	не менее 34%

#### Частично обезжиренное сухое молоко

Массовая доля молочного жира	не менее 1,5% и не более 26%
Массовая доля влаги <sup>(a)</sup>	не менее 5%
Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке	не менее 34%

#### Обезжиренное сухое молоко

Массовая доля молочного белка	не менее 1,5%
Массовая доля влаги <sup>(a)</sup>	не менее 5%

<sup>1</sup> См. Стандарт на сахар (CXS 212-1999).

Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 34%

(a) Содержание влаги без учёта кристаллизационной воды лактозы; для сухого обезжиренного молочного остатка с учётом кристаллизационной воды лактозы.

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Разрешается применять только те пищевые добавки, которые перечислены ниже, и только в установленном количестве.

№ INS	Наименование добавки	Максимальный уровень
<b>Стабилизаторы</b>		
331	цитраты натрия	5 000 мг/кг (пересчёте на сухое вещество), по отдельности или в сочетании
332	цитраты калия	
<b>Уплотнители консистенции</b>		
508	хлорид калия	Ограничивается НПП
509	хлорид кальция	Ограничивается НПП
<b>Регуляторы кислотности</b>		
339	фосфаты натрия	5 000 мг/кг (пересчёте на сухое вещество), по отдельности или в сочетании
340	фосфаты калия	
450	дифосфаты	
451	трифосфаты	
452	полифосфаты	
500	карбонаты натрия	
501	карбонаты калия	
<b>Эмульгаторы</b>		
322	лецитины	Ограничивается НПП
471	моно- и диглицериды жирных кислот	2 500 мг/кг
<b>Ингибиторы комкования</b>		
170(i)	карбонат кальция	10 000 мг/кг, по отдельности или в сочетании
341(iii)	ортофосфат кальция	
343(iii)	ортофосфат магния	
504(i)	карбонат магния	
530	оксид магния	
551	двуокись кремния, аморфная	
552	силикат кальция	
553	силикаты магния	
554	алюмосиликаты натрия	265 мг/кг (в пересчёте на алюминий)
<b>Антиоксиданты</b>		

300	L-аскорбиновая кислота	500 г/кг (в пересчёте на аскорбиновую кислоту)
301	аскорбат натрия	
304	аскорбилпальмитат	
320	бутилгидроксианизол	100 мг/кг

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях для загрязняющих веществ, конкретно оговорённых в "Общем стандарте на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое для производства продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям о максимальных уровнях для загрязняющих веществ, конкретно оговорённых в "Общем стандарте на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах" (CXS 193-1995), и максимально допустимым уровням остатков ветеринарных препаратов и пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для молока.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Нормы и правила гигиены молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004), а также иными соответствующими документами, такими как кодексы гигиенической практики и своды правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование пищевого продукта:

- Сухие сливки
- Цельное сухое молоко
- Частично обезжиренное сухое молоко
- Обезжиренное сухое молоко

состав в соответствии с разделом 3.2

Частично обезжиренное сухое молоко может обозначаться "Полуобезжиренное сухое молоко" при условии, что содержание молочного жира не более 16% и не менее 14%.

В случае, если это допускается национальным законодательством или иным образом доводится до сведения потребителя в стране, где продаётся этот продукт, "цельное сухое молоко" может обозначаться "неснятое сухое молоко", а "обезжиренное сухое молоко" может обозначаться как "сухое молоко с низким содержанием жира."

### 7.2 Указание содержания молочного жира

Во избежание введения потребителя в заблуждение путём неупоминания содержания молочного жира, его содержание указывается таким образом, как это принято в стране продажи конечному потребителю, либо i) как массовая доля в %, либо ii) в граммах на одну порцию, количество которых обозначается на этикетке, при условии, что также указано количество порций.

### 7.3 Указание содержания молочного белка

Во избежание введения потребителя в заблуждение путём неупоминания содержания молочного белка, его содержание указывается таким образом, как это принято в стране продажи конечному потребителю, либо i) как массовая доля в %, либо ii) в граммах на одну порцию, количество которых обозначается на этикетке, при условии, что также указано количество порций.

#### **7.4 Перечень ингредиентов**

Независимо от положений раздела 4.2.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) молочные продукты, используемые только для нормализации содержания белка, не подлежат декларированию.

#### **7.5 Маркировка непотребительской тары**

Информация, требуемая в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1 – 4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), и, при необходимости, условия хранения приводится либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые должны быть указаны непосредственно на таре. Однако вместо номера партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика можно указать идентификационный знак при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

### **8. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И АНАЛИЗА**

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приводимая ниже дополнительная информация не изменяет положений изложенных ранее разделов, касающихся обозначения продукта, использования названия пищевого продукта и безопасности пищевого продукта.

## Дополнительные показатели качества

	Цельное сухое молоко	Частично обезжиренное сухое молоко	Обезжиренное сухое молоко	Метод
Титруемая кислотность	не более 18,0	не более 18,0	не более 18,0	См. CXS 234-1999
(мл-0.1 N NaOH/ 10 г-массовое содержание в сухом обезжиренном остатке)				См. CXS 234-1999
Пригорелые частицы	макс. диск В	макс. диск В	макс. диск В	См. CXS 234-1999
Индекс растворимости (мл)	не более 1,0	не более 1,0	не более 1,0	См. CXS 234-1999