

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 САХАР¹

CXS 212-1999

Принят в 1999 году. С изменениями 2001, 2019 и 2022 годов.

¹ Настоящий стандарт заменил стандарты на белый сахар, сахарную пудру (сахар для обсыпки), мягкие сахара, безводную глюкозу, глюкозу кристаллическую гидратную, пудру из глюкозы (глюкозу для обсыпки), сироп из глюкозы, сухой сироп из глюкозы, лактозу и фруктозу.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	5.3 Маркировка транспортно й тары		Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОПИСАНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на следующие виды сахара, предназначенные для потребления в пищу без дальнейшей обработки (синонимы приведены в круглых скобках). Он распространяется на сахара, продаваемые непосредственно потребителю, и сахара, используемые в качестве ингредиентов в пищевых продуктах. Ниже также приведено описание каждого из сахаров:

<u>Наименование</u>	<u>Описание</u>
Белый сахар	Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,7%.
Белый сахар-песок (плантационный белый сахар, фабричный белый сахар или другое эквивалентное название, приемлемое для страны происхождения, в которой он продается)	Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,5%.
Сахарная пудра (сахар для обсыпки)	Тонко измельченные кристаллы белого сахара с добавлением или без добавления антислеживающих агентов.
Мягкий белый сахар	Мелкокристаллический очищенный влажный сахар белого цвета, в котором помимо сахарозы содержится инвертный сахар, массовая доля которых составляет не менее 97,0%.
Мягкий коричневый сахар	Мелкокристаллический очищенный влажный сахар от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, в котором помимо сахарозы содержится инвертный сахар, массовая доля которых составляет не менее 88,0%.
Безводная глюкоза	Очищенная и кристаллизованная D-глюкоза, не содержащая кристаллизационной воды, с массовой долей D-глюкозы не менее 99,5% в пересчете на сухое вещество и при общем количестве сухих веществ по массовой доле не менее 98,0%.
Глюкоза кристаллическая гидратная	Очищенная и кристаллизованная D-глюкоза, содержащая в своей структуре одну молекулу кристаллизационной воды; содержание D-глюкозы в готовом продукте составляет не менее 99,5% по массовой доле в пересчете на сухое вещество при общем количестве сухих веществ по массовой доле не менее 90,0%.
Пудра из глюкозы (глюкоза для обсыпки)	Тонко измельченная безводная глюкоза или глюкоза кристаллическая гидратная, или их смесь, с добавлением или без добавления антислеживающих агентов.
Сироп из глюкозы	Очищенный концентрированный водный раствор пищевых сахаридов, полученный из крахмала и/или инулина. Декстрозный эквивалент сиропа из глюкозы составляет не менее 20,0% по массовой доле (определяется как D-глюкоза в пересчете на сухое вещество) при общем количестве сухих веществ по массовой доле не менее 70,0%.
Сухой сироп из глюкозы	Сироп из глюкозы, из которого частично удалена вода с тем, чтобы общее количество сухих веществ по массовой доле составляло не менее 93,0%.

Лактоза	Естественная составляющая молока, обычно получаемая из сыворотки, с массовой долей безводной лактозы в пересчете на сухое вещество не менее 99,0%. Может быть безводной или содержать в своей структуре одну молекулу кристаллизационной воды либо представлять собой смесь обеих форм.
Фруктоза (левулоза)	Очищенная и кристаллизованная D-фруктоза с содержанием фруктозы по массовой доле не менее 98,0% и содержанием глюкозы по массовой доле не более 0,5%.
Тростниковый сахар-сырец	Частично очищенная сахароза, полученная путем кристаллизации частично очищенного тростникового сока без последующей очистки, что не исключает центрифугирования или сушки; характеризуется кристаллической структурой, причем кристаллы сахарозы покрыты пленкой тростниково-сахарной мелассы.

2. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование антиокислителей и антислеживающих агентов в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для пищевых продуктов категорий 11.1.1 (Белый сахар, безводная глюкоза, глюкоза кристаллическая гидратная, фруктоза), 11.1.2 (Сахарная пудра, пудра из глюкозы), 11.1.3 (Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, сироп из глюкозы, сухой сироп из глюкозы, тростниковый сахар-сырец) и 11.1.5 (Белый сахар-песок).

Сахарная пудра и пудра из глюкозы могут содержать до 5% крахмала, если не используются антислеживающие агенты.

3. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

3.1 Тяжелые металлы

3.1.1 Тростниковый сахар-сырец

Тростниковый сахар-сырец не должен содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

3.1.2 Прочие сахара

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

3.2 Остаточные количества пестицидов

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного вида продуктов.

4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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), рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус", и других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил.

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

5. МАРКИРОВКА

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

5.1 Наименование продукта

Все продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать описаниям, приведенным для данных продуктов в разделе 1 настоящего стандарта.

Кроме того, следующее специальное положение применяется к пудре из глюкозы (глюкозе для обсыпки): наименование продукта должно сопровождаться указанием на безводную глюкозу или глюкозу кристаллическую гидратную либо на оба вещества, в соответствующих случаях.

Если содержание фруктозы в сиропе глюкозы превышает 5%, это должно быть отражено в описании продукта.

5.2 Перечень ингредиентов

На упаковках сахарной пудры и пудры из глюкозы указывается наличие крахмала и его максимальное содержание в продукте.

5.3 Маркировка транспортной тары

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

6. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

Настоящий стандарт предназначен для добровольного применения коммерческими партнерами и не предназначен для применения правительствами.

I. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СОСТАВА И КАЧЕСТВА

Показатели состава и качества для сахаров, на которые распространяется данный стандарт, приведены в таблице 1.

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и отбора проб.

Таблица 1. Дополнительные показатели состава и качества

Показатели состава и качества	Белый сахар	Белый сахар-песок	Мягкие коричневые сахара	Мягкие белые сахара	Сахарная пудра (сахар для обсыпки)	Безводная глюкоза	Глюкоза кристаллическая гидратная	Пудра из глюкозы	Сироп из глюкозы	Сухой сироп из глюкозы	Фруктоза	Лактоза
Сульфатная зола (массовая доля, %)	НП	НП	≤ 3,5	НП	НП	≤ 0,25 в пересчете на сухое вещество	≤ 0,25 в пересчете на сухое вещество	≤ 0,25 в пересчете на сухое вещество	≤ 1,0 в пересчете на сухое вещество	≤ 1,0 в пересчете на сухое вещество	НП	≤ 0,3 в пересчете на сухое вещество
Кондуктометрическая зола (массовая доля, %)	≤ 0,04	≤ 0,1	НП	≤ 0,2	≤ 0,04	НП	НП	НП	НП	НП	≤ 0,1	НП
Содержание инвертного сахара (массовая доля, %)	≤ 0,04	≤ 0,1	≤ 12,0	0,3-12,0	≤ 0,04	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП
Содержание сахарозы и инвертного сахара (в пересчете на сахарозу) (массовая доля, %)	НП	НП	≥ 88,0	≥ 97,0	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП
Потери при сушке (массовая доля, %)	≤ 0,1 ^a	≤ 0,1 ^a	≤ 4,5	≤ 3,0	≤ 0,1 ^a	НП	НП	НП	НП	НП	≤ 0,5	≤ 6,0
Содержание крахмала (массовая доля, %)	НП	НП	НП	НП	≤ 5,0	НП	НП	≤ 5,0	НП	НП	НП	НП
Цветность (в единицах ICUMSA)	≤ 60	≤ 150	НП	≤ 60	≤ 60	НП	НП	НП	НП	НП	≤ 30	НП
pH (для раствора с массовой долей 10%)	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	НП	4,5-7,0	4,5-7,0

НП – не применимо

^a Не применяется к белому сахару кусковому литому или прессованному, кристаллическому леденцовому сахару (кристаллическому коризато), леденцовому сахару (коризато) и сахарной пудре (сахару для обсыпки), к которым был добавлен крахмал.