

[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

Кодекс Алиментариус – это свод международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам (Комиссией «Кодекс Алиментариус»). Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания – как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные. Кроме того, в той мере, в какой это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса – охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, – представлены материалы, используемые при последующей переработке пищевых продуктов.

Положения Кодекса касаются: гигиенических требований и пищевой ценности продуктов питания, включая микробиологические критерии, требования по пищевым добавкам, следам пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов, загрязняющим веществам, маркировке и внешнему виду, а также к методам отбора проб и оценки риска.

Кодекс Алиментариус с полным основанием может рассматриваться как важнейший международный справочник в области качества пищевых продуктов. В нем учтены новейшие достижения научных исследований в области питания. Кодекс значительно повысил информированность мирового сообщества по таким жизненно важным вопросам, как качество продуктов питания, продовольственная безопасность и деятельность общественного здравоохранения.

В данном издании содержится ряд стандартов по молоку и молочным продуктам.

## МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

[www.vesmirbooks.ru](http://www.vesmirbooks.ru)

Всемирная  
организация здравоохранения



Продовольственная  
и сельскохозяйственная  
организация ООН

Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

# **МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**ВСЕМИРНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ООН**

Издательство «Весь Мир»  
Москва 2007

УДК 614.3.006.73

ББК 51.23ц

К 57

*Научный редактор:* доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы  
Российской экономической академии им.Г.В.Плеханова,  
кандидат технических наук *Кузьмина В. А.*

Первоначально опубликовано  
Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН  
на английском языке как «Codex Alimentarius. Milk and milk products».

Переведено и издано на русском языке по поручению  
Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО)  
Издательством «Весь Мир»,  
которое несет ответственность за перевод текста на русский язык.

Translated into Russian and published by arrangements with the Food and Agriculture  
Organization of the United Nations by Isdatelstvo VES MIR. The Copublisher is responsible for  
the translation of the text into Russian.

Используемые обозначения и представление материала в настоящем информационном продукте не являются выражением какого бы то ни было мнения со стороны какого-либо подразделения Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН или Всемирной организации здравоохранения относительно правового статуса какой-либо страны, территории, города или области и их полномочий, либо относительно установления их границ или пограничных знаков. Термины «развитые» и «развивающиеся» экономики используются исключительно в статистических целях и не являются выражением оценки уровня, достигнутого конкретной страной или территорией или уровня ее развития.

Все права защищены. Перепечатка и распространение материала этого информационного продукта в образовательных или других некоммерческих целях допускаются без какого-либо предварительного письменного разрешения обладателей авторских прав при условии полного указания источника. Перепечатка материала этого информационного продукта для перепродажи или в других коммерческих целях без письменного разрешения обладателей авторских прав запрещена. Запросы на такое разрешение следует направлять по следующему почтовому адресу: the Chief, Publishing Management Service, Information Division, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy или по адресу электронной почты: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Отпечатано в России

ISBN 978-5-7777-0415-3

ФАО и ВОЗ, 2007

---

# СОДЕРЖАНИЕ

---

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

### **ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (CODEX STAN 206-1999)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

РАЗДЕЛ 5. МАРКИРОВКА РАСФАСОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

### **СТАНДАРТ НА СУХОЕ МОЛОКО И СУХИЕ СЛИВКИ (CODEX STAN 207-1999)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПРИЛОЖЕНИЕ

### **ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ (CODEX STAN 208-1999, AMD. 2001)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВАНИЕ

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

### **ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА НЕ СОЗРЕВАЮЩИЕ СЫРЫ, ВКЛЮЧАЯ СЫРЫ СВЕЖИЕ (CODEX STAN 221-2001)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА СМЕСЬ МОЛОКА НЕЖИРНОГО СГУЩЕННОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА (CODEX STAN 250-2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА СМЕСЬ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА В ПОРОШКООБРАЗНОЙ ФОРМЕ (CODEX STAN 251-2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА СМЕСЬ НЕЖИРНОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА С САХАРОМ И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА (CODEX STAN 252-2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА МОЛОЧНЫЕ ЖИРОВЫЕ СПРЕДЫ (CODEX STAN 253-2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА (CODEX STAN A-1-1971, Rev. 1-1999, Amd. 2003, 2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА  
РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ  
РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ  
РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА  
РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА  
РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА  
(CODEX STAN A-2-1973, Rev. 1-1999, Amd. 2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА  
РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ  
РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ  
РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА  
РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА  
РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ  
ПРИЛОЖЕНИЕ

**СТАНДАРТ НА МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (CODEX STAN A-3-1971, Rev. 1-1999)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА  
РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ  
РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ  
РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА  
РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА  
РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ  
(CODEX STAN A-4-1971, Rev. 1-1999)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА  
РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ  
РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ  
РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА  
РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА  
РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА СЫРЫ (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Amd. 2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

ПРИЛОЖЕНИЕ

**СТАНДАРТ НА СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ**

**(CODEX STAN A-7-1971, Rev. 2-2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

**РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

**РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

**РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

**РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

**РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

**ОБЩИЙ стандарт НА ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ И ПАСТООБРАЗНЫЕ**

**ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ (CODEX STAN-8(b)-1978)**

РАЗДЕЛ 1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

РАЗДЕЛ 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

РАЗДЕЛ 5. НАИМЕНОВАНИЕ И СОСТАВ

РАЗДЕЛ 6. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**(ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРНЫЕ СПРЕДЫ) (CODEX STAN-8(C)-1978)**

РАЗДЕЛ 1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

РАЗДЕЛ 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

РАЗДЕЛ 5. НАИМЕНОВАНИЕ И СОСТАВ

РАЗДЕЛ 6. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА СЛИВКИ (CODEX STAN A-9-1976, Rev. 1-2003)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ НА СЫВОРОТКУ СУХУЮ**

**(CODEX STAN A-15-1995, Rev. 1-2003, Amd. 2006)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

**СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ПИЩЕВОГО КАЗЕИНА**

**(CODEX STAN A-18-1995, REV.1-2001)**

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

**РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

**РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

**ПРИМЕЧАНИЕ. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО  
ОБЫЧНЫХ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВОГО КАЗЕИНА**





---

## ПРЕДИСЛОВИЕ

---

### **Комиссия «Кодекс Алиментариус» и Программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты**

Комиссия «Кодекс Алиментариус» занимается осуществлением Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, цель которой состоит в охране здоровья потребителей и обеспечении добросовестных методов торговли пищевыми продуктами. *Codex Alimentarius* (на латыни означает «пищевое законодательство» или «пищевой кодекс») представляет собой сборник принятых на международном уровне пищевых стандартов, изложенных в единообразной форме. Он также включает нормы и правила, руководящие принципы и другие рекомендуемые меры, направленные на оказание содействия в достижении целей свода стандартов «Кодекс Алиментариус». Публикация сборника «Кодекс Алиментариус» имеет целью обеспечить руководство и содействие в деле разработки и принятия определений пищевых продуктов и предъявляемых к ним требований и оказать помощь в их согласовании и, как следствие, в упрощении международной торговли.

### **Молоко и молочные продукты**

В данный сборник включены стандарты по молоку и молочным продуктам.

Дополнительную информацию по этим текстам или по любому иному аспекту работы Комиссии «Кодекс Алиментариус» можно получить у секретаря Комиссии «Кодекс Алиментариус» по следующему адресу:

The Secretary, Codex Alimentarius Commission,  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,  
00153, Rome Italy

Факс: +39(06)57.05.45.93  
Эл. почта: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

---

# ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(CODEX STAN 206-1999)<sup>1</sup>

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий Общий стандарт распространяется на использование терминов молочной промышленности применительно к продуктам, предназначенным для конечного потребления или дальнейшей переработки.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**2.1. Молоко** — продукт нормальной физиологической секреции молочных желез лактирующих животных, полученный за одно или несколько доений, без каких-либо добавлений или извлечений из него, предназначенный для потребления в качестве натурального молока или дальнейшей переработки.

**2.2. Молочный продукт** — продукт, полученный в результате любой технологической обработки молока, который может содержать пищевые добавки и другие ингредиенты, функционально необходимые для данного производства.

**2.3. Составной молочный продукт** — продукт, в конечном составе которого преобладающими компонентами являются молоко, молочные продукты или отдельные составные части молока при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока.

**2.4. Восстановленный молочный продукт** — продукт, полученный в результате добавления воды к сухим или концентрированным формам молочных продуктов в количестве, необходимом для восстановления соответствующего соотношения влаги и сухих веществ.

**2.5. Рекомбинированный молочный продукт** — продукт, полученный смешиванием молочного жира и сухого обезжиренного молока (в консервированных формах) с добавлением или без добавления воды с целью получения молочного продукта определенного состава.

---

<sup>1</sup> Данный стандарт заменил «Свод принципов в области молока и молочных продуктов».

**2.6. Термины молочной промышленности** — названия, обозначения, символы, изобразительные или другие эмблемы, которые прямо или косвенно относятся к молоку и молочным продуктам.

## **РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ**

Описание и презентация продуктов должны обеспечиваться правильным использованием терминов молочной промышленности, способствовать добросовестной практике торговли пищевыми продуктами, не допускать умышленное или неумышленное введение потребителей в заблуждение.

## **РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

### **4.1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

4.1.1. Наименование пищевого продукта должно соответствовать подразделу 4.1 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» (Кодекс Алиментариус, Том 1А).

4.1.2. Название (названия) животного или животных (для смесей молока различного происхождения), от которых получено молоко, должно быть указано непосредственно до или после наименования продукта. Это требование не является обязательным при условии, что отсутствие данной информации не вводит потребителя в заблуждение.

### **4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМИНА «МОЛОКО»**

4.2.1. «Молоком» может называться только продукт, соответствующий определению подраздела 2.1. Если такой продукт предназначен для продажи, он должен быть обозначен как «сырое молоко» или другим соответствующим термином, не вводящим потребителя в заблуждение.

4.2.2. Молоко, состав которого был изменен в результате добавлений и или извлечений из него отдельных составных частей, может обозначаться термином «молоко» при условии, что рядом с наименованием продукта приведено четкое описание проведенной технологической обработки.

4.2.3. Несмотря на положения параграфа 4.2.2. настоящего стандарта, молоко, нормализованное по содержанию жира и/или белка, допускается обозначать термином «молоко» в следующих случаях:

- при продаже в местах, разрешенных на то законодательством страны розничной продажи;
- при регламентировании максимального и минимального пределов содержания жира и/или белка (в зависимости от обстоятельств) нормализованного молока законодательством страны продажи. В данном случае содержание белка в продукте должно находиться в пределах естественных изменений внутри данной страны;
- нормализация должна проводиться методами, разрешенными законодательством страны продажи, при этом разрешается добавление и/или извлечение составных частей молока без изменения соотношения сывороточных белков и казеина;
- нормализация должна проводиться в соответствии с параграфом 4.2.2 настоящего стандарта.

### **4.3. ПРИМЕНЕНИЕ НАИМЕНОВАНИЙ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В СТАНДАРТАХ КОДЕКСА НА ТОВАРЫ**

4.3.1. Только продукт, соответствующий требованиям стандарта Кодекса на молочный продукт, может иметь наименование, предусмотренное стандартом Кодекса для данного продукта.

4.3.2. Несмотря на положения параграфа 4.3.1 настоящего стандарта и параграфа 4.1.2 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)», допускается применять предусмотренное стандартом на тот или иной молочный продукт наименование для продукта, выработанного из нормализованного по содержанию жира и/или белка молока, при условии, что требования соответствующего стандарта к составу продукта соблюдены.

4.3.3. Продукты, измененные добавлением и/или извлечением отдельных составных частей молока, допускается обозначать наименованием соответствующего молочного продукта в сочетании с четким описанием проведенной технологической обработки при условии, что определяющие свойства продукта были сохранены, а допустимые пределы изменений его состава подробно изложены в соответствующих стандартах.

### **4.4. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМИНОВ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ИЛИ РЕКОМБИНИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Молоко и молочные продукты, которые были выработаны из восстановленного или рекомбинированного молока или восстановленных или рекомбинированных молочных продуктов, допускается в соответствии с параграфом 4.1.2. «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» обозначать наименованиями, предусмотренными стандартами Кодекса на соответс-

твующие молочные продукты, если это не будет вводить потребителя в заблуждение.

