

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ (РБП)

CXS 174-1989

Принят в 1989 году. С изменениями 2019 и 2022 годов.

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
4	8.3 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 названия и адреса производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить 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 растительные белковые продукты (РБП), предназначенные для употребления в пищу, которые были выработаны с помощью различных процессов сепарирования и экстрагирования из белков растительного происхождения помимо одноклеточного белка. РБП предназначены для использования в пищевых продуктах, требующих дальнейшего приготовления, а также для применения в пищевой промышленности. Настоящий стандарт не распространяется ни на какие растительные белковые продукты, которые регламентируются отдельными товарными стандартами Кодекса и обозначаются конкретным наименованием, установленным в таких стандартах.

2. ОПИСАНИЕ

РБП, на которые распространяется настоящий стандарт, представляют собой пищевые продукты, которые производятся путем уменьшения содержания или удаления из растительных материалов некоторых важных небелковых компонентов (воды, масла, крахмала, других углеводов), с тем чтобы довести содержание белка ($N \times 6,25$) как минимум до 40%. Содержание белка определяется в пересчете на сухой вес без добавленных витаминов и минералов.

3. СОСТАВ, КАЧЕСТВО И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Сырье

Чистый здоровый растительный материал, в основном свободный от посторонних примесей, выработанный в соответствии с надлежащей производственной практикой, или РБП с более низким содержанием белка, соответствующие спецификациям настоящего стандарта.

3.2 Состав РБП должен соответствовать следующим требованиям, за исключением тех случаев, когда для отдельных РБП установлены иные требования.

3.2.1 Содержание влаги

Содержание влаги должно быть достаточно низким для того, чтобы обеспечить микробиологическую стабильность при рекомендуемых условиях хранения.

3.2.2 Сырой белок

Показатель ($N \times 6,25$) должен быть не менее 40% в пересчете на сухой вес без добавленных витаминов, минералов, аминокислот и пищевых добавок.

3.2.3 Зола

Количество золы при сжигании не должно превышать 10% в пересчете на сухой вес.

3.2.4 Жиры

Остаточное содержание жиров должно соответствовать надлежащей производственной практике.

3.2.5 Сырая клетчатка

В продуктах, которые не регламентируются отдельными стандартами, содержание сырой клетчатки не должно превышать 10% в пересчете на сухой вес.

3.3 Необязательные ингредиенты

- a) углеводы, включая сахара
- b) пищевые жиры и масла
- c) прочие белковые продукты
- d) витамины и минералы
- e) соль
- f) приправы и пряности

3.4 Показатели питательных свойств

Переработка должна внимательно контролироваться и проводиться достаточно тщательно для сохранения оптимального аромата и вкусовых качеств, а также для контроля ухудшающих пищевые свойства ингредиентов, таких как ингибитор трипсина, гемагглютинины, глюकोзинолаты и т. д., с учетом предполагаемого использования. При необходимости контроля действия ингибитора трипсина в пищевых продуктах максимально допустимый уровень следует устанавливать для готового продукта. Некоторые РБП производятся при низкой температуре, с тем чтобы избежать потери

растворимости белка или активности ферментов. Такие специальные РБП исследуются на пищевую ценность белка после соответствующей термической обработки. Обработка не должна быть настолько жесткой, чтобы существенно снизить питательную ценность.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Технологические добавки

В процессе изготовления РБП допускается использование следующих классов технологических добавок:

Технологические добавки, используемые в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать положениям "Руководства по использованию веществ в качестве технологических вспомогательных средств" (СХГ 75-2010).

- регуляторы кислотности
- пеногасители
- отвердители
- ферментные препараты
- экстракционные растворы
- пылеподаватели
- вещества для обработки муки
- средства для контроля вязкости

4.2 Пищевые добавки

Пищевые добавки в растительных белковых продуктах не допускаются.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

РБП не должны содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется руководствоваться требованиями соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

6.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.

6.3 По результатам исследования с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

- a) не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека;
- b) не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека;
- c) не должен содержать каких-либо других вредных веществ в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

7. УПАКОВКА

РБП 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

Применяются положения "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

8.1 Наименование пищевого продукта

8.1.1 На этикетке пищевого продукта указывается: "Белковый продукт из ...". На свободном месте указывается конкретный источник растительного белка, например, земляной орех, хлопковое семя, рапсовое семя.

- 8.1.2** Содержание белка в РБП указывается в пересчете на сухой вес.
- 8.1.3** В наименование могут включаться термины, точно описывающие физическую форму продукта, например "гранулы" или "кусочки".
- 8.1.4** В тех случаях, когда РБП подвергается текстурированию, в наименование продукта может включаться соответствующий описывающий термин, например "текстурированный" или "структурированный".

8.2 Список ингредиентов

Полный список ингредиентов указывается на маркировке в порядке убывания содержания, за исключением случаев добавления витаминов и минералов; эти ингредиенты объединяются в отдельные группы, соответственно для витаминов и минералов, а внутри этих групп витамины и минералы могут перечисляться в произвольном порядке.

8.3 Маркировка транспортной тары

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

9. 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.