

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 ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА, НА КОТОРЫЕ ОТСУТСТВУЮТ ОТДЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

CXS 19-1981

Ранее CAC/RS 19-1969. Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1987 и 1999 годах.
С изменениями 2009, 2013, 2015, 2017, 2019 и 2021 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на масла, жиры и их смеси в виде, пригодном для употребления в пищу. Стандарт охватывает масла и жиры, подвергшиеся процессам модификации (таким как переэтерификация и гидрогенизация) и фракционирования.

Настоящий стандарт не распространяется на масла и жиры, входящие в область применения одного из следующих стандартов:

- Стандарт Кодекса на поименованные животные жиры;
- Стандарт Кодекса на поименованные растительные масла;
- Стандарт Кодекса на оливковые масла и оливковые масла из жмыха;
- Стандарт Кодекса на рыбий жир.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Пищевые жиры и масла – продукты питания, в соответствии с описанием в разделе 1, состоящие из глицеридов жирных кислот. Пищевые жиры и масла могут быть растительного или животного происхождения либо могут быть получены из морских организмов. Они могут содержать небольшие количества других липидов, таких как фосфолипиды, а также неомыляемых веществ и свободных жирных кислот, в естественном состоянии присутствующих в жире или масле. Жиры животного происхождения должны быть получены от животных, здоровых во время забоя, и быть пригодны в пищу.

2.2 Жиры и масла первого отжима – пищевые растительные жиры и масла, получаемые без изменения природы масла с применением только механических процессов, например, таких как отжим и прессование, а также нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

2.3 Жиры и масла холодного отжима – пищевые растительные жиры и масла, получаемые без изменения природы масла с применением механических процессов, например, таких как отжим и прессование, без нагревания. Из способов очистки допускается только промывка водой, осаждение, фильтрация и центрифугирование.

3. 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 (Жиры и масла, практически не содержащие воды) и ее подкатегориях, и эмульгаторов в категории пищевых продуктов 02.1.2 (Растительные масла и жиры).

В маслах первого отжима и холодного отжима, на которые распространяется настоящий стандарт, присутствие пищевых добавок не допускается.

4. 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).

4.1 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.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

6. МАРКИРОВКА

Продукт маркируется в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985)".

6.1 Наименование продукта

Наименования "жир первого отжима" и "масло первого отжима" могут использоваться только для конкретных жиров или масел, подпадающих под определение, приведенное в пункте 2.2 настоящего стандарта.

Наименования "жир холодного отжима" и "масло холодного отжима" могут использоваться только для конкретных жиров или масел, подпадающих под определение, приведенное в пункте 2.3 настоящего стандарта.

6.2 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи в соответствии с приведенными выше требованиями к маркировке 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.

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. Продукт, качество и состав которого соответствуют основным показателям, но не соответствуют настоящим дополнительным показателям, считается соответствующим настоящему стандарту.

1. ХАРАКТЕРИСТИКИ КАЧЕСТВА**Цвет:**

Характерный для конкретного продукта.

Запах и вкус:

Характерные для конкретного продукта и без посторонних и прогорклых запаха и вкуса.

Максимальное содержание

Летучие вещества при 105°C: 0,2% по массовой доле

Нерастворимые примеси: 0,05% по массовой доле

Содержание мыла: 0,005% по массовой доле

Железо (Fe):

Рафинированные жиры и масла 2,5 мг/кг

Жиры и масла первого отжима 5,0 мг/кг

Жиры и масла холодного отжима 5,0 мг/кг

Медь (Cu):

Рафинированные жиры и масла 0,1 мг/кг

Жиры и масла первого отжима 0,4 мг/кг

Жиры и масла холодного отжима 0,4 мг/кг

Кислотное число:

Рафинированные жиры и масла 0,6 мг КОН/г жира или масла

Жиры и масла первого отжима 4,0 мг КОН/г жира или масла

Жиры и масла холодного отжима 4,0 мг КОН/г жира или масла

Перекисное число:

Масла первого отжима и жиры и масла холодного отжима до 15 мэкв активного кислорода на кг масла

Прочие жиры и масла до 15 мэкв активного кислорода на кг масла

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**Определение кислотного числа (КЧ)**

В соответствии с IUPAC 2.201 или ISO 660: 1996.

Определение перекисного числа (ПЧ)

В соответствии с IUPAC 2.501 (с поправками), AOCS Cd 8b - 90 (97) или ISO 3961: 1998.

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 разделом 2.5 BS 684.

Определение содержания железа

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

Определение содержания меди

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