

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 КУКУРУЗУ

CXS 153-1985

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на кукурузу, предназначенную для употребления в пищу, т.е. готовую к целевому использованию в качестве продукта питания, расфасованную или продаваемую в развесном виде из упаковки непосредственно потребителю. Настоящим стандартом устанавливаются требования к цельнозерновой зубовидной кукурузе в зерне (*Zea mays indentata* L.) и/или кремнистой кукурузе в зерне (*Zea mays indurata* L.) или их гибридам. Стандарт не распространяется на переработанную кукурузу.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Кукуруза представляет собой подвергшиеся обмолоту зерна вышеперечисленных видов кукурузы.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

3.1.1 Кукуруза должна быть безопасна и пригодна в пищу.

3.1.2 Кукуруза не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно содержаться живых насекомых.

3.1.3 Кукуруза не должна содержать сорных примесей 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 **Посторонние примеси** – все органические и неорганические вещества, кроме зерен кукурузы, битых зерен, семян других зерновых культур и сорных примесей.

3.2.2.1 **Сорные примеси** – примеси органического происхождения, включая мертвых насекомых, – не более 0,1% по массовой доле.

3.2.2.2 Ядовитые или вредные семена

Продукты, соответствующие требованиям настоящего стандарта, не должны содержать семена следующих ядовитых или вредных для здоровья растений в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека:

- кротальярия (*Crotalaria* spp.), куколь посевной (*Agrostemma githago* L.), клещевина обыкновенная (*Ricinus communis* L.), дурман (*Datura* spp.) и другие растения, общепризнанные вредными для здоровья.

3.2.2.3 **Прочие органические посторонние примеси** – все органические вещества, кроме съедобных компонентов других зерновых (зерна, стебли и т.п.) (не более 1,5% по массовой доле).

3.2.2.4 **Неорганические посторонние примеси** – все неорганические вещества (камешки, пыль и т. п.) (не более 0,5% по массовой доле).

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

4.1 Тяжелые металлы

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

4.2 Остаточное количество пестицидов

Кукуруза (должна соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта).

4.3 Микотоксины

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

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 5.1** Подготовку 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".
- 5.2** Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.
- 5.3** При исследовании 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** Кукуруза упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств продукта.
- 6.2** 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.
- 6.3** При упаковке продукта в мешки такие мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "кукуруза".

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 названия и адреса 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
СОДЕРЖАНИЕ ЗЕРЕН ДРУГИХ ЦВЕТОВ		
<ul style="list-style-type: none"> желтая кукуруза – кукуруза с зернами желтого и/или светло-красного цвета считается желтой кукурузой. Кукуруза с зернами желтого или темно-красного цвета также считается желтой кукурузой при условии, что темно-красный цвет покрывает менее 50% поверхности зерна. 	не более 5,0% по весу зерен кукурузы другого цвета	визуальный осмотр
<ul style="list-style-type: none"> белая кукуруза – кукуруза с зернами белого и/или бледно-розового цвета считается белой кукурузой. Кукуруза с зернами белого и розового цвета также считается белой кукурузой при условии, что розовый цвет имеет менее 50% поверхности зерна. 	не более 2,0% по весу зерен кукурузы другого цвета	
<ul style="list-style-type: none"> красная кукуруза – кукуруза с зернами розового и белого или темно-красного и желтого цвета считается красной кукурузой при условии, что розовый или темно-красный цвет покрывает не менее 50% поверхности зерна. 	не более 5,0% по весу зерен кукурузы другого цвета	
<ul style="list-style-type: none"> смесь зерен кукурузы 		
СОДЕРЖАНИЕ ЗЕРЕН ДРУГОЙ ФОРМЫ		
<ul style="list-style-type: none"> кремнистая кукуруза 	не более 5,0% по весу зерен кукурузы другой формы	визуальный осмотр
<ul style="list-style-type: none"> зубовидная кукуруза 	не более 5,0% по весу зерен кукурузы другой формы	
<ul style="list-style-type: none"> кукуруза кремнистая и кукуруза зубовидная 	количество: 5,0%-95% по весу кремнистой кукурузы	
ДЕФЕКТЫ		
<ul style="list-style-type: none"> поврежденные зерна с пятнами различной формы и цвета на поверхности. Зерна, поврежденные насекомыми или грызунами, неестественного цвета, проросшие, испорченные, морозобойные или иным образом существенно поврежденные 	не более 7,0%, при этом доля испорченного зерна не должна превышать 0,5%	визуальный осмотр
<ul style="list-style-type: none"> битые зерна 	не более 6,0%	ISO 5223-1983 (металлическое сито с размером ячеек 4,50 мм)
<ul style="list-style-type: none"> зерновая примесь 	не более 2,0%	визуальный осмотр