

# 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 КУКУРУЗНУЮ ДЕГЕРМИНИРОВАННУЮ И КРУПУ КУКУРУЗНУЮ ДЕГЕРМИНИРОВАННУЮ**

**CXS 155-1985**

**Принят в 1985 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2019 года.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящий стандарт распространяется на муку кукурузную дегерминированную и крупу кукурузную дегерминированную для непосредственного употребления в пищу, размолотые из зерна кукурузы (*Zea mays* L.).
- 1.2 Настоящий стандарт не распространяется на муку кукурузную цельнозерновую, муку кукурузную мелкого помола, крупу кукурузную быстрого приготовления, крупу кукурузную мелкую, муку кукурузную самоподнимающуюся, муку кукурузную обогащенную, крупу кукурузную обогащенную, муку кукурузную просеянную, хлопья кукурузные и продукты из кукурузы, подвергнутой щелочной обработке.
- 1.3 Настоящий стандарт не распространяется на муку кукурузную, предназначенную для использования в качестве добавки при пивоварении, муку кукурузную, предназначенную для производства крахмала и любого промышленного использования, и шрот кукурузный, предназначенный для кормовых целей.

## 2. ОПИСАНИЕ

- 2.1 **Мука кукурузная дегерминированная** представляет собой пищевой продукт, вырабатываемый из полностью вызревшего, доброкачественного, дегерминированного зерна кукурузы (*Zea mays* L.), очищенного от примесей, плесени, семян сорных растений и других зерновых, путем измельчения, в процессе которого зерно доводится до соответствующей степени крупности, а отруби и зародыш удаляются. В процессе выработки крупные частицы измельченного кукурузного зерна могут отделяться, измельчаться повторно и смешиваться с оставшейся частью.
- 2.2 **Крупа кукурузная дегерминированная** представляет собой пищевой продукт, вырабатываемый из полностью вызревшего, доброкачественного, дегерминированного зерна кукурузы (*Zea mays* L.), очищенного от примесей, плесени, семян сорных растений и других зерновых, путем измельчения, в процессе которого зерно доводится до соответствующей степени крупности, а отруби и зародыш почти полностью удаляются.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества

- 3.1.1 Мука кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная должны быть безопасны и пригодны в пищу.
- 3.1.2 Мука кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная не должны иметь посторонних привкусов и запахов, и в них не должно содержаться живых насекомых.
- 3.1.3 Мука кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная не должны 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 15,0% 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 кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная не должны содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

### 4.2 Остаточное количество пестицидов

Мука кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная должны соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

### 4.3 Микотоксины

Мука кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная должны 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 кукурузная дегерминированная и крупа кукурузная дегерминированная упаковываются 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 эти мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

## 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### 7.1 Наименование продукта

В качестве наименования продукта на этикетке указывается "мука кукурузная дегерминированная" или "крупа кукурузная дегерминированная".

### 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>ЗОЛА</b>	не более 1,0% в пересчете на сухой вес	метод AOAC 923.03 ISO 2171:1980 метод ICC No. 104/1 (1990)
<b>БЕЛОК</b> (N x 6.25)	не менее 7,0% в пересчете на сухой вес	ICC 105/I – Метод определения содержания сырого белка в зерновых и продуктах из зерновых, предназначенных для пищевых или кормовых целей (тип I). В присутствии ускорителя селен/медь – или – ISO 1871:1975
<b>СЫРОЙ ЖИР</b>	не более 2,25% в пересчете на сухой вес	методы AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
<b>ГРАНУЛЯРНОСТЬ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ мука кукурузная дегерминированная</li> </ul>	<p>не менее 95% проходит через сито с ячейкой 0,85 мм – и – не менее 45% проходит через сито с ячейкой 0,71 мм – и – не более 25% проходит через сито с ячейкой 0,210 мм</p>	метод AOAC 965.22 (метод типа I, с использованием сит по ISO 3310/I – 1982 Сита лабораторные)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ крупа кукурузная дегерминированная</li> </ul>	<p>не менее 95% проходит через сито с ячейкой 2,00 мм – и – не более 20% проходит через сито с ячейкой 0,71 мм</p>	метод AOAC 965.22 (метод типа I, с использованием сит по ISO 3310/I – 1982 Сита лабораторные)