

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 ПОИМЕНОВАННЫЕ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ

CXS 211-1999

Принят в 1999 году. С изменениями 2009, 2013, 2015, 2019 и 2021 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на животные жиры, описанные в разделе 2, представленные в виде, пригодном для употребления человеком.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Лярд

Чистый топленый лярд – жир, вытопленный из свежей, чистой и доброкачественной жировой ткани здоровых на момент убоя свиней (*Sus scrofa*), пригодный для употребления в пищу человеком. Используемые ткани не должны содержать кости, снятую кожу, кожу головы, уши, хвосты, внутренние органы, трахеи, крупные кровеносные сосуды, обрезки жира, отходы от вытапливания, отжима и прочих производственных процессов, в них также по мере возможности должны отсутствовать мышечная ткань и кровь.

Лярд для переработки может содержать рафинированный лярд, лярд-стеарин и гидрированный лярд, или может предназначаться для процессов модификации, что должно быть четко указано в маркировке.

2.2 Топленый свиной жир

Топленый свиной жир – жир, вытопленный из тканей и костей здоровых на момент убоя свиней (*Sus scrofa*), пригодный для употребления в пищу человеком. Он может содержать жир из костей (надлежащим образом очищенных), снятой кожи, кожи головы, из ушей, хвостов и других тканей, пригодных для употребления в пищу человеком.

Топленый свиной жир для переработки может также содержать рафинированный лярд, рафинированное топленое свиное сало, гидрированный лярд, гидрированный топленый свиной жир, лярд-стеарин и стеарин из топленого свиного жира, что должно быть четко указано в маркировке.

2.3 Олеосток (фр. *premier jus*) – продукт, полученный вытапливанием при низкой температуре свежего жира из сердца, сальника, почек и брыжейки, снятого при убое крупного рогатого скота с туш здоровых на момент убоя животных и пригодного для употребления в пищу человеком, а также жировой обрезки.

2.4 Пищевой топленый животный жир

Пищевой топленый животный жир – продукт, полученный вытапливанием чистой доброкачественной жировой ткани (включая жировую обрезь), прилегающих мышц и костей крупного рогатого скота и/или овец (*Ovis aries*), здоровых на момент убоя, и пригодных к употреблению в пищу человеком.

Пищевой топленый животный жир для переработки может содержать рафинированный пищевой топленый животный жир, что должно быть четко указано в маркировке.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Жирнокислотный состав, определяемый методом ГЖХ (выраженный в процентах)

Требованиям настоящего стандарта соответствуют образцы, результаты анализа которых попадают в соответствующие диапазоны, указанные ниже.

	Лярд Топленый свиной жир	Олеосток Пищевой топленый животный жир
C6:0	< 0,5 в сумме	< 0,5 в сумме
C8:0		
C10:0		
C12:0		
C14:0	1,0–2,5	2–6
C14: изо-	< 0,1	< 0,3
C14:1	< 0,2	0,5–1,5
C15:0	< 0,2	0,2–1,0
C15: изо-	< 0,1	< 1,5 в сумме
C15: антеизо-	< 0,1	
C16:0	20–30	20–30
C16:1	2,0–4,0	1–5
C16:ISO	< 0,1	< 0,5
C16:2	< 0,1	< 1,0
C17:0	< 1	0,5–2,0
C17:1	< 1	< 1,0
C17: изо-	< 0,1	< 1,5 в сумме
C17: антеизо-	< 0,1	
C18:0	8–22	15–30
C18:1	35–55	30–45
C18:2	4–12	1–6
C18:3	< 1,5	< 1,5
C20:0	< 1,0	< 0,5
C20:1	< 1,5	< 0,5
C20:2	< 1,0	< 0,1
C20:4	< 1,0	< 0,5
C22:0	< 0,1	< 0,1
C22:1	< 0,5	ниже предела обнаружения

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование пеногасителей, антиоксидантов и красителей, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) в категории пищевых продуктов 02.1.3 (Лярд, пищевой топленый животный жир, рыбий жир и другие животные жиры).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

5.1 Остаточное количество пестицидов

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данных продуктов.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подготовку продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и рекомендуемые нормы и правила.

Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, установленным в соответствии с "Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

7.1 Наименование продукта

Продукт должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985). Наименование жира должно соответствовать описаниям, приведенным в разделе 2 настоящего стандарта.

7.2 Маркировка транспортной тары

Информация в соответствии с приведенными выше требованиями к маркировке указывается 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

8.1 Определение жирнокислотного состава методом газожидкостной хроматографии

В соответствии с IUPAC 2.301, 2.302 и 2.304 или ISO 5508: 1995/ 5509: 1999.

ПРИЛОЖЕНИЕ**КАЧЕСТВО И СОСТАВ – ПРОЧИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Приведенные ниже показатели качества и состава представляют дополнительную информацию к основным показателям качества и состава продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт. Возможно соответствие настоящему стандарту продукта, качество и состав которого соответствуют основным показателям, но не отвечают дополнительным показателям.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**Цвет:**

Топленый свиной жир:	белый в твердом состоянии
Лярд:	от белого до кремового
Олеосток:	от кремово-белого до бледно-желтого
Пищевой топленый животный жир:	от почти белого до бледно-желтого

Запах и вкус:

Характерные для данного продукта. Не допускается наличие посторонних или прогорклых запаха и вкуса.

Максимальное содержание

Летучие вещества при 105 °С:	0,3%
Нерастворимые примеси:	0,05%
Содержание натриевого мыла жирных кислот:	
Лярд	нет
Олеосток	нет
Топленый свиной жир	0,005%
Пищевой топленый животный жир	0,005%
Железо (Fe):	1,5 мг/кг
Медь (Cu):	0,4 мг/кг
Кислотное число:	
Лярд	1,3 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 0,65%
Олеосток	2,0 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,00%
Топленый свиной жир	2,5 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,25%
Пищевой топленый животный жир	2,5 мг КОН/г жира = содержание свободных жирных кислот не более 1,25%
Перекисное число:	до 10 миллиэквивалентов активного кислорода на кг жира

2. ХИМИЧЕСКИЕ И ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Лярд	Топленый свиной жир	Олеосток	Пищевой топленый животный жир
Относительная плотность (40°C/вода при 20°C)	0,896–0,904	0,894–0,906	0,893–0,904	0,894–0,904
Показатель преломления (nD при 40°C)	1,448–1,460	1,448–1,461	1,448–1,460	1,448–1,460
Температура застывания (титр жира) (°C)	32–45	32–45	42,5–47	40–49
Число омыления (мг КОН/г жира)	192–203	192–203	190–200	190–202
Йодное число (по Вийсу)	55–65	60–72	36–47	40–53
Неомыляемые компоненты (г/кг)	≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Определение содержания летучих веществ при температуре 105°C

В соответствии с IUPAC 2.601 или ISO 662: 1998.

Определение содержания нерастворимых примесей

В соответствии с IUPAC 2.604 или ISO 663: 1999.

Определение содержания мыла

В соответствии с BS 684, раздел 2.5.

Определение содержания меди и железа

В соответствии с ISO 8294: 1994, IUPAC 2.631 или AOAC 990.05.

Определение относительной плотности

В соответствии с IUPAC 2.101, с соответствующим коэффициентом пересчета.

Определение показателя преломления

В соответствии с IUPAC 2.102 или ISO 6320: 1995.

Определение числа омыления (ЧО)

В соответствии с IUPAC 2.202 или ISO 3657: 1988.

Определение йодного числа (ЙЧ)

Йодное число по Вийсу: в соответствии с IUPAC 2.205/1, ISO 3961: 1996, AOAC 993.20 или AOCS Cd 1d-1992 (97).

Определение содержания неомыляемых веществ

В соответствии с IUPAC 2.401 (части 1–5) или ISO 3596-1: 1988 Изменение 1 1997 года и ISO 3596-2: 1988 Изменение 1 1999 года.

Определение перекисного числа (ПЧ)

В соответствии с IUPAC 2.501 (с изменениями), AOCS Cd 8b-90 (97) или ISO 3960: 1998.

Определение кислотности

В соответствии с IUPAC 2.201 или ISO 660: 1996.

Определение температуры застывания (титра жира)

В соответствии с ISO 935: 1988 или IUPAC 2.121.