#### **4.5. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМИНОВ ДЛЯ СОСТАВНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Продукт, удовлетворяющий требованиям подраздела 2.3, допускается обозначать наименованием «молоко» или наименованием соответствующего молочного продукта при условии, что четкое описание использованных ингредиентов (таких как вкусовые вещества, пряности, приправы, специи) указано непосредственно рядом с наименованием.

#### **4.6. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМИНОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ДЛЯ ДРУГИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

4.6.1. Термины, рассмотренные в подразделах 4.2–4.5, могут быть использованы исключительно в качестве наименований или в составе маркировки молока, молочных продуктов или составных молочных продуктов.

4.6.2. Однако положение параграфа 4.6.1 не распространяется на наименования продуктов, происхождение которых ясно из их традиционного использования, или когда наименования используются только для описания качественной характеристики немолочных продуктов.

4.6.3. В отношении продукта, не являющегося молоком, молочным продуктом или составным молочным продуктом, не допускается использовать маркировку, торговую документацию, рекламные материалы или любую другую форму представления о товаре, которая явно или каким-либо косвенным способом обозначает данный продукт как молоко, молочный продукт или составной молочный продукт или которая ссылается на один или более такого рода продуктов<sup>2</sup>.

4.6.4. Тем не менее, в отношении продуктов, указанных в параграфе 4.6.3, содержащих в своем составе молоко, молочные продукты или составные части молока, которые в значительной мере обеспечивают характерные свойства продукта, допускается применение термина «молоко» или соответствующего молочного продукта в описании истинной природы продукта при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо состав-

---

<sup>2</sup> Данное положение не распространяется на описательные термины, установленные пунктом 4.1.1.3 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)», а также на перечни ингредиентов, установленные пунктом 4.2.1.2 того же стандарта, если это не вводит потребителя в заблуждение.

ных частей молока. Применение терминов молочной промышленности для таких продуктов разрешено исключительно при условии, что они не способствуют введению потребителя в заблуждение.

В том случае, если конечный продукт предполагается использовать в качестве замены молока, молочного продукта или составного молочного продукта, применение терминов молочной промышленности не допускается.

Для продуктов, указанных в параграфе 4.6.3, содержащих в своем составе молоко, молочный продукт или составные части молока, которые не обеспечивают в значительной мере характерные свойства продукта, термины молочной промышленности допускается применять только в перечне ингредиентов в соответствии с «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Для таких продуктов термины молочной промышленности не должны применяться в каких-либо других целях.

## **РАЗДЕЛ 5. МАРКИРОВКА РАСФАСОВАННЫХ ПРОДУКТОВ**

Упакованное молоко, молочные продукты и составные молочные продукты должны маркироваться в соответствии с разделом 4 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)», за исключением того, что не установлено конкретным стандартом Кодекса или разделом 4 настоящего стандарта.

---

# СТАНДАРТ НА СУХОЕ МОЛОКО И СУХИЕ СЛИВКИ

(CODEX STAN 207-1999)<sup>1</sup>

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на сухое молоко и сухие сливки, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями Раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Сухое молоко и сухие сливки** — молочные продукты, полученные частичным удалением воды из молока или сливок. Только для достижения соответствия требованиям по составу раздела 3 настоящего стандарта допускается проводить нормализацию состава молока или сливок по содержанию жира и/или белка путем добавления и/или извлечения отдельных составных частей без изменения соотношения сывороточных белков и казеина.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Сырье

#### Молоко и сливки

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- ультраконцентрат цельного молока — продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного или обезжиренного;
- молочный пермеат — продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- лактоза\*.

---

<sup>1</sup> Данный стандарт заменил «Стандарт на молоко сухое цельное, молоко сухое частично обезжиренное и молоко сухое обезжиренное» (A-5-1971) и «Стандарт на сливки сухие, полусливки сухие и молоко сухое высокожирное» (A-10-1971).

\* Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.



**3.2. Состав****Сухие сливки**

Массовая доля молочного жира, не менее	42%
Массовая доля воды, не более**	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, не менее**	34%

**Сухое цельное молоко**

Массовая доля молочного жира	Не менее 26 и не более 42%
Массовая доля воды, не более**	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, не менее**	34%

**Сухое частично обезжиренное молоко**

Массовая доля молочного жира	Не менее 1,5% и не более 26%
Массовая доля воды, не более**	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, не менее**	34%

**Сухое обезжиренное молоко**

Массовая доля молочного жира, не более	1,5%
Массовая доля воды, не более**	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, не менее**	34%

**РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленные предельные значения.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Стабилизаторы</b>		
331	Цитраты натрия	5 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на сухое вещество
332	Цитраты калия	
<b>Отвердители</b>		
508	Хлорид калия	Ограничивается НПП
509	Хлорид кальция	Ограничивается НПП

\*\* Содержание воды не включает кристаллизационную воду лактозы; сухой обезжиренный молочный остаток включает кристаллизационную воду лактозы.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Регуляторы кислотности</b>		
339	Фосфаты натрия	5 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на сухое вещество
340	Фосфаты калия	
450	Пирофосфаты	
451	Трифосфаты	
452	Полифосфаты	
500	Карбонаты натрия	
501	Карбонаты калия	
<b>Эмульгаторы</b>		
322	Лецитины (или фосфатиды из натуральных источников)	Ограничивается НПП
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	2,5 г/кг
<b>Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию</b>		
170(i)	Карбонат кальция	10 г/кг отдельно или в комбинации
341(iii)	Орто-фосфат кальция 3-замещенный	
343(iii)	Орто-фосфат магния 3-замещенный	
504(i)	Карбонат магния	
530	Оксид магния	
551	Диоксид кремния аморфный	
552	Силикат кальция	
553	Силикаты магния	
554	Алюмосиликат натрия	
556	Алюмосиликат кальция	
559	Алюмосиликат	
<b>Антиоксиданты</b>		
300	L-Аскорбиновая кислота	0,5 г/кг, в пересчете на аскорбиновую кислоту
301	Аскорбат натрия	
304	Аскорбилпальмитат	
320	Бутилгидроксианизол (БОА)	0,01% (массовая доля)

## **РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

### **5.1. Тяжелые металлы**

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментарийс».

### **5.2. Остатки пестицидов**

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментарийс».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. Наименование продукта**

Наименование продукта должно быть следующим:

Сухие сливки

Сухое цельное молоко

Сухое частично обезжиренное молоко

Сухое обезжиренное молоко

в соответствии с составом,  
указанным в подразделе 3.2

Сухое частично обезжиренное молоко может обозначаться как «полу-обезжиренное сухое молоко», если массовая доля молочного жира составляет не более 16% и не менее 14%.

Если это разрешено национальным законодательством или иным способом доведено до сведения потребителя в стране продажи продукта, допускается обозначать сухое цельное молоко как «высокожирное сухое молоко», а сухое обезжиренное молоко — как «низкожирное сухое молоко».

## **7.2. Указание содержания молочного жира**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

## **7.3. Указание содержания молочного белка**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного белка должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

## **7.4. Перечень ингредиентов**

Несмотря на положения параграфа 4.1.2 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», допускается не указывать молочные продукты, предназначенные только для проведения нормализации белкового состава.

## **7.5. Маркировка транспортной тары**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имя и адрес производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

**РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

*Данный материал предназначен для добровольного использования коммерческими партнерами и не предполагает применения на государственном уровне.*

**Дополнительные показатели качества**

<i>Требования</i>	<i>Сухое цельное молоко</i>	<i>Сухое частично обезжиренное молоко</i>	<i>Сухое обезжиренное молоко</i>	<i>Метод</i>
Титруемая кислотность (мл 0,1 н NaOH/10 г сухого обезжиренного молочного остатка)	не более 18,0	не более 18,0	не более 18,0	Стандарт IDF 86:1981 Стандарт IDF 81:1981
Пригорелые частицы	макс. Диск В	макс. Диск В	макс. Диск В	Стандарт IDF 107A:1995
Индекс растворимости (мл)	не более 1,0	не более 1,0	не более 1,0	Стандарт IDF 129A:1988

---

# ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

(CODEX STAN 208-1999, AMD. 2001)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на рассольные сыры, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта. С учетом положений настоящего группового стандарта, стандарты Кодекса на отдельные виды рассольных сыров могут содержать более конкретные положения, чем настоящий стандарт.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Рассольные сыры** — зрелые сыры с консистенцией от полутвердой до мягкой в соответствии со стандартом Кодекса А-6. Тесто от белого до желтоватого цвета, консистенция плотная, подходящая для нарезания, допускается небольшое количество трещин. Сыры не имеют корки, должны созревать и храниться в рассоле до фасования или доставки конечному потребителю. Отдельные разновидности рассольных сыров могут содержать в составе специи и пряности, обуславливающие характерные свойства продукта.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Молоко и/или продукты, выработанные из молока.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- закваски из микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты и/или ароматобразующих микроорганизмов, а также культуры других безопасных микроорганизмов;
- безопасные и подходящие ферментные препараты;
- хлорид натрия;
- вода питьевая;
- специи и пряности, обуславливающие характерные свойства рассольных сыров.

### 3.3. СОСТАВ

	<i>Мягкие</i>	<i>Полутвердые</i>
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не менее	40	40
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	40	52

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленных пределов.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Предельно допустимый уровень</i>
	<b>Регуляторы кислотности</b>	
270	Молочная кислота, (L-, D и DL-)	Ограничивается НПП
575	Глюконо-дельта лактон (GDL)	Ограничивается НПП

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. Тяжелые металлы

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментарис».

### 5.2. Остатки пестицидов

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментарис».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### 7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

Продукт должен иметь наименование «рассольный сыр». Тем не менее, допускается не указывать словосочетание «рассольный сыр» в названии конкретного рассольного сыра, если это разрешено стандартом Кодекса для конкретного рассольного сыра, а также название разновидности рассольных сыров, определенных законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие данной информации не приведет к ошибочному восприятию сущности продукта.

### 7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе, б) как процентное содержание жира в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

Высокожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 60%);
Жирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 45% и меньше 60%)
Полужирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 25% и меньше 45%)
Низкожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 10% и меньше 25%)
Нежирный	(если массовая доля жира в сухом веществе меньше 10%)

### 7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкции по хранению, должна быть указаны либо на транспортной



таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

### **8.1. ОТБОР ПРОБ**

В соответствии со Стандартом IDF 50C:1995/ISO 707:1997/АОАС 933.12.

Специальные требования к рассольным сырам: Достаточный (репрезентативный) кусок сыра помещается на ткань или лист фильтровальной бумаги на 5–10 мин. Часть сыра толщиной 2–3 см направляется на анализ в лабораторию в изолированном запечатанном контейнере.

---

# ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА НЕ СОЗРЕВАЮЩИЕ СЫРЫ, ВКЛЮЧАЯ СЫРЫ СВЕЖИЕ

(CODEX STAN 221-2001)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на невыдержанные сыры, включая сыры свежие, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта. С учетом положений настоящего стандарта, стандарты Кодекса на отдельные виды невыдержанных сыров могут содержать более конкретные положения, чем настоящий стандарт; в этом случае должны применяться положения стандартов на отдельные виды сыров.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Невыдержанные сыры, включая сыры свежие — продукты, соответствующие требованиям «Общего стандарта на сыры», которые готовы к употреблению непосредственно после завершения технологического процесса производства.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. Сырье

Молоко и/или продукты, полученные из молока.

### 3.2. Разрешенные ингредиенты

- закваски из культур микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты и/или ароматобразующих микроорганизмов, а также культур других безопасных микроорганизмов;
- реннин или другие коагулирующие ферменты;
- хлорид натрия;
- вода питьевая;
- желатин и крахмалы: Несмотря на положения «Общего стандарта на сыры (А-б)», данные вещества также могут быть использованы в качестве стабилизаторов при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, установленных Надлежащей производственной практикой (НПП) с учетом

любого использования стабилизаторов/загустителей, приведенных в разделе 4.

- уксусная кислота;
- рис, зерно, картофельный и другие крахмалы: Несмотря на положения «Общего стандарта на сыры» (А-6), данные вещества также могут быть использованы в качестве добавок, препятствующих слеживанию и комкованию при обработке сгустка, при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, установленных НПП с учетом любого использования добавок, препятствующих слеживанию и комкованию, приведенных в разделе 4.

