

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 МУКУ ПШЕНИЧНУЮ

CXS 152-1985

Принят в 1985 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2016, 2019 и 2021 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на муку пшеничную для непосредственного употребления в пищу, вырабатываемую из мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.), карликовой пшеницы (*Triticum compactum* Host.) или из их смесей, расфасованную в потребительскую упаковку или предназначенную для употребления с другими пищевыми продуктами.

Стандарт не распространяется на:

- любые продукты, выработанные из твердой пшеницы (*Triticum durum* Desf.) или из ее смесей с пшеницей других видов;
- пшеничный шрот, муку пшеничную цельнозерновую или крупу манную цельнозерновую, а также крупу манную, размолотую из мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.), карликовой пшеницы (*Triticum compactum* Host.) или из их смесей;
- муку пшеничную, предназначенную для использования в качестве добавки при пивоварении или для производства крахмала и/или клейковины;
- муку пшеничную, предназначенную для непищевого промышленного использования;
- муку с пониженным содержанием белка или подвергнутую после размола какой-либо специальной обработке помимо сушки и отбеливания и/или смешанную с ингредиентами, не упомянутыми в пунктах 3.2.2 и 4.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Мука пшеничная представляет собой продукт, вырабатываемый из зерна мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.), или карликовой пшеницы (*Triticum compactum* Host.), или из их смесей путем измельчения или помола, в процессе чего отруби и зародыш удаляются частично, а оставшееся доводится до соответствующей степени крупности.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

Мука пшеничная, а также любые добавленные в нее ингредиенты должны быть безопасны и пригодны в пищу.

Мука пшеничная не должна иметь посторонних привкусов и запахов; в ней не содержатся живых насекомых.

Мука пшеничная не должна содержать сорных примесей (примеси органического происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность – не более 15,5% 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.

3.2.2 Необязательные ингредиенты

В муку пшеничную могут быть добавлены следующие ингредиенты в количествах, необходимых для технологических целей:

- осоложенные продукты из пшеницы, ржи или ячменя с ферментативной активностью;
- нативная пшеничная клейковина;
- мука соевая или мука из бобовых культур.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Ферменты¹	максимально допустимый уровень в готовом продукте
грибная амилаза из <i>Aspergillus oryzae</i>	НПП
протеолитический фермент из <i>Aspergillus oryzae</i>	НПП

4.2 Пищевые добавки

Вещества для обработки муки, используемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995) в категории пищевых продуктов 06.2.1 (Мука), пригодны для использования в пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Тяжелые металлы

Мука пшеничная не должна содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

5.2 Остатки пестицидов

Мука пшеничная должна соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

5.3 Микотоксины

Мука пшеничная должна соответствовать требованиям по максимально допустимому содержанию микотоксинов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продукта, на который 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".

Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- не должен содержать микроорганизмы 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.

7. УПАКОВКА

Мука пшеничная упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.

Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из надлежащих материалов, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна переносить в продукт токсические вещества или придавать ему посторонний запах или привкус.

При упаковке продукта в мешки такие мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "мука пшеничная".

¹ Подлежит дальнейшему обсуждению

8.2 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 названия и адреса производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.

Показатель	Предельное значение	Метод анализа
ЗОЛА	в соответствии с предпочтениями покупателей	метод AOAC 923.03 ISO 2171:1980 метод ICC 104/1 (1990)
КИСЛОТНОСТЬ ЖИРА	не более 70 мг на 100 г муки (сухого вещества) в пересчете на серную кислоту – или – для нейтрализации свободных жирных кислот в 100 г муки в пересчете на сухое вещество потребуется не более 50 мг гидроксида калия	ISO 7305:1986 – или – метод AOAC 939.05
БЕЛОК (5,7)	не менее 7,0% в пересчете на сухое вещество	ICC 105/I – Метод определения содержания сырого белка в зерновых и продуктах из зерновых, предназначенных для пищевых или кормовых целей (метод типа I), в присутствии ускорителя селен/медь – или – ISO 1871:1975
ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА i. витамины ii. минеральные вещества iii. аминокислоты	в соответствии с законодательством страны, где реализуется продукт	не установлен
КРУПНОСТЬ (ГРАНУЛЯРНОСТЬ)	не менее 98% частиц проходит через сито с ячейкой 212 микрон (сито №70)	метод AOAC 965.22