

# 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 СМЕСЬ ОБЕЗЖИРЕННОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА CXS 250-2006

Принят в 2006 году. С изменениями 2010, 2018 и 2021 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на смесь обезжиренного сгущенного молока и растительного жира, также называемую смесью обезжиренного сгущенного молока без сахара и растительного жира, предназначенную для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующую описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

## 2. ОПИСАНИЕ

Смесь обезжиренного сгущенного молока и растительного жира представляет собой продукт, полученный смешиванием составных частей молока и питьевой воды или частичным удалением воды и внесением пищевого растительного масла, растительного жира или их смеси, с тем чтобы продукт соответствовал требованиям к составу, изложенным в разделе 3 настоящего стандарта.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Обезжиренное молоко и обезжиренное сухое молоко<sup>1</sup>, другие нежировые компоненты молока и пищевые растительные масла/жиры<sup>1</sup>.

Для целей нормализации по белку допускается использование следующих молочных продуктов:

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

### 3.2 Разрешенные ингредиенты

- вода питьевая;
- хлористый натрий и/или хлорид калия в качестве заменителя поваренной соли.

### 3.3 Разрешенные питательные вещества

В случаях, разрешенных "Основными принципами добавления необходимых питательных веществ в пищевые продукты" (CXG 9-1987), следует законодательно устанавливать максимальные и минимальные уровни витаминов А, Д и других питательных веществ, руководствуясь потребностями конкретной страны и применяя по мере необходимости запрет на использование тех или иных питательных веществ.

### 3.4 Состав

#### **Смесь обезжиренного сгущенного молока и растительного жира**

Массовая доля жира, не менее 7,5 процента

Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка<sup>а)</sup>, не менее 17,5 процента

Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке<sup>а)</sup>, не менее 34 процентов

#### **Смесь пониженной жирности из обезжиренного сгущенного молока и растительного жира**

Массовая доля жира, более 1 процента и менее 7,5 процента

Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка<sup>а)</sup>, не менее 19 процентов

Массовая доля молочного белка в сухом обезжиренном молочном остатке<sup>а)</sup>, не менее 34 процентов

<sup>а)</sup> Сухой обезжиренный молочный остаток включает кристаллизационную воду лактозы.

---

<sup>1</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для означенных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным.

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.3.2 (Забеливатели для напитков), а также некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, стабилизаторов и загустителей, указанных в таблице 3.

Функциональный класс добавки	Обоснованное применение
Красители	-
Отбеливатели	-
Регуляторы кислотности	X
Стабилизаторы	X
Загустители	X
Эмульгаторы	X
Антиокислители	-
Консерванты	-
Пенообразователи	-
Ингибиторы комкования	-
Упаковочный газ	-

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

— Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

#### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

Растительные масла/жиры, используемые в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для масел/жиров, указанных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для масел/жиров Комиссией "Кодекс Алиментариус".

#### 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), "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХС 21-1997).

## **7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения.

### **7.1 Наименование пищевого продукта**

Наименование пищевого продукта состоит из слов:

- "Смесь обезжиренного сгущенного молока и растительного жира"; или
- "Смесь пониженной жирности из обезжиренного сгущенного молока и растительного жира"

Допускается использование других наименований, если это разрешено национальным законодательством страны розничной продажи.

### **7.2 Указание содержания жира**

Содержание жира указывается в формате, приемлемом для страны продажи конечному потребителю: i) как процентное содержание по массе или объему или ii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

В маркировке указывается присутствие в составе продукта пищевого растительного жира и/или масла. В зависимости от требований страны розничной торговли, общепринятое название растения, из которого получено масло или жир, входит в состав наименования пищевого продукта или указывается отдельным пунктом в маркировке.

### **7.3 Указание содержания молочного белка**

Содержание молочного белка указывается в формате, приемлемом в стране продажи конечному потребителю: i) как процентное содержание по массе или объему или ii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

### **7.4 Перечень ингредиентов**

Несмотря на положение раздела 4.2.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), допускается не указывать в перечне ингредиентов молочные продукты, используемые исключительно для нормализации по белку.

### **7.5 Рекомендуемое положение**

Невозможность использования продукта в качестве заменителя детской смеси указывается в маркировке. Например, "НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ".

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

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