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленные пределы. Добавки, не указанные ниже, но предусмотренные положениями отдельных стандартов Кодекса на различные виды невыдержанных сыров, также допускается использовать в схожих сырах в пределах, установленных данными стандартами.

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Кислоты</b>		
260	Уксусная кислота ледяная	Ограничивается НПП
270	Молочная кислота, (L-, D и DL-)	Ограничивается НПП
296	Яблочная кислота (DL-)	Ограничивается НПП
330	Лимонная кислота	Ограничивается НПП
338	Орто-фосфорная кислота	2 г/кг в пересчете на P2O5
507	Соляная кислота	Ограничивается НПП
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170	Карбонаты кальция	Ограничивается НПП
500	Карбонаты натрия	Ограничивается НПП
501	Карбонаты калия	Ограничивается НПП
575	Глюконо-дельта лактон (GDL)	Ограничивается НПП

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
--------------	---------------------------------	--------------------------------

**Стабилизаторы/загустители**

Стабилизаторы и загустители, включая модифицированные крахмалы, допускается использовать в соответствии с определениями для молочных продуктов и лишь в функционально необходимых количествах с учетом любого использования желатина и крахмала, как установлено подразделом 3.2.

331	Цитраты натрия	Ограничивается НПП
332	Цитраты калия	
333	Цитраты кальция	
339	Фосфаты натрия	3,5 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Фосфаты калия	
341	Фосфаты кальция	
450(i)	Дигидропирофосфат натрия	
450(ii)	Моногидропирофосфат натрия	
541	Алюмофосфат натрия	
400	Альгиновая кислота	Ограничивается НПП
401	Альгинат натрия	
402	Альгинат калия	
403	Альгинат аммония	
404	Альгинат кальция	
405	Пропиленгликольальгинат	5 г/кг
406	Агар	Ограничивается НПП
407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцелларан	
410	Камедь рожкового дерева	
412	Гуаровая камедь	
413	Трагакант камедь	
415	Ксантановая камедь	
416	Карайи камедь	
417	Тари камедь	
440	Пектины	
460	Целлюлоза	
466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль	
576	Глюконат натрия	

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Следующие модифицированные крахмалы:</b>		
1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый	Ограничивается НПП
1401	Крахмал, обработанный кислотой	
1402	Крахмал, обработанный щелочью	
1403	Крахмал отбеленный	
1404	Крахмал окисленный	
1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами	
1410	Монокрахмалфосфат	
1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора	
1413	Дикрахмалфосфат фосфатированный «сшитый»	
1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный «сшитый»	
1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом	
1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом	
1422	Дикрахмаладипат ацетилованный	
1440	Крахмал оксипропилированный	
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный «сшитый»	
<b>Красители</b>		
100	Куркумины (для съедобной корки сыра)	Ограничивается НПП
101	Рибофлавины	Ограничивается НПП
140	Хлорофилл	Ограничивается НПП
141	Хлорофилла медные комплексы	15 мг/кг, отдельно или в комбинации

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
160a(i)	Бета-каротин синтетический	25 мг/кг
160a(ii)	Каротины экстракты натуральные	600 мг/кг
160b	Аннато экстракты <ul style="list-style-type: none"> <li>• стандартного цвета</li> <li>• оранжевого цвета</li> <li>• ярко-оранжевого цвета</li> </ul>	10 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин) 25 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин) 50 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин)
160c	Масляный эфир паприки	Ограничивается НПП
160e	Бета-Апо-каротиновый альдегид	35 мг/кг
160f	Бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры	35 мг/кг
162	Красный свекольный	Ограничивается НПП
171	Диоксид титана	Ограничивается НПП
<b>Консерванты</b>		
200	Сорбиновая кислота	1 г/кг сыра отдельно или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
234	Низин	12,5 мг/кг
280	Пропионовая кислота	Ограничивается НПП
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
283	Пропионат калия	
<i>Только для обработки поверхности/корки:</i>		
235	Пимарицин, (натамицин) <sup>1</sup>	2 мг/дм <sup>2</sup> поверхности. Не должны присутствовать в слое на глубине 5 мм
<b>Пенообразователи (только для взбитых продуктов)</b>		
290	Диоксид углерода	Ограничивается НПП
941	Азот	Ограничивается НПП

<sup>1</sup> Временно утверждено на 24-й сессии Комиссии «Кодекс Алиментариус» (ALINORM 01/41, para. 107).

**INS № Название пищевой добавки Максимальное содержание**  
*Только для нарезанных, разрезанных, измельченных и натертых  
продуктов (обработка поверхности)*

**Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию**

460	Целлюлоза	Ограничивается НПП  10 г/кг отдельно или в комбинации Силикаты нормируются в пересчете на диоксид кремния
551	Диоксид кремния аморфный	
552	Силикат кальция	
553	Силикаты магния	
554	Алюмосиликат натрия	
556	Алюмосиликат кальция	
559	Силикат алюминия	
560	Силикат калия	

**Консерванты**

200	Сорбиновая кислота	1 г/кг сыра отдельно или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
280	Пропионовая кислота	Ограничивается НПП
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
283	Пропионат калия	
235	Пимарицин, (натамицин) <sup>1</sup>	

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### 5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов» (CAC/RCP 57-2004) и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Продукт должен иметь наименование «невыдержанный сыр». Тем не менее, допускается не указывать словосочетание «невыдержанный сыр» в названии конкретного невыдержанного сыра, если это разрешено стандартом Кодекса на соответствующий сыр, а также название разновидности невыдержанных сыров, определенных законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие данной информации не приведет к ошибочному восприятию сущности продукта.

В случае если продукт не обозначен иным наименованием или наименованием конкретной разновидности невыдержанных сыров, но обозначен как «невыдержанный сыр», данное название может сопровождаться описательным термином, регламентируемым параграфом 7.1.1 «Общего стандарта на сыры (CODEX STAN A-6-1978)».

Невыдержанный сыр также допускается обозначать как «сыр свежий» при условии, что данное наименование не вводит в заблуждение потребителя в стране продажи.

### **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное



содержание по массе, б) как процентное содержание жира в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

Высокожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 60%);
Жирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 45% и меньше 60%)
Полужирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 25% и меньше 45%)
Низкожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 10% и меньше 25%)
Нежирный	(если массовая доля жира в сухом веществе меньше 10%)

### 7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА СМЕСЬ МОЛОКА НЕЖИРНОГО СГУЩЕННОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА

(CODEX STAN 250-2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на смеси молока нежирного сгущенного и растительного жира, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Смесь молока нежирного сгущенного и растительного жира** – продукт, полученный смешиванием молочных компонентов и питьевой воды или частичным удалением воды и внесением растительного масла, растительного жира или их смеси с тем, чтобы продукт соответствовал требованиям к составу, изложенным в разделе 3 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Обезжиренное молоко и обезжиренное сухое молоко<sup>1</sup>, другие нежировые компоненты молока, пищевые растительные масла/жиры<sup>1</sup>.

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- ультраконцентрат молока – продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного и обезжиренного;
- молочный пермеат – продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- лактоза<sup>1</sup>.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- вода питьевая;
- хлорид натрия и/или хлорид калия в качестве заменителя поваренной соли.

---

<sup>1</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.3. РАЗРЕШЕННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В случаях, разрешенных «Общими принципами добавления необходимых питательных веществ к продуктам питания (CAC/GL 09-1987)», максимальное и минимальное содержание витаминов А, Д и других питательных веществ должны устанавливаться, если это возможно, национальным законодательством в соответствии с потребностями конкретной страны, включая в случае необходимости запрет на применение отдельных питательных веществ.

### 3.4. СОСТАВ

#### **Смесь молока нежирного сгущенного и растительного жира**

Массовая доля жира, не менее	7,5%
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка <sup>2</sup> , не менее	17,5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> , не менее	34%

#### **Смесь пониженной жирности из молока нежирного сгущенного и растительного жира**

Массовая доля жира	не менее 1% и не более 7,5%
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка <sup>2</sup> , не менее	19%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> , не менее	34%

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Следующие положения подлежат утверждению Комитетом Кодекса по пищевым добавкам и загрязняющим веществам и последующему включению в «Общий стандарт на пищевые добавки».

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, в количествах, не превышающих установленных пределов.

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
322	Эмульгаторы Лецитины	Ограничивается НПП

---

<sup>2</sup> Сухой обезжиренный молочный остаток включает кристаллизационную воду лактозы.

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Стабилизаторы</b>		
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	Ограничивается НПП
331(iii)	Цитрат натрия 3-замещенный	Ограничивается НПП
332(i)	Цитрат калия 2-замещенный	Ограничивается НПП
332(ii)	Цитрат калия 3-замещенный	Ограничивается НПП
333	Цитраты кальция	Ограничивается НПП
508	Хлорид калия	Ограничивается НПП
509	Хлорид кальция	Ограничивается НПП
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170(i)	Карбонат кальция	Ограничивается НПП
339(i)	орто-фосфат натрия 1-замещенный	10 000 мг/кг в сумме, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
339(ii)	орто-фосфат натрия 2-замещенный	
339(iii)	орто-Фосфат натрия 3-замещенный	
340(i)	орто-Фосфат калия 1-замещенный	
340(ii)	орто-Фосфат калия 2-замещенный	
340(iii)	орто-Фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	орто-фосфат кальция 1-замещенный	
341(ii)	орто-фосфат кальция 2-замещенный	
341(iii)	орто-фосфат кальция 3-замещенный	
450(i)	Дигидропирофосфат натрия	
450(ii)	Моногидропирофосфат натрия	
450(iii)	Пирофосфат натрия	
450(v)	Пирофосфат калия	
450(vi)	Пирофосфат кальция	
450(vii)	Дигидропирофосфат кальция	
451(i)	Трифосфат натрия (5-замещенный)	
451(ii)	Трифосфат калия (5-замещенный)	
452(i)	Полифосфат натрия	
452(ii)	Полифосфат калия	
452(iii)	Полифосфат натрия-кальция	
452(iv)	Полифосфаты кальция	
452(v)	Полифосфаты аммония	
500(i)	Карбонат натрия	Ограничивается НПП
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	Ограничивается НПП
500(iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	Ограничивается НПП
501(i)	Карбонаты калия	Ограничивается НПП
501(ii)	Гидрокарбонат калия	Ограничивается НПП
<b>Загустители</b>		
407	Каррагинан	Ограничивается НПП

## **РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

Содержание пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие положений данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

- смесь молока нежирного сгущенного и растительного жира; или
- смесь пониженной жирности из молока нежирного сгущенного и растительного жира.

Допускаются иные наименования продукта, если они разрешены национальным законодательством страны продажи.

### **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА**

Содержание жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

В маркировке должно указываться присутствие в составе растительного жира и/или растительного масла. Если того требует национальное законодательство страны продажи, в составе названия продукта или отдельным пунктом маркировки должно быть указано обыденное название растения, из которого получено масло или жир.

### **7.3. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО БЕЛКА**

Содержание белка должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

### **7.4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Несмотря на положения параграфа 4.1.2 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», в перечне ингредиентов допускается не указывать молочные продукты, предназначенные исключительно для проведения нормализации белкового состава.

### **7.5. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

В маркировке должна указываться невозможность использования продукта в составе продуктов детского питания. Например, «не подходит для детского питания».

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА СМЕСЬ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА В ПОРОШКООБРАЗНОЙ ФОРМЕ

(CODEX STAN 251-2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на смеси обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме** – продукт, полученный частичным удалением воды из составных частей молока с добавлением растительного масла, растительного жира или их смеси с тем, чтобы продукт соответствовал требованиям к составу, изложенным в разделе 3 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Обезжиренное молоко и обезжиренное сухое молоко<sup>1</sup>, другие нежировые компоненты молока, растительные масла/жиры<sup>1</sup>.

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- ультраконцентрат цельного молока – продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного или обезжиренного.
- молочный пермеат – продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- лактоза<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В случаях, разрешенных «Общими принципами добавления необходимых питательных веществ к продуктам питания (CAC/GL 09-1987)», максимальное и минимальное содержание витаминов А, Д и других питательных веществ должны устанавливаться, если это возможно, национальным законодательством в соответствии с потребностями конкретной страны, включая в случае необходимости запрет на применение отдельных питательных веществ.

