

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ПШЕНИЦЫ, ВКЛЮЧАЯ ПШЕНИЧНУЮ КЛЕЙКОВИНУ CXS 163-1987

Принят в 1987 году. Пересмотрен в 2001 году. С изменениями 2022 года.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесены следующие изменения:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в измененной редакции
4	8.5 Маркировка транспортной тары	Информация о вышеперечисленных требованиях к маркировке должна быть указана на контейнере, либо в сопроводительных документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на контейнере в обязательном порядке. Однако номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационной меткой, если по такой метке однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на белковые продукты из пшеницы, получаемые из нее различными способами. Данные продукты предназначены для применения в продуктах питания, требующих дальнейшей обработки, и для использования в пищевой промышленности. При производстве пищевых продуктов, не содержащих клейковину, пшеничная клейковина или белковые продукты из пшеницы не должны использоваться в технологических целях, например, для поверхностной обработки или в качестве технологических добавок¹.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определения

Белковые продукты из пшеницы (БПП), на которые распространяется настоящий стандарт, представляют собой пищевые продукты, которые производятся отделением от пшеницы или пшеничной муки некоторых небелковых составляющих (крахмала, других углеводов).

- Нативная пшеничная клейковина характеризуется высокой вязкоупругостью при смачивании.
- Денатурированная пшеничная клейковина характеризуется уменьшенной вязкоупругостью при смачивании из-за денатурации.
- Растворимые пшеничные белки характеризуются уменьшенной вязкоупругостью при смачивании из-за частичного гидролиза пшеничной клейковины.

3. СОСТАВ, КАЧЕСТВО И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Сырье

Пшеница или пшеничная мука, практически не содержащие семян других растений и посторонних примесей в соответствии с принципами надлежащей производственной практики.

3.2 Требования к составу

БПП должны соответствовать следующим требованиям к составу:

3.2.1 Массовая доля влаги: не более 10%.

3.2.2 Сырой белок (N x 6.25):

- в случае нативной и денатурированной пшеничной клейковины: не менее 80%;
- в случае растворимых пшеничных белков: не менее 60%.

Содержание сырого белка рассчитывается исходя из сухого веса, не включая добавленные витамины, минералы, аминокислоты и необязательные ингредиенты, соответствующие положениям раздела 3.3.

3.2.3 Зольность

Зольность в пересчете на сухой вес в процентах не должна превышать:

- в случае нативной и денатурированной пшеничной клейковины: 2,0%;
- в случае растворимых пшеничных белков: 10%.

3.2.4 Содержание сырой клетчатки не должно превышать 1,5% в пересчете на сухой вес.

3.3 Необязательные ингредиенты

Использование необязательных ингредиентов в нативной и денатурированной пшеничной клейковине не допускается.

В случае растворимых пшеничных белков допускается использование следующих ингредиентов:

- a) углеводы, включая сахара;
- b) пищевые жиры и масла;
- c) прочие белковые продукты;
- d) аминокислоты, витамины и минералы;

¹ При этом не исключается применение данных продуктов в качестве ингредиентов фасованных композиционных пищевых продуктов, при условии что их наличие должным образом отражено в маркировке.

- e) соль;
- f) приправы и пряности;
- g) ферменты.

3.4 Показатели питательных свойств

Процесс обработки должен строго и тщательно контролироваться для обеспечения оптимальных запаха и вкуса.

Обработка не должна существенно снижать питательную ценность продукта.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование пищевых добавок в нативной и денатурированной пшеничной клейковине не допускается.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимого уровня загрязняющих веществ, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 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, Rev 3-1997), а также иных соответствующих текстов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. УПАКОВКА

БПП упаковываются в пригодную для этой цели гигиеническую тару, которая позволяет сохранить продукт во время хранения и перевозки в сухом состоянии и в надлежащих санитарных условиях.

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985, Rev 1-1991) применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование пищевого продукта

8.1.1 Нативная пшеничная клейковина

Продукт должен иметь наименование "нативная пшеничная клейковина" или "пшеничная клейковина".

8.1.2 Денатурированная пшеничная клейковина

Продукт должен иметь наименование "денатурированная пшеничная клейковина".

8.1.3 Растворимые пшеничные белки

Продукт должен иметь наименование "растворимый пшеничный белок".

8.2 Инструкция по применению

Производителем БПП указываются четкие инструкции по применению в соответствии с заявленной на этикетке информацией о назначении конкретного продукта. В случае, когда этого требует национальное законодательство, в целях информирования потребителей с непереносимостью клейковины на этикетке приводится соответствующая маркировка.

8.3 Указание сроков хранения

Срок хранения указывается с точностью до дня, месяца и года в виде незакодированной числовой последовательности, за исключением продуктов, срок годности которых превышает три месяца и для которых достаточно указать месяц и год. В странах, где такое обозначение не вводит потребителя в заблуждение, допускается указание месяца в буквенной форме. Для продуктов, требующих указания только месяца и года, срок годности которых заканчивается в указанном году, в качестве альтернативы может использоваться формулировка "до конца (заявленного) года".

8.4 Перечень ингредиентов

Полный перечень ингредиентов указывается на этикетке в порядке убывания их долей, за исключением

случаев добавления витаминов и минеральных веществ; эти ингредиенты объединяются в отдельные группы, соответственно для витаминов и минералов, а внутри этих групп витамины и минералы перечисляются в порядке убывания их долей.

8.5 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

8.6 Указание ингредиентов животного происхождения

Необязательные ингредиенты животного происхождения указываются на этикетке следующим образом:

"Содержит (указать необязательный ингредиент) животного происхождения".

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Содержание влаги

В соответствии с AOAC 925-09.

9.2 Белок

Нативная и денатурированная пшеничная клейковина

В соответствии с AOAC 979.09.

Растворимый пшеничный белок

В соответствии с AOAC 920.87.

9.3 Зольность

В соответствии с AOAC 923.03 или ISO 2171 (1980, метод В).

9.4 Сырая клетчатка

В соответствии с AOAC 962.09.

9.5 Отбор проб

В соответствии с ISO 13690:1999.