

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

МУКА САГОВАЯ ПИЩЕВАЯ (Азия¹)

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 301R-2011

Принят в 2011 г.

¹ Список членов Комиссии Кодекса Алиментариус в Азиатском регионе см. на веб-сайте Кодекса:
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на муку саговую пищевую, вырабатываемую из мякоти или мягкой сердцевины пальмового дерева (растения рода *Metroxylon*) и предназначенную для непосредственного употребления в пищу. Стандарт не распространяется на продукты, получаемые из клубней кустарникового растения маниока (тапиоку), которые в некоторых регионах также называют мукой саговой.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. Определение

Мука саговая пищевая — продукт, получаемый из мякоти или мягкой сердцевины пальмового дерева, такого как саговая пальма (род *Metroxylon*), путем механической обработки (дробления, толчения, перемалывания) с последующими замачиванием, отстаиванием и сушкой.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. Общие требования к качеству

3.1.1. Мука саговая пищевая не должна иметь постороннего привкуса и запаха.

3.1.2. Не допускается наличие загрязнений (примесей животного происхождения, включая ~~мертвых~~ насекомых) и других посторонних веществ.

3.2. Особые требования к качеству

3.2.1. Влажность	не более 13% масс,
3.2.2. Зольность (неорганические примеси)	не более 0,5% масс.
3.2.3. Кислотность (мг КОН/100 г)	не более 220
3.2.4. Массовая доля крахмала	не менее 65% масс.
3.2.5. Сырая клетчатка	не более 0,1% масс.
3.2.6. Крупность	не менее 95% частиц должны проходить через сито плотностью 100 ячеек на дюйм
3.2.7. Цвет	от белого до светло-коричневого

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается применение веществ для обработки муки, перечисленных в таблицах 1 и 2 общего стандарта «Добавки пищевые» (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 06.2.1 «Мука».

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (CXS 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментарииус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1. При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

6.2. Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Продукция, на которую распространяются положения настоящего стандарта, подлежит маркировке в соответствии с общим стандартом «Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (CXS 1-1985). Помимо этого применяются следующие особые положения:

7.1. Наименование продукта

На этикетке должно быть указано следующее наименование продукта: «Мука саговая пищевая».

7.2. Маркировка транспортной тары

Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, при этом наименование продукта, номер партии и наименование и адрес изготовителя или упаковщика указывают на самой таре в обязательном порядке. Номер партии, а также наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. УПАКОВКА

8.1. Мука саговая пищевая подлежит упаковке в тару, гарантирующую соблюдение санитарно-гигиенических и технологических требований и сохранение пищевых и органолептических свойств продукта.

8.2. Тара, включая упаковочный материал, должна быть изготовлена из безопасных и пригодных для предусмотренного применения материалов. Она не должна выделять токсических веществ или придавать продукту нежелательный запах или вкус.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1. Определение массовой доли влаги

По методу ISO 712:1998.

9.2. Определение зольности (неорганические примеси)

По методу ISO 2171:2007 «Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение выхода золы при сжигании (метод типа I)».

9.3. Определение кислотности (мг КОН/100 г)

По методу AOAC 939.05.

9.4. Определение сырой клетчатки

По методу ISO 6541:1981 «Определение массовой доли сырой клетчатки. Модифицированный метод Шеррера»

9.5. Определение массовой доли крахмала

По методу AOAC 920.44.