### 3.3. СОСТАВ

#### Смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме

Массовая доля жира,	не менее	26 %
Массовая доля воды <sup>2</sup> ,	не более	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> ,	не менее	34%

#### Смесь пониженной жирности из обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме

Массовая доля жира	не менее 1,5 и не более	26%
Массовая доля воды <sup>2</sup> ,	не более	5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> ,	не менее	34%

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Следующие положения подлежат утверждению Комитетом Кодекса по пищевым добавкам и загрязняющим примесям и последующему включению в «Общий стандарт на пищевые добавки».

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленных пределов.

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
	<b>Стабилизаторы</b>	
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	Ограничивается НПП
331(iii)	Цитрат натрия 3-замещенный	
332(i)	Цитрат калия 2-замещенный	

<sup>2</sup> Сухие вещества молока и сухой обезжиренный молочный остаток включают кристаллизационную воду лактозы.



<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
332(ii)	Цитрат калия 3-замещенный	Ограничивается НПП
508	Хлорид калия	Ограничивается НПП
509	Хлорид кальция	Ограничивается НПП
<b>Регуляторы кислотности</b>		
339(i)	Орто-фосфат натрия 1-замещенный	10 000 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
339(ii)	Орто-фосфат натрия 2-замещенный	
339(iii)	Орто-фосфат натрия 3-замещенный	
340(i)	Орто-фосфат калия 1-замещенный	
340(ii)	Орто-фосфат калия 2-замещенный	
340(iii)	Орто-фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	Орто-фосфат кальция 1-замещенный	
341(ii)	Орто-фосфат кальция 2-замещенный	
450(i)	Дигидропирофосфат натрия	
450(ii)	Моногидропирофосфат натрия	
450(iii)	Пирофосфат натрия	
450(v)	Пирофосфат калия	
450(vi)	Пирофосфат кальция	
450(vii)	Дигидропирофосфат кальция	
451(i)	Трифосфат натрия (5-замещенный)	
451(ii)	Трифосфат калия (5-замещенный)	
452(i)	Полифосфат натрия	
452(ii)	Полифосфат калия	
452(iii)	Полифосфат натрия-кальция	
452(iv)	Полифосфаты кальция	
452(v)	Полифосфаты аммония	
500(i)	Карбонат натрия	Ограничивается НПП
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	Ограничивается НПП
500(iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	Ограничивается НПП
501(i)	Карбонаты калия	Ограничивается НПП
501(ii)	Гидрокарбонат калия	Ограничивается НПП
<b>Эмульгаторы</b>		
322	Лецитины	Ограничивается НПП
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	Ограничивается НПП
<b>Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию</b>		
170(i)	Карбонат кальция	Ограничивается НПП
504(i)	Карбонат магния	Ограничивается НПП
530	Оксид магния	Ограничивается НПП
551	Диоксид кремния аморфный	Ограничивается НПП
552	Силикат кальция	Ограничивается НПП
553(i)	Силикат магния	Ограничивается НПП
553(iii)	Тальк	Ограничивается НПП

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
554	Алюмосиликат натрия	Ограничивается НПП
556	Алюмосиликат кальция	Ограничивается НПП
559	Алюмосиликат	Ограничивается НПП
341(iii)	Орто-фосфат кальция 3-замещенный	10000 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
343(iii)	Орто-фосфат магния 3-замещенный	
<b>Антиоксиданты</b>		
300	L-Аскорбиновая кислота	500 мг/кг в пересчете на аскорбиновую кислоту
301	Аскорбат натрия	
304	Аскорбилпальмитат	80 мг/кг отдельно или в комбинации
305	Аскорбилстеарат	
320	Бутилгидроксианизол (БОА)	100 мг/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на масло или жир
321	Бутилгидрокситолуол (БОТ)	
319	Трет-Бутилгидрохинон	

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

Содержание пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» применяются следующие специальные положения.

## **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

- Смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме; или
- Смесь пониженной жирности из обезжиренного молока и растительного жира в порошкообразной форме.

Допускаются иные наименования продукта, если они разрешены национальным законодательством страны продажи.

## **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА**

Содержание жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

В маркировке должно указываться присутствие в составе растительного жира и/или растительного масла. Если того требует национальное законодательство страны продажи, в составе названия продукта или отдельным пунктом маркировки должно быть указано обыденное название растения, из которого получено масло или жир.

## **7.3. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО БЕЛКА**

Содержание молочного белка должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

## **7.4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Несмотря на положения параграфа 4.1.2 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», допускается не указывать в перечне ингредиентов молочные продукты, предназначенные только для проведения нормализации белкового состава.

## **7.5. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

В маркировке должна указываться невозможность использования продукта в составе продуктов детского питания. Например, «Не подходит для детского питания».

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА СМЕСЬ НЕЖИРНОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА С САХАРОМ И РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА

(CODEX STAN 252-2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на смесь молока нежирного сгущенного с сахаром и растительного жира, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Смесь молока нежирного сгущенного с сахаром и растительного жира – продукт, полученный смешиванием молочных компонентов и питьевой воды или частичным удалением воды, с добавлением сахара, пищевого растительного масла, пищевого растительного жира или их смеси с тем, чтобы продукт соответствовал требованиям к составу, изложенным в разделе 3 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Обезжиренное молоко и обезжиренное сухое молоко<sup>1</sup>, другие нежировые компоненты молока и растительные масла/жиры<sup>1</sup>.

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- Ультраконцентрат молока – продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного и обезжиренного;
- Молочный пермеат – продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- Лактоза<sup>1</sup> (также в качестве затравки)

---

<sup>1</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- вода питьевая;
- сахар;
- хлорид натрия и/или хлорид калия в качестве заменителя поваренной соли.

Для производства данного продукта обычно применяется сахароза, однако допускается использовать ее комбинацию с другими сахарами в соответствии с Надлежащей производственной практикой.

### 3.3. РАЗРЕШЕННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В случаях, разрешенных «Общими принципами добавления необходимых питательных веществ к продуктам питания (CAC/GL 09-1987)», максимальное и минимальное содержание витаминов А, Д и других питательных веществ должны устанавливаться, если это возможно, национальным законодательством в соответствии с потребностями конкретной страны, включая в случае необходимости запрет на применение отдельных питательных веществ.

### 3.4. СОСТАВ

#### **Смесь нежирного сгущенного молока с сахаром и растительного жира**

Массовая доля жира,	не менее	8 %
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка <sup>2</sup> ,	не менее	20%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> ,	не менее	34%

#### **Смесь пониженной жирности из нежирного сгущенного молока с сахаром и растительного жира**

Массовая доля жира	не менее 1 и не более	8%
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка <sup>2</sup> ,	не менее	20%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке <sup>2</sup> ,	не менее	34%

Для смесей нежирного сгущенного молока с сахаром и растительного жира массовая доля сахара ограничивается НПП от минимального значения, гарантирующего сохранность качества продукта, до максимального, превышение которого может приводить к кристаллизации сахара.

---

<sup>2</sup> Сухой обезжиренный молочный остаток включает кристаллизационную воду лактозы.

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Следующие положения подлежат утверждению Комитетом Кодекса по пищевым добавкам и загрязняющим примесям и последующему включению в «Общий стандарт на пищевые добавки».

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленные пределы.

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
	<b>Эмульгаторы</b>	
322	Лецитины	Ограничивается НПП
	<b>Стабилизаторы</b>	
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	Ограничивается НПП
331(iii)	Цитрат натрия 3-замещенный	Ограничивается НПП
332(i)	Цитрат калия 2-замещенный	Ограничивается НПП
332(ii)	Цитрат калия 3-замещенный	Ограничивается НПП
333	Цитрат кальция	Ограничивается НПП
508	Хлорид калия	Ограничивается НПП
509	Хлорид кальция	Ограничивается НПП
	<b>Регуляторы кислотности</b>	
170(i)	Карбонат кальция	Ограничивается НПП
339(i)	Орто-фосфат натрия 1-замещенный	
339(ii)	Орто-фосфат натрия 2-замещенный	
339(iii)	Орто-фосфат натрия 3-замещенный	
340(i)	Орто-фосфат калия 1-замещенный	
340(ii)	Орто-фосфат калия 2-замещенный	
340(iii)	Орто-фосфат калия 3-замещенный	
341(i)	Орто-фосфат кальция 1-замещенный	
341(ii)	Орто-фосфат кальция 2-замещенный	
341(iii)	Орто-фосфат кальция 3-замещенный	
450(i)	Дигидропирофосфат натрия	10 000 мг/кг отдельно
450(ii)	Моногидропирофосфат натрия	или в комбинации,
450(iii)	Пирофосфат натрия	в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
450(v)	Пирофосфат калия	
450(vi)	Пирофосфат кальция	
450(vii)	Дигидропирофосфат кальция	
451(i)	Трифосфат натрия (5-замещенный)	
451(ii)	Трифосфат калия (5-замещенный)	
452(i)	Полифосфат натрия	
452(ii)	Полифосфат калия	
452(iii)	Полифосфат натрия-кальция	
452(iv)	Полифосфаты кальция	
452(v)	Полифосфаты аммония	

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
500(i)	Карбонат натрия	Ограничивается НПП
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	Ограничивается НПП
500(iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	Ограничивается НПП
501(i)	Карбонаты калия	Ограничивается НПП
501(ii)	Гидрокарбонат калия	Ограничивается НПП
	<b>Загустители</b>	
407	Каррагинан	Ограничивается НПП

## **РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

Содержание остатков пестицидов и контаминантов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

- смесь нежирного сгущенного молока с сахаром и растительного жира; или
- смесь пониженной жирности из нежирного сгущенного молока с сахаром и растительного жира.

Допускаются иные наименования продукта, если они разрешены национальным законодательством страны розничной продажи.

## **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА**

Содержание жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

В маркировке должно указываться присутствие в составе растительного жира и/или растительного масла. Если того требует национальное законодательство страны продажи, в составе названия продукта или отдельным пунктом маркировки должно быть указано обывденное название растения, из которого получено масло или жир.

## **7.3. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО БЕЛКА**

Содержание белка должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

## **7.4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Несмотря на положения параграфа 4.2.1 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», допускается не указывать в перечне ингредиентов молочные продукты, предназначенные только для проведения нормализации белкового состава.

## **7.5. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

В маркировке должна указываться невозможность использования продукта в составе продуктов детского питания. Например, «не подходит для детского питания».

# **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.



---

# СТАНДАРТ НА МОЛОЧНЫЕ ЖИРОВЫЕ СПРЕДЫ

(CODEX STAN 253-2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на молочные жировые спреды, предназначенные в качестве спредов для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Молочные жировые спреды** — пастообразные молочные продукты с относительно высоким содержанием жира, представляющие собой эмульсию (в основном типа «вода в жире»), находящиеся в твердом состоянии при температуре 20°C.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

- Молоко и/или продукты, выработанные из молока.

Сырье, в том числе молочный жир, может подвергаться до использования любой необходимой технологической обработке (например, физическим модификациям, включая фракционирование).

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Допускается использовать следующие вещества:

- Вкусоароматические вещества и ароматизаторы;
- Безопасные и пригодные для данных целей технологические вспомогательные вещества;
- В случаях, разрешенных «Общими принципами добавления необходимых питательных веществ к продуктам питания»<sup>1</sup>, максимальное и минимальное содержание витаминов А, Д и других питательных веществ должны устанавливаться, если это возможно, национальным законодательством в соответствии с потребностями

---

<sup>1</sup> САС/GL 09-1987.

ми конкретной страны, включая в случае необходимости запрет на применение отдельных питательных веществ.

- Хлорид натрия и/или хлорид калия в качестве заменителя поваренной соли;
- Сахара (любой углеводный заменитель сахара);
- Инулин и мальтодекстрины (ограничиваются по НПП);
- Закваски включающие микроорганизмы-продуценты молочной кислоты и/или ароматобразующих микроорганизмов;
- Вода;
- Желатин и крахмалы (ограничиваются по НПП). Данные вещества могут быть использованы в качестве загустителей при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, установленных НПП с учетом любого использования загустителей, приведенных в разделе 4.

