

# CODEX ALIMENTARIUS

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 ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА, НА КОТОРЫЕ ОТСУТСТВУЮТ ОТДЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

CXS 19-1981

Ранее CAC/RS 19-1969. Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1987 и 1999 годах.  
С изменениями 2009, 2013, 2015, 2017, 2019 и 2021 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 пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование пеногасителей, антиоксидантов и красителей, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 02.1 (Жиры и масла, практически не содержащие воды) и ее подкатегориях, и эмульгаторов в категории пищевых продуктов 02.1.2 (Растительные масла и жиры).

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

Применение ароматизаторов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, регламентируется документом «Методические указания по применению ароматизаторов» (СХГ 66-2008).

## 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" (СХС 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" (СХС 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" (СХГ 21-1997).

## **6. МАРКИРОВКА**

Продукт маркируется в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов (СХС 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.

**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.

Максимальное содержание

**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

**Переокисное число:**

Масла первого отжима и жиры и масла холодного отжима до 15 мэкв активного кислорода на кг масла

Прочие жиры и масла до 15 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 переокисного 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.