

# 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 РИС

CXS 198-1995

Принят в 1995 году. С изменениями 2019 года.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на обрушенный рис, шлифованный рис и пропаренный рис, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, т.е. готовый к его целевому использованию в качестве продукта питания, расфасованный или продаваемый в развесном виде из упаковки непосредственно потребителю. Стандарт не распространяется на другие продукты, полученные из риса, и на клейкий рис.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Определения

**2.1.1 Рис** – цельные и битые зерна растения *Oryza sativa* L.

**2.1.1.1 Необрушенный рис** (рис-сырец) – рис, у которого после обмолота сохранилась лузга.

**2.1.1.2 Обрушенный рис** (коричневый рис или "рис карго") – необрушенный рис, у которого удалена только лузга. В процессе обрушивания и другой обработки может быть удалена часть отрубей.

**2.1.1.3 Шлифованный рис** (белый рис) – обрушенный рис, у которого в процессе помола отруби и зародыши были удалены полностью или частично.

**2.1.1.4 Пропаренный рис** – обрушенный или шлифованный рис, выработанный из необрушенного или обрушенного риса, который был замочен в воде и подвергнут тепловой обработке так, чтобы крахмал полностью желатинировался, после чего высушен.

**2.1.1.5 Клейкий рис; восковидный рис** – белые матовые зерна специальных сортов риса. Крахмал клейкого риса почти полностью состоит из амилопектина. Зерна, как правило, слипаются после варки.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Общие показатели качества

**3.1.1** Рис должен быть безопасен и пригоден в пищу.

**3.1.2** Рис не должен иметь посторонних запахов и привкусов; в нем не должно содержаться живых насекомых и клещей.

### 3.2 Специальные показатели качества

**3.2.1 Влажность** – не более 15% 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 риса.

**3.2.2.1 Сорные примеси:** примеси органического происхождения (включая мертвых насекомых) – не более 0,1% (массовая доля).

**3.2.2.2** Содержание **других органических примесей**, таких как семена других растений, лузга, отруби, частицы соломы и т.д., не должно превышать:

#### максимальное значение

Обрушенный рис	1,5% (массовая доля)
Шлифованный рис	0,5% (массовая доля)
Обрушенный пропаренный рис	1,5% (массовая доля)
Шлифованный пропаренный рис	0,5% (массовая доля)

**3.2.2.3** Содержание **неорганических примесей**, таких как галька, песок, пыль и т.д., не должно превышать:

#### максимальное значение

Обрушенный рис	0,1% (массовая доля)
Шлифованный рис	0,1% (массовая доля)
Обрушенный пропаренный рис	0,1% (массовая доля)
Шлифованный пропаренный рис	0,1% (массовая доля)

## **4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**

### **4.1 Тяжелые металлы**

Продукты, соответствующие требованиям данного стандарта, не должны содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

### **4.2 Остаточное количество пестицидов**

Рис должен соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

## **5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**5.1** Подготовку 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) 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** По результатам исследования 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, включая грибы, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **6. УПАКОВКА**

**6.1** Рис упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств пищевого 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 в соответствии с определениями раздела 2.1. Альтернативные названия, указанные в скобках, используются в соответствии с местной практикой.

### **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 название и адрес 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

**1. КЛАССИФИКАЦИЯ**

Если рис классифицируется как длиннозерный, среднезерный или короткозерный, классификация должна соответствовать одной из приведенных ниже спецификаций. При совершении торговых операций указывается, какой вариант выбран.

**ВАРИАНТ 1: соотношение длина/ширина зерна****1.1 Длиннозерный рис**

**1.1.1** Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 3,1 или более.

**1.1.2** Шлифованный рис или пропаренный шлифованный рис с соотношением длина/ширина 3,0 или более.

**1.2 Среднезерный рис**

**1.2.1** Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 2,1–3,0.

**1.2.2** Шлифованный рис или пропаренный шлифованный рис с соотношением длина/ширина 2,0–2,9.

**1.3 Короткозерный рис**

**1.3.1** Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 2,0 или менее.

**1.3.2** Шлифованный рис или шлифованный пропаренный рис с соотношением длина/ширина 1,9 или менее.

**ВАРИАНТ 2: длина зерна**

**1.1 Длиннозерный рис:** длина зерна 6,6 мм и более.

**1.2 Среднезерный рис:** длина зерна 6,2 мм или более, но менее 6,6 мм.

**1.3 Короткозерный рис:** длина зерна менее 6,2 мм.

**ВАРИАНТ 3: сочетание длины зерна и соотношения длина/ширина зерна****1.1 Длиннозерный рис:**

**1.1.1** длина зерна более 6,0 мм и соотношение длина/ширина более 2, но менее 3, или

**1.1.2** длина зерна более 6,0 мм и соотношение длина/ширина 3 или более.

**1.2 Среднезерный рис:** длина зерна более 5,2 мм, но менее 6,0 мм и соотношение длина/ширина менее 3.

**1.3 Короткозерный рис:** длина зерна 5,2 мм или менее и соотношение длина/ширина менее 2.

**2. СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ**

**2.1 Шлифованный рис** (белый рис) может дополнительно классифицироваться по степени шлифовки.

**2.2 Недошлифованный рис** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, но не до степени, необходимой для соответствия рису высшей степени шлифовки.