### 3.3. СОСТАВ

Массовая доля молочного жира должна быть не менее 10% и не более 80% и должна составлять не менее 2/3 всех сухих веществ.

Модификации состава молочных жировых спредов ограничиваются требованиями параграфа 4.3.3 «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности».

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использовать только функциональные классы пищевых добавок, перечисленных в таблице ниже в качестве технологически обоснованных для производства указанных разновидностей продукта. В рамках каждого функционального класса и в случаях, регламентированных таблицей, допускается использовать только пищевые добавки, приведенные после таблицы, в количествах, не превышающих установленных пределов.

Функциональный класс добавки	Применение для молочных жировых спредов:	
	с содержанием молочного жира < 70%*	с содержанием молочного жира ≥ 70%
Кислоты	X	X
Регуляторы кислотности	X	X
Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию	—	—

Функциональный класс добавки	Применение для молочных жировых спредов:	
	с содержанием молочного жира < 70%*	с содержанием молочного жира ≥ 70%
Пеногасители	X	X
Антиоксиданты	X	X
Отбеливатели	—	—
Наполнители	—	—
Газы для насыщения напитков	—	—
Красители	X	X
Стабилизаторы цвета	—	—
Эмульгаторы	X	—
Отвердители	—	—
Усилители вкуса и аромата	X	—
Пенообразователи	—	—
Желирующие агенты	—	—
Влагоудерживающие агенты	—	—
Консерванты	X	X
Пропеллент	X	X
Разрыхлитель	—	—
Комплексообразователи	—	—
Стабилизаторы	X	—
Загустители	X	—

\* Применение НПП при использовании эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей и усилителей вкуса и аромата учитывает уменьшение количества добавки, необходимой для достижения своей технологической функции, с увеличением массовой доли жира в продукте (начиная с массовой доли жира 70%).

**ISN № Название пищевой добавки**

**Максимальное содержание**

**Красители**

100(i) Куркумин	5 мг/кг
160a(i) Бета-каротин (синтетический)	25 мг/кг
160a(ii) Экстракты натуральных каротинов	Ограничивается НПП
160b Аннато, биксин, норбиксин	20 мг/кг (в пересчете на биксин или норбиксин)
160e Бета-Апо-каротиновый альдегид (C <sub>30</sub> )	35 мг/кг
160f Бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры	35 мг/кг

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Эмульгаторы</b>		
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	10 000 мг/кг отдельно или в комбинации
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	(только для хлебопекарных
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностерат	молочно-жировых спредов)
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	Ограничивается НПП
472(a)	Эфиры глицерина, уксусной и жирных кислот	Ограничивается НПП
472(b)	Эфиры глицерина, молочной и жирных кислот	Ограничивается НПП
472(c)	Эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот	Ограничивается НПП
472(e)	Эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот	Ограничивается НПП
473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	10 000 мг/кг 10 000 мг/кг, только для хлебопекарных молочно-жировых спредов
474	Сахароглицериды	10 000 мг/кг, только для хлебопекарных молочно-жировых спредов.
475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры	5000 мг/кг
476	Полициномат полиглицерина	4000 мг/кг
481(i)	Стеароиллактат натрия	10 000 мг/кг отдельно или в комбинации
482(i)	Стеароиллактат кальция	
491	Сорбитан моностеарат	
492	Сорбитан тристеарат	10 000 мг/кг отдельно
493	Сорбитан монолаурат	или в комбинации
494	Сорбитан моноолеат	
495	Сорбитан монопальмитат	

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Консерванты</b>		
200	Сорбиновая кислота	2000 мг/кг отдельно или в комбинации (в пересчете на сорбиновую кислоту) для продуктов с содержанием жира менее 59% и 1000 мг/кг индивидуально или в сочетании (в пересчете на сорбиновую кислоту) для продуктов с содержанием жира 59%
201	Сорбат натрия	
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
203	Сорбат кальция	
<b>Стабилизаторы/загустители</b>		
340 (i), (ii), (iii)	Фосфаты калия	2000 мг/кг отдельно или в комбинации с другими фосфатами, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
341 (i), (ii), (iii)	Орто-фосфаты кальция	
450(i)	Дигидропирофосфат натрия	
400	Альгиновая кислота	Ограничивается НПП
401	Альгинат натрия	Ограничивается НПП
402	Альгинат калия	Ограничивается НПП
403	Альгинат аммония	Ограничивается НПП
404	Альгинат кальция	Ограничивается НПП
406	Агар	Ограничивается НПП
405	Пропиленгликольальгинат	3000 мг/кг
407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная, кальциевая и магниева соли (включая фуцелларан)	Ограничивается НПП
407a	Каррагинан из водорослей <i>Euchema</i> (PES)	Ограничивается НПП
410	Камедь рожкового дерева	Ограничивается НПП
412	Гуаровая камедь	Ограничивается НПП
413	Трагакант камедь	Ограничивается НПП
414	Гуммиарабик (акациевая камедь)	Ограничивается НПП

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
415	Ксантановая камедь	Ограничивается НПП
418	Геллановая камедь	Ограничивается НПП
422	Глицерин	Ограничивается НПП
440	Пектины	Ограничивается НПП
460(i)	Целлюлоза микрокристаллическая	Ограничивается НПП
460(ii)	Целлюлоза в порошке	Ограничивается НПП
461	Метилцеллюлоза	Ограничивается НПП
463	Гидроксипропилцеллюлоза	Ограничивается НПП
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза	Ограничивается НПП
465	Метилэтилцеллюлоза	Ограничивается НПП
466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль	Ограничивается НПП
500(i)	Карбонат натрия	Ограничивается НПП
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	Ограничивается НПП
500(iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	Ограничивается НПП
1400	Декстрины, крахмал, кальцинированный, белый и желтый	Ограничивается НПП
1401	Крахмал, обработанный кислотой	Ограничивается НПП
1402	Крахмал, обработанный щелочью	Ограничивается НПП
1403	Крахмал отбеленный	Ограничивается НПП
1404	Крахмал окисленный	Ограничивается НПП
1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами	Ограничивается НПП
1410	Монокрахмалфосфат	Ограничивается НПП
1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора	Ограничивается НПП
1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый»	Ограничивается НПП
1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный «сшитый»	Ограничивается НПП
1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом	Ограничивается НПП
1422	Дикрахмаладипат ацетилованный	Ограничивается НПП
1440	Крахмал оксипропилованный	Ограничивается НПП
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилованный «сшитый»	Ограничивается НПП

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Регуляторы кислотности</b>		
325	Лактат натрия	Ограничивается НПП
326	Лактат калия	Ограничивается НПП
327	Лактат кальция	Ограничивается НПП
329	Лактат магния	Ограничивается НПП
331(i)	Цитрат натрия 1-замещенный	Ограничивается НПП
331(ii)	Цитрат натрия 2-замещенный	Ограничивается НПП
334	Винная кислота (L ±)	Ограничивается НПП
335(i)	Тартрат натрия 1-замещенный	5000 мг/кг отдельно или в комбинации
335(ii)	Тартрат натрия 2-замещенный	
336(i), (ii)	Тартраты калия	
337	Тартрат калия-натрия	
339(i), (ii), (iii)	Фосфаты натрия	2000 мг/кг отдельно или в комбинации с другими фосфатами, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
338	Орто-фосфорная кислота	
524	Гидроксид натрия	Ограничивается НПП
526	Гидроксид кальция	Ограничивается НПП
<b>Антиоксиданты</b>		
304	Аскорбилпальмитат	500 мг/кг
305	Аскорбилстеарат	
306	Токоферолы, концентрат смеси	500 мг/кг
307	альфа-токоферол	
310	Пропилгаллат	200 мг/кг.
320	Бутилгидроксианизол (БОА)	200 мг/кг
321	Бутилгидрокситолуол (БОТ)	75 мг/кг
	Отдельно или в комбинации: Бутилгидроксианизол (БОА, INS 320), бутилгидрокситолуол (БОТ, INS 321) и пропилгаллат (INS 310) в сочетании не более 200 мг/кг в пересчете на жир/масло. Допускается использовать только в кулинарных молочно-жировых спредах.	
<b>Пеногасители</b>		
900a	Полидиметилсилоксан	10 мг/кг только в молочно-жировых средах для жарения

<i>ISN №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
	<b>Усилители вкуса и аромата</b>	
627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный	Ограничивается НПП Ограничивается НПП
628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный	

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

Содержание пестицидов и ветеринарных препаратов в молоке, используемом для приготовления продуктов, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### 7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1. Продукт должен иметь наименование «молочно-жировой спред». Допускается использовать другие наименования, если это разрешено национальным законодательством страны розничной продажи.

7.1.2. Для молочных жировых спредов с пониженным содержанием жира в маркировке допускается указывать «пониженной жирности» в соот-



ветствии с «Методическими указаниями об использовании заявлений о пищевых свойствах и заявлений о пользе для здоровья»<sup>2</sup>.

7.1.3. Наименования и любые описательные термины должны быть переведены на другие языки. Дословность перевода не является обязательным требованием, но он не должен вводить в заблуждение потребителя и быть выполнен с учетом терминологии, принятой в стране розничной продажи.

7.1.4. В маркировке допускается указывать, является ли молочно-жировой спред соленым или несоленым, в соответствии с национальным законодательством.

7.1.5. Подслащенные молочные жировые спреды должны содержать в маркировке информацию о проведении данной технологической операции.

## **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА**

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

## **7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имя и адрес производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

<sup>2</sup> CAC-GL 23-1997.

---

# СТАНДАРТ НА МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

## (CODEX STAN A-1-1971, REV. 1-1999, AMD. 2003, 2006)

---

### РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на масло из коровьего молока, предназначенное для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

### РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Масло из коровьего молока** – жировой продукт, выработанный исключительно из молока и/или полученных из него продуктов, в основном представляющий собой эмульсию типа «вода в жире».

### РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

#### 3.1. СЫРЬЕ

Молоко и/или продукты, выработанные из молока.

#### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Хлорид натрия и пищевая сортовая соль.
- Закваска, состоящая из микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты и/или ароматобразующих микроорганизмов
- Вода питьевая.

#### 3.3. СОСТАВ

Массовая доля молочного жира,	не менее	80%
Массовая доля воды,	не более	16%
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка,	не более	2%

### РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использовать пищевые добавки, приведенные в таблицах 1 и 2

«Общего стандарта на пищевые добавки» (CODEX STAN 192-1995) в Категории пищевых продуктов 02.2.1.1 (Масло из коровьего молока и масло из коровьего молока концентрированное).

## **РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

### **5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ**

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### **5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ**

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Продукт должен иметь наименование «масло из коровьего молока». Наименование «масло из коровьего молока» с соответствующим описанием может применяться и для масла с содержанием жира более 95%.

7.1.1. В маркировке допускается указывать, является ли масло из коровьего молока соленым или несоленым, в соответствии с национальным законодательством.

## **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

## **7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имя и адрес производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко соответствует сопроводительным документам.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА

(CODEX STAN A-2-1973, REV. 1-1999, AMD. 2006)

---

Приложение к настоящему стандарту содержит положения, которые не подлежат применению в соответствии с положениями пункта 4.A(I)(b) «Общих принципов Кодекса Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на безводный молочный жир, молочный жир, безводное топленое масло, и топленое масло из коровьего молока, топленое масло из молока буйволицы, предназначенные для дальнейшей переработки или кулинарных целей, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**2.1. Безводный молочный жир, молочный жир, безводное топленое масло и топленое масло из коровьего молока** — жировые продукты, выработанные исключительно из молока и/или полученных из него продуктов путем практически полного удаления из них в результате технической обработки влаги и нежировых компонентов.

**2.2. Топленое масло из молока буйволицы** — продукт с характерным вкусом и структурой, выработанный из молока, сливок или масла путем практически полного удаления из них в результате технической обработки влаги и нежировых компонентов.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Молоко и/или продукты, выработанные из молока.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Закваски, содержащие культуры микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты.

