

# 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)

---

## МУКА САГОВАЯ ПИЩЕВАЯ (Азия<sup>1</sup>)

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 301R-2011

Принят в 2011 г.

---

<sup>1</sup> Список членов Комиссии Кодекса Алиментариус в Азиатском регионе см. на веб-сайте Кодекса:  
[http://www.codexalimentarius.net/web/members\\_area.jsp?lang=RU](http://www.codexalimentarius.net/web/members_area.jsp?lang=RU).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на муку саговую пищевую, вырабатываемую из мякоти или мягкой сердцевины пальмового дерева (растения рода *Metroxylon*) и предназначенную для непосредственного употребления в пищу. Стандарт не распространяется на продукты, получаемые из клубней кустарникового растения маниока (тапиоку), которые в некоторых регионах также называют мукой саговой.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1. Определение

Мука саговая пищевая — продукт, получаемый из мякоти или мягкой сердцевины пальмового дерева, такого как саговая пальма (род *Metroxylon*), путем механической обработки (дробления, толчения, перемалывания) с последующими замачиванием, отстаиванием и сушкой.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Общие требования к качеству

3.1.1. Мука саговая пищевая не должна иметь постороннего привкуса и запаха.

3.1.2. Не допускается наличие загрязнений (примесей животного происхождения, включая ~~мёртвых~~ насекомых) и других посторонних веществ.

### 3.2. Особые требования к качеству

3.2.1. Влажность	не более 13% масс,
3.2.2. Зольность (неорганические примеси)	не более 0,5% масс.
3.2.3. Кислотность (мг КОН/100 г)	не более 220
3.2.4. Массовая доля крахмала	не менее 65% масс.
3.2.5. Сырая клетчатка	не более 0,1% масс.
3.2.6. Крупность	не менее 95% частиц должны проходить через сито плотностью 100 ячеек на дюйм
3.2.7. Цвет	от белого до светло-коричневого

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается применение веществ для обработки муки, перечисленных в таблицах 1 и 2 общего стандарта «*Добавки пищевые*» (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 06.2.1 «Мука».

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «*Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*» (CXS 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1. При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «*Общие принципы гигиены пищевых продуктов*» (CXS 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

6.2. Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «*Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*» (CXG 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

Продукция, на которую распространяются положения настоящего стандарта, подлежит маркировке в соответствии с общим стандартом «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (CXS 1-1985). Помимо этого применяются следующие особые положения:

**7.1. Наименование продукта**

На этикетке должно быть указано следующее наименование продукта: «Мука саговая пищевая».

**7.2. Маркировка транспортной тары**

Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, при этом наименование продукта, номер партии и наименование и адрес изготовителя или упаковщика указывают на самой таре в обязательном порядке. Номер партии, а также наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

**8. УПАКОВКА**

**8.1.** Мука саговая пищевая подлежит упаковке в тару, гарантирующую соблюдение санитарно-гигиенических и технологических требований и сохранение пищевых и органолептических свойств продукта.

**8.2.** Тара, включая упаковочный материал, должна быть изготовлена из безопасных и пригодных для предусмотренного применения материалов. Она не должна выделять токсических веществ или придавать продукту нежелательный запах или вкус.

**9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ****9.1. Определение массовой доли влаги**

По методу ISO 712:1998.

**9.2. Определение зольности (неорганические примеси)**

По методу ISO 2171:2007 «Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение выхода золы при сжигании (метод типа I)».

**9.3. Определение кислотности (мг КОН/100 г)**

По методу AOAC 939.05.

**9.4. Определение сырой клетчатки**

По методу ISO 6541:1981 «Определение массовой доли сырой клетчатки. Модифицированный метод Шеррера»

**9.5. Определение массовой доли крахмала**

По методу AOAC 920.44.