

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 ЖИРОВЫЕ И СМЕШАННЫЕ СПРЕДЫ

CXS 256-2007

Принят в 1999 году. Пересматривался в 2007 и 2009 годах. С изменениями 2017 и 2019 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к жировым продуктам, содержащим не менее 10% и не более 90% жира и преимущественно предназначенным для использования в качестве спредов. Стандарт не применяется к жировым спредам, полученным исключительно из молока и/или молочных продуктов, к которым были добавлены только вещества, необходимые для их изготовления. Он применяется только к маргарину и продуктам, используемым для схожих целей, и не применяется к продуктам с содержанием жира менее 2/3 в сухом веществе (не считая соли). Сливочное масло и молочные спреды предметом настоящего стандарта не являются.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Жировые и смешанные спреды

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты, представляющие собой пластичные или жидкие эмульсии, состоящие преимущественно из воды и пищевых жиров и масел.

2.2 Пищевые жиры и масла

"Пищевые жиры и масла" – это продукты питания, состоящие из глицеридов жирных кислот. Они могут быть растительного, животного (включая молоко) или морского происхождения. Пищевые жиры и масла могут содержать небольшое количество других липидов, таких как фосфатиды, неомыляемые вещества и свободные жирные кислоты, естественным образом присутствующие в жирах и маслах. При получении жиров животного происхождения из убойных животных эти животные должны быть здоровы в момент убоя и пригодны для потребления человеком в соответствии с нормами, установленными признанным национальным законодательством уполномоченным органом. К пищевым жирам и маслам также относятся жиры и масла, прошедшие физическую и химическую модификацию, включая фракционирование, переэтерификацию и гидрогенизацию.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.3 Состав

3.1.1 Жировые спреды

3.1.1.1 В этих продуктах содержание любого молочного жира не должно превышать 3% общего содержания жира.

3.1.1.2 Содержание жира должно быть следующим:

(a)	Маргарин	≥ 80%
(b)	Жировые спреды ¹	< 80%

3.2.2 Смешанные спреды

3.1.2.1 В смешанных спредах содержание молочного жира составляет более 3% от общего содержания жира. Однако по требованию страны розничной продажи в смешанных спредах может быть установлено более высокое минимальное процентное содержание молочного жира.

3.1.2.2 Содержание жира должно быть следующим:

(a)	Жировые смеси	≥ 80%
(b)	Спред жировой гомогенизированный	< 80%

3.2 Допустимые ингредиенты

3.2.1 Допускается добавление следующих веществ:

Витамины: Витамин А и его эфиры
 Витамин D
 Витамин Е и его эфиры

Максимально допустимые уровни содержания витаминов А, D и Е должны быть установлены национальным законодательством в соответствии с потребностями конкретной страны, в том числе с учетом возможного запрета на использование определенных витаминов.

Поваренная соль

¹ В некоторых случаях термин "маргарин" может быть использован в названии этого пищевого продукта в порядке, предусмотренном разделом 7.1.1

Сахара (любые углеводные заменители сахара)

Пригодные к употреблению пищевые белки

3.2.2 Национальным законодательством может быть разрешено использование других ингредиентов, включая минеральные вещества.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Только перечисленные ниже классы пищевых добавок являются технологически обоснованными и могут использоваться в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт. В пределах каждого класса могут использоваться только те пищевые добавки, которые перечислены ниже либо на которые есть ссылки, и только в указанных функциях и в установленных пределах.

Функциональные классы пищевых добавок

- a. Регуляторы кислотности
- b. Пеногасители
- c. Антиоксиданты
- d. Красители
- e. Эмульгаторы
- f. Усилители вкуса и аромата
- g. Упаковочные газы
- h. Консерванты
- h. Стабилизаторы
- j. Загустители

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование регуляторов кислотности, пеногасителей, антиоксидантов, красителей, эмульгаторов, усилителей вкуса и аромата, упаковочных газов, консервантов, стабилизаторов и загустителей, используемых в соответствии с Таблицей 3 "Общего стандарта на пищевые добавки".

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
262(ii)	диацетат натрия	1 000 мг/кг
334; 335(ii); 337	тарtratoы	100 мг/кг (в пересчете на винную кислоту)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	фосфаты	1 000 мг/кг (в пересчете на фосфор)

4.2 Пеногасители

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
900a	полидиметилсилоксан	10 мг/кг (допускается использование только в спредах, предназначенных для жарения)

4.3 Антиоксиданты

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
304, 305	эфиры аскорбиновой кислоты	500 мг/кг (в пересчете на аскорбилстеарат)
307a	d-альфа-токоферол	500 мг/кг (отдельно или в сочетании)
307b	токоферолы, концентрат смеси	
307c	dl-альфа-токоферол	
310	пропилгаллат	200 мг/кг

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
319	третичный бутилгидрохинон	(в пересчете на жир или масло), отдельно или в сочетании
320	бутилгидроксианизол	
321	бутилгидрокситолуол	
384	изопропилцитратная смесь	100 мг/кг
385, 386	этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	100 мг/кг (в пересчете на двунатриевый безводный кальций этилендиаминтетрауксусной кислоты)
388, 389	тиодипропионаты	200 мг/кг (в пересчете на тиодипропионовую кислоту)