### 3.3. СОСТАВ

	Безводный молочный жир Безводное топленое масло	Молочный жир	Топленое масло из коровьего молока	Топленое масло из молока буйволицы
Массовая доля молочного жира (%, не менее)	99,8	99,6	99,6	99,6
Массовая доля воды (%, не более)	0,1	—	—	—

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использовать пищевые добавки, приведенные в таблицах 1 и 2 «Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995)» в Категории пищевых продуктов 02.1.1 (топленое масло, безводный молочный жир, топленое масло из молока буйволиц).

4.1. Инертный газ для обработки тары до, во время и после заполнения ее продуктом.

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### 5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими

нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

- Безводный молочный жир
- Молочный жир
- Безводное топленое масло из коровьего молока
- Топленое масло из коровьего молока
- Топленое масло из молока буйволиц

В соответствии с определениями, установленными разделом 2, составом, установленным разделом 3, и использованием антиоксидантов (см. раздел 4)

### **7.2. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN, Rev. 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Однако, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

*Данный материал предназначен для добровольного использования участниками коммерческих отношений и не предполагает применения на государственном уровне.*

**1. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

	Безводный молочный жир	Молочный жир из коровьего молока	Топленое масло из коровьего молока	Топленое масло из молока буйволиц
	Безводное топленое масло из коровьего молока			
Массовая доля жирных кислот (%, не более, в пересчете на олеиновую кислоту)	0,3	0,4	0,4	0,4
Пероксидное число (м.-экв. активного кислорода/кг жира, не более)	0,3	0,6	0,6	0,6
Вкус и запах	Удовлетворяющие рыночным требованиям после нагревания образца до 40-45°C			
Консистенция	От однородной мелкозернистой до жидкой в зависимости от температуры			

**2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОНТАМИНАНТЫ*****Тяжелые металлы***

Следующие предельно допустимые концентрации тяжелых металлов распространяются на безводный молочный жир, молочный жир, безводное топленое масло из коровьего молока, топленое масло из коровьего молока и топленое масло из молока буйволиц:

Металл	Предельно допустимый уровень
Медь	0,05 мг/кг
Железо	0,2 мг/кг

**3. ДРУГИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

См. CODEX STAN 234-1999.



---

# СТАНДАРТ НА МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

(CODEX STAN A-3-1971, REV. 1-1999)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на молоко сгущенное, предназначенное для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Молоко сгущенное** – молочный продукт, полученный частичным удалением воды из молока путем нагревания или путем любой другой технологической обработки, ведущей к получению продукта таких же состава и свойств. Для достижения соответствия требованиям раздела 3 настоящего стандарта допускается проводить нормализацию состава молока по содержанию жира и/или белка путем добавления и/или извлечения отдельных составных частей без изменения соотношения сывороточных белков и казеина.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Молоко и сухое молоко\*, сливки и сухие сливки\*\*, продукты на основе молочного жира\*.

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- ультраконцентрат молока – продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного или обезжиренного.
- молочный пермеат – продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- лактоза\*.

\* Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- вода питьевая;
- хлорид натрия.

### 3.3. СОСТАВ

#### Молоко сгущенное

Массовая доля молочного жира,	не менее	7,5%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	25%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Молоко нежирное сгущенное

Массовая доля молочного жира,	не более	1%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	20%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Частично обезжиренное сгущенное молоко

Массовая доля молочного жира	Не менее 1% и не более	7,5%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	20%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Высокожирное сгущенное молоко

Массовая доля молочного жира,	не менее	15%
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка,	не менее**	11,5%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

\*\* Сухие вещества молока и сухой обезжиренный молочный остаток включают кристаллизационную воду лактозы.

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленных пределов.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
508	<b>Отвердители</b> Хлорид калия	2 г/кг отдельно или 3 г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
509	Хлорид кальция	

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Стабилизаторы</b>		
331	Цитраты натрия	2 г/кг отдельно или 3 г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
332	Цитраты калия	
333	Цитраты кальция	
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170	Карбонаты кальция	2 г/кг отдельно или 3г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
339	Фосфаты натрия	
340	Фосфаты калия	
341	Фосфаты кальция	
450	Пирофосфаты	
451	Трифосфаты	
452	Полифосфаты	
500	Карбонаты натрия	
501	Карбонаты калия	
<b>Загуститель</b>		
407	Каррагинан	150 мг/кг
<b>Эмульгатор</b>		
322	Лецитины	Ограничивается НПП

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### 5.2 ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые

продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

Молоко сгущенное	в соответствии с составом, указанным в разделе 3
Молоко нежирное сгущенное	
Молоко частично обезжиренное сгущенное	
Молоко высокожирное сгущенное	

Молоко, частично обезжиренное сгущенное может иметь название «молоко полуобезжиренное сгущенное», если массовая доля молочного жира составляет 4,0–4,5%, а массовая доля сухих веществ молока — не менее 24%.

### **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

### **7.3. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО БЕЛКА**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного белка должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: либо а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

### **7.4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Несмотря на положения параграфа 4.1.2 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)»,

в перечне ингредиентов допускается не указывать молочные продукты, предназначенные только для проведения нормализации белкового состава.

### **7.5. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ

(CODEX STAN A-4-1971, REV. 1-1999)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на молоко сгущенное с сахаром, предназначенное для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Молоко сгущенное с сахаром** — молочный продукт, полученный частичным удалением воды из молока и добавлением сахара или путем любой иной технологической обработки, ведущей к получению продукта таких же состава и свойств. Для достижения соответствия требованиям раздела 3 настоящего стандарта допускается проводить нормализацию состава молока или сливок по содержанию жира и/или белка путем добавления и/или извлечения отдельных составных частей без изменения соотношения сывороточных белков и казеина.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Молоко и сухое молоко\*, сливки и сухие сливки\*, продукты на основе молочного жира\*.

Допускается проводить нормализацию состава по содержанию белка для следующих молочных продуктов:

- ультраконцентрат молока — продукт, полученный концентрированием молочных белков ультрафильтрацией молока цельного, частично обезжиренного и обезжиренного.
- молочный пермеат — продукт, полученный удалением белков и жира из цельного, частично обезжиренного или обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации;
- лактоза\* (также в качестве затравки)

---

\* Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода питьевая;
- сахар;
- хлорид натрия.

Для производства данного продукта обычно применяется сахароза, однако допускается использовать ее в комбинации с другими сахарами в соответствии с НПП.

### 3.3. СОСТАВ

#### Молоко сгущенное с сахаром

Массовая доля молочного жира,	не менее	8%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	28%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Молоко нежирное сгущенное с сахаром

Массовая доля молочного жира,	не более	1%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	24%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Молоко частично обезжиренное сгущенное с сахаром

Массовая доля молочного жира	Не менее 1% и не более 8%	
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка,	не менее**	20%
Массовая доля сухих веществ,	не менее**	24%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

#### Молоко высокожирное сгущенное с сахаром

Массовая доля молочного жира, не менее	16%	
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка,	не менее**	14%
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке,	не менее**	34%

\*\* Сухие вещества молока и сухой обезжиренный молочный остаток включают кристаллизационную воду лактозы.

Для сгущенного молока с сахаром массовая доля сахара ограничивается НПП от минимального значения, гарантирующего сохранность качества продукта, до максимального, превышение которого может приводить к кристаллизации сахара.

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленных пределов.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
<b>Регуляторы вязкости</b>		
508	Хлорид калия	2 г/кг отдельно или 3 г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
509	Хлорид кальция	
<b>Стабилизаторы</b>		
331	Цитраты натрия	2 г/кг отдельно или 3 г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
332	Цитраты калия	
333	Цитраты кальция	
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170	Карбонаты кальция	2 г/кг отдельно или 3 г/кг в комбинации, в пересчете на сухое вещество
339	Фосфаты натрия	
340	Фосфаты калия	
341	Фосфаты кальция	
450	Пирофосфаты	
451	Трифосфаты	
452	Полифосфаты	
500	Карбонаты натрия	
501	Карбонаты калия	
<b>Загуститель</b>		
407	Каррагинан	150 мг/кг
<b>Эмульгатор</b>		
322	Лецитины	Ограничивается НПП

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### 5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».



## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

Сгущенное молоко с сахаром	в соответствии с составом, регламентированным разделом 3
Молоко нежирное сгущенное с сахаром	
Молоко частично обезжиренное сгущенное с сахаром	
Молоко высокожирное сгущенное с сахаром	

Молоко, частично обезжиренное сгущенное с сахаром может иметь название «молоко полуобезжиренное сгущенное с сахаром», если массовая доля жира составляет 4,0–4,5%, а массовая доля сухих веществ — не менее 28%.

### **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

### **7.3. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО БЕЛКА**

Если отсутствие данной информации вводит потребителя в заблуждение, содержание белка должно указываться в форме, принятой в стране

продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при условии, что указано количество порций.

#### **7.4. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Несмотря на положения параграфа 4.2.1 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», в перечне ингредиентов допускается не указывать молочные продукты, предназначенные только для проведения нормализации белкового состава.

#### **7.5. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

### **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА СЫРЫ

(CODEX STAN A-6-1978, REV. 1-1999, AMD. 2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на все продукты, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определением сыра, представленным в разделе 2 настоящего стандарта. С учетом положений настоящего стандарта, стандарты Кодекса на отдельные виды, группы или разновидности сыров могут содержать более конкретные положения, чем настоящий стандарт; в этом случае должны применяться положения стандартов на отдельные виды, группы или разновидности сыров.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. **Сыр** – зрелый или незрелый мягкий, полутвердый, твердый или сверхтвердый продукт с обработанной или необработанной поверхностью, в котором соотношение сывороточных белков и казеина не превышает аналогичный показатель молока, полученный в результате:

- а) полной или частичной коагуляции белков цельного, обезжиренного, частично обезжиренного молока, сливок, подсырных сливок или их смеси с помощью реннина или других коагулирующих агентов и последующего удаления сыворотки из сгустка, с учетом того, что результатом производства сыров является концентрирование молочных белков (в частности, казеина) и, соответственно, содержание белка в сырах значительно выше, чем его содержание в смеси из вышеперечисленного сырья, применяемого для производства сыров; и/или
- б) технологических процессов, включающих в себя коагуляцию белков молока и/или продуктов, выработанных из молока, которые ведут к получению конечного продукта с физическими, химическими и органолептическими свойствами, близкими к продукту, описанному в пункте а).

2.1.1. **Зрелый сыр** – сыр, который не может употребляться в пищу сразу после завершения технологического процесса, а должен выдерживаться в течение времени, при температуре и в условиях, обеспечивающих необходимые биохимические и физические изменения, характерные для данного сыра.

**2.1.2. Сыр, созревающий с участием плесени** — зрелый сыр, созревание которого в основном обусловлено развитием характерной плесени в толще и/или на поверхности сыра.

**2.1.3. Незрелые сыры**, включая **свежие сыры** — сыры, которые могут употребляться в пищу сразу после завершения технологического процесса.

## **РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

### **3.1. СЫРЬЕ**

Молоко и/или продукты, выработанные из молока.

### **3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

- закваски из микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты и/или ароматобразующих микроорганизмов, а также культуры других безопасных микроорганизмов;
- ферментные препараты;
- хлорид натрия;
- вода питьевая.

## **РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Допускается использовать только пищевые добавки, приведенные ниже, и только в количествах, не превышающих установленных пределов.

### ***Незрелые сыры***

Согласно списку, приведенному в «Групповом стандарте на невыдержанные сыры, включая сыры свежие».

### ***Рассольные сыры***

Согласно списку, приведенному в «Стандарте на сыры рассольные» (CODEX STAN 208-1999).

### ***Зрелые сыры, включая сыры, созревающие с участием плесени***

Добавки, не указанные ниже, но предусмотренные положениями отдельных стандартов Кодекса на различные виды сыров без созревания, также допускается использовать в похожих сырах в пределах, установленных данными стандартами.

