

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ СОЕВОГО БЕЛКА

CXS 175-1989

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

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", состоявшейся в декабре 2022 года, в текст стандарта было внесено следующее изменение.

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в измененной редакции
4	Раздел 8.3 Маркировка транспортной тары	Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера 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 продукты из растительного белка (ПРБ), получаемые из бобов сои (семена *Glycine Max. L.*) с помощью различных процессов сепарации и экстракции. Данные продукты предназначены для использования в продуктах питания, требующих дальнейшей обработки, и для использования в пищевой промышленности.

## 2. ОПИСАНИЕ

Продукты из соевого белка (ПСБ), на которые распространяется настоящий стандарт, – пищевые продукты, полученные путем уменьшения содержания или удаления из бобов сои некоторых из основных небелковых составляющих (вода, масло, углеводы) таким образом, чтобы получить содержание белка (N x 6,25):

- для муки из соевого белка (МСБ) – 50% и более, но менее 65%;
- для концентрата соевого белка (КСБ) – 65% и более, но менее 90%;
- для изолята соевого белка (ИСБ) – 90% и более.

Содержание белка рассчитывается исходя из сухого веса, не включая добавленные витамины, минералы, аминокислоты и пищевые добавки.

## 3. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СОСТАВА, КАЧЕСТВА И ПИТАТЕЛЬНЫХ СВОЙСТВ

### 3.1 Сырье

Чистые доброкачественные зрелые сухие семена, практически не содержащие семян других растений и примесей в соответствии с правилами надлежащей производственной практики, или ПСБ с меньшим содержанием белка, соответствующие техническим условиям, приведенным в настоящем стандарте.

3.2 ПСБ должны соответствовать следующим требованиям к составу:

3.2.1 **Влажность:** не более 10% по массовой доле.

3.2.2 **Сырой белок** (N x 6,25):

- для МСБ – 50% и более, но менее 65%;
- для КСБ – 65% и более, но менее 90%;
- для ИСБ – 90% и более.

Содержание сырого белка рассчитывается исходя из сухого веса, не включая добавленные витамины, минералы, аминокислоты и пищевые добавки.

3.2.3 **Зола**

Содержание золы после сжигания не должно превышать 8% по отношению к сухому весу.

3.2.4 **Жиры**

Остаточное содержание жира должно соответствовать правилам надлежащей производственной практики.

3.2.5 Содержание **сырой клетчатки** не должно превышать:

- для МСБ – 5%;
- для КСБ – 6%;
- для ИСБ – 0,5%.

Содержание сырой клетчатки рассчитывается исходя из сухого веса.

### 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**

Процесс обработки должен строго и тщательно контролироваться для обеспечения оптимальных запаха и вкуса, а также для инактивации ингибитора трипсина, гемагглютининов и т.д. в соответствии с предусмотренным использованием продукта. При необходимости контроля действия ингибитора трипсина в пищевых продуктах максимально допустимый уровень следует устанавливать для готового продукта. Отдельные ПСБ производятся при низких температурах, чтобы избежать снижения растворимости белков и активности ферментов. ПСБ специального назначения анализируются на питательную ценность белка после надлежащей термической обработки. Обработка не должна существенно снижать питательную ценность продукта.

## **4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

### **4.1 Технологические добавки**

В процессе производства ПСБ могут использоваться следующие классы технологических добавок.

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

- регуляторы кислотности
- противовспениватели
- уплотнители
- ферментные препараты
- экстракционные растворы
- пылеподаватели
- улучшители муки
- средства для регулирования вязкости

### **4.2 Пищевые добавки**

Пищевые добавки в растительных белковых продуктах не допускаются.

## **5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**

ПСБ не должны содержать тяжелых металлов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**6.1** При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

**6.2** Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении норм 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 веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
- c) не должен содержать других ядовитых веществ в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

## **7. УПАКОВКА**

ПСБ должны быть упакованы в подходящие гигиеничные контейнеры, которые обеспечат продукту во время хранения и транспортирования сухость и соответствие санитарным требованиям.

## **8. МАРКИРОВКА**

В соответствии с положениями "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985).

## **8.1 Наименование пищевого продукта**

**8.1.1** Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом:

- "мука из соевого белка" – при содержании белка от 50% и более, но менее 65%.
- "концентрат соевого белка" – при содержании белка от 65% и более, но менее 90%.
- "изолят соевого белка", или "изолированный соевый белок" – при содержании белка 90% и более.

**8.1.2** В наименование могут включаться термины, точно описывающие физическую форму продукта, например "гранулы" или "кусочки."

**8.1.3** В тех случаях, когда ПСБ подвергается текстуризации, в наименование продукта может включаться соответствующий описывающий термин "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 "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999) и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.