**2.3 Рис высшей степени шлифовки** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, из которого часть зародыша, все внешние оболочки и большая часть внутренних оболочек были удалены.

**2.4 Рис экстра-класса** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, из которого почти весь зародыш, все внешние оболочки, наибольшая часть внутренних оболочек и часть эндосперма были удалены.

**3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ****Питательные вещества**

Витамины, минералы и отдельные аминокислоты могут быть добавлены при согласовании с законодательством страны, где продается продукт.

Параметр/Описание		Предельное значение	Метод анализа
4.	<b>ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА</b>  В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.		
4.1	<b>Цельное зерно</b> – зерно, не содержащее битых фрагментов.		
4.1.1	<b>Рисовая крупа</b> – зерна, длина которых равна или превышает три четверти средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.2	<b>Крупное битое зерно</b> – фрагменты зерна длиной менее трех четвертей, но превышающей половину средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.3	<b>Среднее битое зерно</b> – фрагменты зерна длиной менее половины или равной половине, но более одной четверти средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.4	<b>Мелкое битое зерно</b> – фрагменты зерна длиной менее одной четверти или равные одной четверти средней длины соответствующего цельного зерна, которые не проходят через металлическое сито с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.5	<b>Сечка</b> – фрагменты зерна, которые проходят через металлическое сито с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.	0,1% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)

Параметр/Описание		Предельное значение				Метод анализа
		Обрушенный рис	Шлифованный рис	Обрушенный пропаренный рис	Шлифованный пропаренный рис	
<b>4.2</b>	<b>Дефектные зерна</b>					
<b>4.2.1</b>	<b>Поврежденные при нагревании зерна</b> – цельные или битые зерна, изменившие свой обычный цвет в результате нагревания. Данная категория включает цельные или битые зерна, изменившие цвет на желтый. К данной категории относится пропаренный рис в партии непропаренного.	4,0% (массовая доля)*	3,0% (массовая доля)	8,0% (массовая доля)*	6,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
<b>4.2.2</b>	<b>Поврежденные зерна</b> – цельные или битые зерна с явными признаками порчи, вызванной влагой, паразитами, болезнями или другими причинами, за исключением зерен, поврежденных при нагревании.	4,0% (массовая доля)	3,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	3,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
<b>4.2.3</b>	<b>Недозрелые зерна</b> – не достигшие полной зрелости и/или недоразвитые цельные или битые зерна.	12,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	12,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
<b>4.2.4</b>	<b>Мучнистые зерна</b> – цельные или битые зерна, за исключением клейкого риса, у которых по меньшей мере три четверти поверхности матового и мучнистого цвета.	11,0% (массовая доля)*	11,0% (массовая доля)	н/п	н/п	ISO 7301 (Приложение А)
<b>4.2.5</b>	<b>Красные зерна</b> – цельные или битые зерна с перикарпом красного цвета, покрывающим более одной четверти поверхности.	12,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	12,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
<b>4.2.6</b>	<b>Зерна с красными прожилками</b> – цельные или битые зерна с красными прожилками, длина которых может равняться половине длины цельного зерна или превышать ее, при условии, что поверхность зерна, покрытая такими красными прожилками, занимает менее одной четверти всей поверхности.	н/п	8,0% (массовая доля)	н/п	8,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)

Параметр/Описание		Предельное значение				Метод анализа
4.2.7	Пятнистые зерна – цельные или битые зерна пропаренного риса, более одной четверти поверхности которых темно-коричневого или черного цвета.	н/п	н/п	4,0% (массовая доля)*	2,0% (массовая доля)	ИСО 7301 (Приложение А)
4.3	Рекомендуемое максимально допустимое содержание примесей риса других сортов					ИСО 7301 (Приложение А)
	Необрушенный рис	2,5% (массовая доля)	0,3% (массовая доля)	2,5% (массовая доля)	0,3% (массовая доля)	
	Обрушенный рис	н/п	1,0% (массовая доля)	н/п	1,0% (массовая доля)	
	Шлифованный рис	н/п	н/п	2,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	
	Клейкий рис	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	