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
	<b>Красители</b>	
100	Куркумины (для съедобной корки сыра)	Ограничивается НПП
101	Рибофлавины	Ограничивается НПП
120	Кармины (только для красных мраморных сыров)	Ограничивается НПП
140	Хлорофиллы (только для зеленых мраморных сыров)	Ограничивается НПП
141	Хлорофилла медные комплексы	15 мг/кг
160a(i)	бета-каротин (синтетический)	25 мг/кг
160a(ii)	Каротины (экстракты натуральные)	600 мг/кг
160b	Аннато экстракты	
	• стандартного цвета	10 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин)
	• оранжевого цвета	25 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин)
	• ярко-оранжевого цвета	50 мг/кг (в пересчете на биксин/норбиксин)
160c	Масляный эфир паприки	Ограничивается НПП
160e	бета-Апо-каротиновый альдегид	35 мг/кг
160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры	35 мг/кг
162	Красный свекольный	Ограничивается НПП
171	Диоксид титана	Ограничивается НПП
	<b>Регуляторы кислотности</b>	
170	Карбонаты кальция	
504	Карбонаты магния	Ограничивается НПП
575	Глюконо-дельта лактон	
	<b>Консерванты</b>	
200	Сорбиновая кислота	3000 мг/кг в пересчете на сорбиновую кислоту
201	Сорбат натрия	
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
234	Низин	12,5 мг/кг
239	Гексаметилентетрамин (только для сыра Проволоне)	25 мг/кг, в пересчете на формальдегид
251	Нитрат натрия	50 мг/кг, в пересчете на NaNO <sub>3</sub>
252	Нитрат калия	

<i>INS №</i>	<i>Название</i>	<i>Максимальное содержание</i>
280	Пропионовая кислота	3000 мг/кг, в пересчете на пропионовую кислоту
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
1105	Лизоцим	
<i>Только для обработки поверхности:</i>		
200	Сорбиновая кислота	1 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
235	Пимарицин (натамицин)	2 мг/дм <sup>2</sup> поверхности. не должны присутствовать в слое на глубине 5 мм
<b>Другие добавки</b>		
508	Хлорид калия	Ограничивается НПП
<i>Для нарезанных, разрезанных, измельченных и натертых продуктов</i>		
<b>Добавки, препятствующие слеживанию и комкованию</b>		
460	Целлюлоза	Ограничивается НПП 10 г/кг отдельно или в комбинации Силикаты в пересчете на диоксид кремния
551	Диоксид кремния аморфный	
552	Силикат кальция	
553	Силикаты магния	
554	Алюмосиликат натрия	
555	Алюмосиликат калия	
556	Алюмосиликат кальция	
559	Алюмосиликат	
560	Силикат калия	
<b>Консерванты</b>		
200	Сорбиновая кислота	1 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ**

Содержание остатков пестицидов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Продукт должен иметь наименование «сыр». Тем не менее, допускается не указывать слово «сыр» в названии конкретного сыра, если это разрешено соответствующим стандартом Кодекса, а также название разновидности сыра, определенное законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие данной информации не приведет к ошибочному восприятию сущности продукта.

7.1.1. Если продукт имеет наименование «сыр» без указания его разновидности, допускается рядом наименование дополнять описательными терминами, приведенными в таблице ниже:

<b>Наименование в зависимости от твердости и особенностей созревания</b>		
<i>В зависимости от твердости: Термин 1</i>		<i>В зависимости от созревания: Термин 2</i>
<i>Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %</i>	<i>Наименование</i>	
< 51	Сверхтвердый	Зрелый
49–56	Твердый	Сыры, созревающие при участии плесени
54–69	Твердый/Полутвердый	Незрелый/Свежий
> 67	Мягкий	Рассольный

Массовая доля влаги в обезжиренном веществе рассчитывается следующим образом:

$$\frac{\text{Масса влаги сыра}}{\text{Масса сыра} - \text{Масса жира сыра}} \times 100$$

**Пример:**

Наименование сыра с массовой долей влаги в обезжиренном веществе 57%, созревание которого напоминает созревание сыра Данаблю, будет следующим: «Созревающий с участием плесени твердый сыр, или твердый, созревающий с участием плесени».

## 7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе, б) как процентное содержание жира в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

Высокожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 60%);
Жирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 45% и меньше 60%)
Полужирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 25% и меньше 45%)
Низкожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе больше или равна 10% и меньше 25%)
Нежирный	(если массовая доля жира в сухом веществе меньше 10%)



### **7.3. УКАЗАНИЕ ДАТЫ**

Несмотря на положения параграфа 4.7.1 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», допускается не указывать срок минимальной годности в составе маркировки плотных, твердых и сверхтвердых сыров (за исключением мягких сыров и сыров, созревающих с участием плесени), не предназначенных для продажи конечному потребителю: в этом случае должна указываться дата производства.

### **7.4. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре, а при ее отсутствии – на самом сыре. Однако, обозначение партии, а также имя и адрес производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ<sup>1</sup>

### Корка сыра

При созревании сформованного сырного теста в естественных условиях или среде с контролируемой относительной влажностью, а также в модифицированной газовой среде на поверхности сыра образуется слой с пониженным содержанием влаги. Эта часть сыра называется **коркой**. Корка состоит из сырной массы, которая в начале процесса созревания имеет такой же химический состав, как внутренняя часть сыра. Выдерживание сыров в рассоле также приводит к образованию корки. Благодаря влиянию соли из рассола, кислороду, подсыханию и другим факторам, корка по своему составу становится отличной от массы сыра и обладает более рыхлым вкусом.

В процессе или после завершения созревания корка может быть подвергнута обработке или заселена желаемыми культурами микроорганизмов, например, *Penicillium candidum* или *Brevibacterium linens*. Полученный в результате этого слой, который также называют сырной слизью, образует часть корки.

**Бескорковые сыры** созревают в специальных пленках. На поверхности такого сыра не образуется корка с пониженным содержанием влаги, хотя вследствие воздействия света поверхность отличается от массы сыра.

### Поверхность сыра

Термин «**поверхность сыра**» применяется для обозначения внешнего слоя сыра или частей сыра, в том числе в нарезанном, измельченном или натертом виде. Термин включает в себя внешний слой сыра независимо от наличия или отсутствия корки.

### Покрытие поверхности сыра

Наносить покрытие на поверхность сыра можно до, во время или после завершения процесса созревания. Во время созревания покрытие наносится с целью контроля содержания влаги в сыре и защиты от микроорганизмов.

Покрытие поверхности сыра после завершения процесса созревания защищает сыр от микроорганизмов и других загрязнителей, механических повреждений при транспортировании и продаже, или для придания сыру специфического внешнего вида сыра (например, подкрашиванием).

---

<sup>1</sup> Изменения приняты на 26-й Сессии Комиссии «Кодекс Алиментариус».

Покрытие очень легко отличить от корки, так как оно изготовлено из отличных от сыра материалов и его очень часто можно счистить или соскоблить, удалить.

Применяются следующие покрытия:

- пленка, обычно из поливинилацетата или другого синтетического или искусственного материала, позволяющая контролировать влажность в период созревания и защищать сыр от воздействия микроорганизмов (например, пленка для созревания);<sup>2</sup>
- влагонепроницаемый слой воска, парафина или пластика для защиты сыра после завершения процесса созревания от воздействия микроорганизмов, механических повреждений при обращении в розничной торговле, а в некоторых случаях — для улучшения внешнего вида сыра.

---

<sup>2</sup> Согласно «Стандарту Кодекса для белковых продуктов из пшеницы, включая пшеничный глютен (CODEX STAN 163-1987)», продукты на основе пшеничного глютена или пшеничного белка не должны применяться (например, в качестве покрытий или технологических вспомогательных веществ) для производства продуктов, не содержащих глютен в рецептуре.

---

# СТАНДАРТ НА СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

(CODEX STAN A-7-1971, REV. 2-2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на все продукты, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями сывороточно-альбуминовых сыров, представленными в разделе 2 настоящего стандарта. С учетом положений настоящего стандарта, стандарты Кодекса на отдельные виды сывороточно-альбуминовых сыров могут содержать более конкретные положения, чем настоящий стандарт.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. **Сыры сывороточно-альбуминовые** — твердый, полутвердый или мягкий продукт, полученный, как правило, в результате следующих технологических процессов:

- 1) концентрирование сыворотки и формирование концентрированного продукта;
- 2) коагуляция сыворотки под воздействием высоких температур с добавлением кислоты или без нее.

При любом способе производства можно проводить предварительное концентрирование сыворотки перед основным концентрированием или коагуляцией сывороточных белков. Технология производства может также включать внесение молока, сливок или другого молочного сырья до или после концентрирования или коагуляции. Соотношение сывороточных белков и казеина в продуктах, полученных путем коагуляции сыворотки, должно быть значительно выше, чем в молоке.

Продукт, полученный путем коагуляции сыворотки, может быть зрелым или невыдержанным.

2.2. Производство сывороточно-альбуминового сыра, полученного концентрированием сыворотки, заключается в выпаривании при высоких температурах сыворотки, смеси сыворотки и молока, сливок или другого молочного сырья до концентрации, обеспечивающей стабильную форму готового сыра. Вследствие относительно высокого содержания лактозы

такие сыры обычно имеют цвет от желтоватого до коричневого и сладковатый привкус карамелизации или перепастеризованных сливок.

2.3. Производство сывороточно-альбуминного сыра, полученного коагуляцией сыворотки, заключается в осаждении при нагревании белков сыворотки, смеси сыворотки и молока, сливок или другого молочного сырья с добавлением кислоты или без нее. Такие сыры имеют относительно низкое содержание лактозы и цвет от белого до желтоватого.

## **РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

### **3.1. СЫРЬЕ**

- 1) Для продуктов, полученных концентрированием сыворотки: сыворотка, сливки, молоко и другое сырье, полученное из молока.
- 2) Для продуктов, полученных коагуляцией сыворотки: сыворотка, молоко, сливки и пахта.

### **3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Только для продуктов, полученных коагуляцией сыворотки:

- хлорид натрия;
- культуры микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты.

Только для продуктов, полученных концентрированием сыворотки с помощью тепловой обработки.

- сахара (ограничиваются НПП).

### **3.3. РАЗРЕШЕННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА**

В случаях, разрешенных «Общими принципами добавления необходимых питательных веществ к продуктам питания (CAC/GL 9-1987)», максимальное и минимальное содержание минеральных и других питательных веществ должны устанавливаться, если это возможно, национальным законодательством в соответствии с потребностями конкретной страны, включая в случае необходимости запрет на применение отдельных питательных веществ.

## **РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Пищевые добавки, приведенные в таблицах 1 и 2 «Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995)» в Категории пищевых продуктов 01.6.3. (Сыр сывороточно-альбуминный) и 01.6.6 (Сыр сывороточ-

но-альбуминный с повышенным содержанием белка) допускается использовать в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт.

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

Содержание остатков пестицидов, ветеринарных препаратов, а также содержание контаминантов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на термины молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### 7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

Продукт должен иметь наименование **«сыр сывороточно-альбуминный»**. Должно быть приведено описание сущности продукта, если в стране продажи это признано необходимым компонентом информации для потребителей. Тем не менее, допускается не указывать словосочетание «сыр сывороточно-альбуминный» в названии конкретного сывороточно-альбуминного сыра, если это разрешено соответствующим стандартом Кодекса, а также название разновидности сывороточно-альбуминных сыров, определенных законодательством страны продажи, при условии, что отсутствие данной информации не приведет к ошибочному восприятию сущности продукта.

В случае если сывороточно-альбуминный сыр, полученный коагуляцией сыворотки, обозначен не названием разновидности данных сыров, а термином «сыр сывороточно-альбуминный», то наименование может быть дополнено описательным термином, установленном параграфом 7.1.1 «Общего стандарта на сыры (CODEX STAN A-6-1978)».

Невыдержанный сывороточно-альбуминный сыр, полученный путем концентрирования сыворотки, может иметь наименование в соответствии с содержанием жира, как установлено подразделом 7.2.

## 7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе, б) как процентное содержание жира в сухом веществе или в) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

Для сыров, полученных концентрированием сыворотки, указание содержания молочного жира может быть дополнено следующим обозначением содержания жира:

*Жир в пересчете на сухое вещество<sup>1</sup>*

Сыр сывороточно-альбуминный жирный	не менее 33%
Сыр сывороточно-альбуминный	не менее 10% и не более 33%
Сыр сывороточно-альбуминный обезжиренный	не более 10%

## 7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркирование расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. CODEX STAN 234-1999.

---

<sup>1</sup> Сухие вещества сывороточно-альбуминного сыра включает кристаллизационную воду лактозы.