4.4 Красители

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
100(i)	куркумин	10 мг/кг
101(i), (ii)	рибофлавины	300 мг/кг
120	кармины	500 мг/кг
150b	сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии	500 мг/кг
150c	сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии	500 мг/кг
150d	сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии	500 мг/кг
160a(ii)	бета-каротины растительные	1 000 мг/кг
160a(i)	бета-каротины синтетические	35 мг/кг, отдельно или в сочетании
160a(iii)	бета-каротины из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	бета-апо-8'-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфир	
160b(i)	экстракты аннато на основе биксина	100 мг/кг (в пересчете на биксин)

4.5 Эмульгаторы

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
432, 433, 434, 435, 436	полисорбаты	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании
472e	эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот	10 000 мг/кг
473	эфиры сахарозы и жирных кислот	10 000 мг/кг
474	сахароглицериды	10 000 мг/кг
475	эфиры полиглицерина и жирных кислот	5 000 мг/кг
476	эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот	4 000 мг/кг
477	эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	20 000 мг/кг
479	термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот	5 000 мг/кг (в жировых эмульсиях, предназначенных только для жарения или выпечки)
481(i), 482(i)	стеароил-2-лактилаты	10 000 мг/кг,

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
		отдельно или в сочетании
484	стеарилцитрат	100 мг/кг (в пересчете на жир или масло)
491, 492, 493, 494, 495	эфиры сорбитана и жирных кислот	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании

4.6 Ароматизаторы

Ароматизаторы, используемые в продуктах, подпадающих под действие настоящего стандарта, должны соответствовать "Руководству по использованию ароматизаторов" (CXG 66-2008).

4.7 Консерванты

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
200, 202, 203	сорбаты	2 000 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на сорбиновую кислоту)
210, 211, 212, 213	бензоаты	1 000 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на бензойную кислоту)
При использовании в сочетании совокупное содержание не должно превышать 2 000 мг/кг, при этом доля бензойной кислоты не должна превышать 1 000мг/кг		

4.8 Стабилизаторы и загустители

Номер INS	Пищевая добавка	Максимально допустимый уровень
405	пропиленгликольальгинат	3 000 мг/кг

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Тяжелые металлы

Продукты, подпадающие под действие положений настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, устанавливаемых Комиссией "Кодекс Алиментариус", а также следующим ограничениям:

Максимально допустимая
концентрация

свинец (Pb)	0,1 мг/кг
мышьяк (As)	0,1 мг/кг

5.2 Остаточное количество пестицидов

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям по максимально допустимому содержанию уровней остатков пестицидов, устанавливаемых Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных товаров.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

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

7. МАРКИРОВКА

Маркировка продукта должна соответствовать положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), "Методических указаний об использовании

заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья" (СХГ 23-1997) и других применимых руководств по маркировке пищевых продуктов. Назначение продукта должно быть адекватно и не обязательно дословно переведено на другие языки.

7.1 Наименование пищевого продукта

На этикетке должно быть указано наименование продукта в соответствии с положениями разделов 3.1.1 и 3.1.2.

7.1.1 В соответствии с требованиями, принятыми в стране розничной продажи, в наименовании жировых спредов с содержанием жира менее 80%, определение которых дано в разделе 3.1.1.2, может присутствовать термин "маргарин", при условии, что наличие этого термина явным образом указывает на более низкое содержание жира в продукте. Жировые спреды с содержанием жира от 39% до 41% могут быть обозначены как "минарин" или "халварин".

7.1.2 В соответствии с требованиями раздела 3.1, наименование продукта может содержать обобщенное или точное название присутствующих в нем жиров и масел.

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.

7.3 Указание содержания жира

7.3.1 Содержание жира должно быть указано в маркировке в формате, приемлемом для страны розничной продажи.

7.3.2 При наличии в продукте молочного жира его содержание должно быть указано таким образом, чтобы это было понятно для потребителей и не вводило их в заблуждение.

7.3 Указание содержания поваренной соли

7.3.1 Содержание поваренной соли должно быть указано в маркировке в формате, приемлемом для страны розничной продажи.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

8.1 Определение содержания свинца

В соответствии с AOAC 994.02, ISO 12193: 1994 или AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Определение содержания мышьяка

В соответствии с AOAC 952.13, AOAC 942.17 или AOAC 985.16.

8.3 Определение содержания жира

В соответствии с ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Определение содержания молочного жира (масляная кислота)

В соответствии с AOAC 990.27 или AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Определение содержания поваренной соли

В соответствии с IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 или AOAC 960.29.

8.6 Определение содержания витамина А

В соответствии с AOAC 985.30, AOAC 992.04 или JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Определение содержания витамина D

В соответствии с AOAC 981.17.

8.8 Определение содержания витамина Е

В соответствии с ISO 9936: 1997.