---

# ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

(CODEX STAN-8(B)-1978)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Плавленые сыры и пастообразные плавленые сыры получают измельчением, смешиванием, плавлением и эмульгированием одного или нескольких видов сыров в присутствии эмульгаторов и нагревания, с добавлением составных частей молока и/или другого сырья или без них в соответствии с разделом 2.

## РАЗДЕЛ 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

2.1. Сливки, масло сливочное и концентрированный молочный жир.

2.2. Молочные продукты помимо указанных в подразделе 2.1, с массовой долей лактозы в конечном продукте не более 5%.

2.3. Соль (хлорид натрия).

2.4. Уксусная кислота.

2.5. Пряности и приправы растительного происхождения в количествах, необходимых для придания продукту характерных свойств.

2.6. Для придания продукту характерных вкуса и аромата, кроме сахаров, допускается применять иные готовые к употреблению или подвергнутые заданной технологической обработке пищевые продукты в функционально необходимых количествах, при условии, что в пересчете на сухое вещество они не будут превышать шестой части всех сухих веществ готового продукта.

2.7. Культуры безопасных микроорганизмов и ферменты.



## РАЗДЕЛ 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

*Максимальное  
содержание  
в готовом продукте*

### 3.1. Эмульгаторы

Натриевая, калиевая и кальциевая соли моно-, ди- и полифосфорной кислот

Натриевая, калиевая и кальциевая соли лимонной кислоты

Лимонная и/или фосфорная кислота с гидрокарбонатом натрия и/или карбонатом кальция

49 г/кг, отдельно или в комбинации, в пересчете на сухое вещество, при этом в пересчете на фосфор содержание соединений фосфора не должны превышать 9 г/кг

### 3.2. Подкислители/Регуляторы кислотности (pH)

Лимонная кислота

Фосфорная кислота

Уксусная кислота

Молочная кислота

Гидрокарбонат натрия и/или карбонат кальция

### 3.3. Красители

Аннато<sup>1</sup>

Бета-каротин

Хлорофилл, в том числе хлорофилла медные комплексы

Рибофлавин

Эфирное масло паприки

Куркумин

600 мг/кг отдельно или в комбинации

Ограничивается НПП

### 3.4. Консерванты

Сорбиновая кислота и сорбаты натрия и калия, или пропионовая кислота и пропионаты натрия и калия

Низин

3 г/кг отдельно или в комбинации в пересчете на кислоту

12,5 мг чистого низина на 1 кг

<sup>1</sup> Утверждение отложено.

## РАЗДЕЛ 4. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

В процессе производства продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны быть подвергнуты нагреванию при 70 °С в течение 30 секунд или любой другой термической обработке, равной или превышающей данную по совокупному воздействию температуры и времени обработки.

## РАЗДЕЛ 5. НАИМЕНОВАНИЕ И СОСТАВ

### 5.1. НАИМЕНОВАНИЕ

Для продуктов, на которые распространяется данный стандарт, в составе наименований «Плавленный сыр» или «Пастообразный плавленный сыр» допускается не указывать виды сыров, служивших сырьем для их производства; однако название вида сыра, обуславливающего характерные вкус и запах продукта, можно указывать в составе маркировки (например, «плавленный сыр, содержащий ...»).

### 5.2. СОСТАВ

Плавленные и пастообразные плавленные сыры должны иметь следующие минимально допустимые содержания сухих веществ, в пересчете на которые указывается минимальное содержание молочного жира:

<i>Массовая доля жира в сухом веществе, %</i>	<i>Массовая доля сухих веществ, %, не менее</i>	
	<i>Плавленные сыры</i>	<i>Пастообразные плавленные сыры</i>
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
менее 10	34	29

## **РАЗДЕЛ 6. МАРКИРОВКА**

В дополнение к Разделам 1, 2, 4 и 6 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1981)» применяются следующие специальные положения.

### **6.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

6.1.1. Продукт должен иметь наименование «Плавленый сыр» или «Пастообразный плавленый сыр».

6.1.2. Если плавленые или пастообразные плавленые сыры содержат пряности в соответствии с подразделом 2.5<sub>5;11</sub> или другое натуральное сырье в соответствии с подразделом 2.6<sub>5;11</sub>, продукт должен иметь одно из приведенных выше наименований в сочетании с термином «содержащий ...», где вместо многоточия должно быть указано общепринятое название использованных пряностей или другого натурального сырья в порядке уменьшения массовой доли компонентов в продукте.

6.1.3. Содержание молочного жира должно указываться как содержание жира (в сухом веществе), умноженное на 5% (данное значение, полученное умножением на 5%, должно быть указано непосредственно после состава продукта) и/или как процентное содержание по массе.

### **6.2. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Полный перечень ингредиентов должен быть указан в маркировке в порядке уменьшения массовой доли каждого компонента в составе продукта в соответствии с параграфом 3.2 (с) «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1981)».

### **6.3. МАССА НЕТТО**

Масса нетто, за исключением индивидуальных порций, не предназначенных для продажи по отдельности, должна быть указана или в единицах метрической системы (системы СИ), или в британской системе единиц массы (эвердьюс) или в обеих системах согласно требованиям страны продажи.

### **6.4. НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС**

Должны указываться имя и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора, импортера, экспортера или продавца продукта за исключением индивидуальных порций, не предназначенных для продажи по отдельности; в последнем случае указание имени и адреса может быть

заменено товарным знаком или другим обозначением производителя, импортера или продавца.

### **6.5. СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

Должно указываться название страны изготовления продукта (только для товаров, предназначенных для экспорта).

### **6.6. УКАЗАНИЕ ДАТЫ**

Должен четко указываться минимальный срок годности.

### **6.7. ОБОЗНАЧЕНИЕ ПАРТИИ**

На каждой единице тары должен быть нанесен код, позволяющий идентифицировать изготовителя и партию.

## **РАЗДЕЛ 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. Кодекс Алиментариус, том 13.

---

# ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ (ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРНЫЕ СПРЕДЫ)

(CODEX STAN-8(C)-1978)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Плавленые сырные продукты, или плавленые сырные спреды получают измельчением, смешиванием, плавлением и эмульгированием в присутствии эмульгаторов и нагревания одного или нескольких видов сыров с добавлением любых ингредиентов или добавок, указанных в разделах 2 и 3.

## РАЗДЕЛ 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

2.1. Сливки, масло сливочное, концентрированный молочный жир и другие молочные продукты.

2.2. Соль (хлорид натрия).

2.3. Уксусная кислота.

2.4. Пряности и приправы растительного происхождения в количествах, необходимых для придания продукту характерных свойств.

2.5. Для придания продукту характерных вкуса и аромата допускается применять готовые к употреблению или подвергнутые заданной технологической обработке пищевые продукты в функционально необходимых количествах при условии, что в пересчете на сухое вещество они не будут превышать шестой части всех сухих веществ готового продукта.

2.6. Сахара (любой углеводный заменитель сахара).

2.7. Культуры безопасных микроорганизмов и ферменты.

## РАЗДЕЛ 3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

*Максимальное  
содержание  
в готовом продукте*

### 3.1. Эмульгаторы

Натриевая, калиевая и кальциевая соли моно-, ди- и полифосфорной кислот/ моно-, ди-, полифосфаты натрия, калия и кальция

Натриевая, калиевая и кальциевая соли лимонной кислоты

Лимонная и/или фосфорная кислота с гидроксидом натрия и/или карбонатом кальция

49 г/кг, отдельно или в комбинации, в пересчете на сухое вещество, при этом в пересчете на фосфор соединения фосфора не должны превышать 9 г/кг

### 3.2. Подкислители/Регуляторы кислотности (pH)

Лимонная кислота

Фосфорная кислота

Уксусная кислота

Молочная кислота

Гидрокарбонат натрия и/или карбонат кальция

### 3.3. Красители

Аннато<sup>1</sup>

Бета-каротин

Хлорофилл, в том числе хлорофилла медные комплексы

Рибофлавин

Эфирное масло (паприки)

Куркумин

600 мг/кг отдельно или в комбинации

Ограничивается НПП

### 3.4. Консерванты

Сорбиновая кислота и сорбаты натрия и калия, или пропионовая кислота и пропионаты натрия и калия

Низин

3 г/кг отдельно или в комбинации в пересчете на кислоты  
12,5 мг чистого низина на 1 кг

*Максимальное  
содержание  
в готовом продукте*

**3.5. Усилители вкуса**

Глутамат натрия

| Ограничивается НПП

**3.6. Прочие добавки**

Гуммиарабик

Камедь рожкового дерева

Камедь<sup>1</sup> карайи

Камедь гуаровая

Агар-агар

Каррагинан

Ксантановая камедь<sup>1</sup>

Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль

Альгинаты натрия, калия, кальция,  
аммония

Эфир пропиленгликоля и альгиновой  
кислоты

Пектины

Желатин

8 г/кг отдельно или  
в комбинации

## **РАЗДЕЛ 4. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА**

В процессе производства продукты, соответствующие определениям настоящего стандарта, должны быть подвергнуты нагреванию при 70 °С в течение 30 секунд или любой другой термической обработке, равной или превышающей данную по совокупному воздействию температуры и времени обработки.

## **РАЗДЕЛ 5. НАИМЕНОВАНИЕ И СОСТАВ**

### **5.1. НАИМЕНОВАНИЕ**

Для продуктов, на которые распространяется данный стандарт, в составе наименований «Плавленный сырный продукт» или «Плавленный сырный спред» допускается не указывать виды сыров, являвшихся сырьем их производства; однако название вида сыра можно указывать в составе маркировки рядом с информацией, регламентируемой подразделом 6.2.

---

<sup>1</sup> Утверждение отложено.

## 5.2. СОСТАВ

Плавленные сырные продукты и плавленные сырные спреды должны иметь следующие минимально допустимые содержания сухих веществ, в пересчете на которые указывается минимальное содержание молочного жира:

<i>Массовая доля молочного жира в сухом веществе, %</i>	<i>Массовая доля сухих веществ, %, не менее</i>
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
менее 10	29

Не менее 51% сухих веществ готового продукта должно быть получено из сыра.

## РАЗДЕЛ 6. МАРКИРОВКА

В дополнение к разделам 1, 2, 4 и 6 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1981)» применяются следующие специальные положения:

### 6.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

6.1.1. Продукт должен иметь наименование «Плавленный сырный продукт»; или, если в национальном законодательстве существует различие между «плавленным сырным продуктом» и «плавленным сырным спредом», продукты должны иметь одно из этих наименований.

6.1.2. Если продукт содержит пряности или другое натуральное сырье в соответствии с подразделом 2.4 и 2.5<sub>8;19</sub>, продукт должен иметь одно из приведенных выше наименований в сочетании с термином «содержащий ...», где вместо многоточия должно быть указано общепринятое название использованных пряностей или другого натурального сырья в порядке уменьшения массовой доли компонентов в продукте.



6.1.3. Содержание молочного жира должно указываться как содержание жира (в сухом веществе), умноженное на 5% (данное значение, полученное умножением на 5%, должно быть указано непосредственно после состава продукта) и/или как процентное содержание по массе.

## **6.2. ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Полный перечень ингредиентов должен быть указан в маркировке в порядке уменьшения массовой доли каждого компонента в составе продукта в соответствии с параграфом 3.2 (с) «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1981)».

## **6.3. МАССА НЕТТО**

Масса нетто, за исключением индивидуальных порций, не предназначенных для продажи по отдельности, должна быть указана или в единицах метрической системы (системы СИ), или в британской системе единиц массы (эвердьюс), или в обеих системах согласно требованиям страны продажи.

## **6.4. НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС**

Должны указываться наименование и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора, импортера, экспортера или продавца продукта за исключением индивидуальных порций, не предназначенных для продажи по отдельности; в последнем случае указание наименования и местонахождения может быть заменено товарным знаком или другим обозначением производителя, импортера или продавца.

## **6.5. СТРАНА ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

Должно указываться название страны изготовления продукта (только для товаров, предназначенных для экспорта).

## **6.6. УКАЗАНИЕ ДАТЫ**

Должен четко указываться минимальный срок годности.

## **6.7. ОБОЗНАЧЕНИЕ ПАРТИИ**

На каждой единице тары должен быть нанесен код, позволяющий идентифицировать изготовителя и партию.

## **РАЗДЕЛ 7. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. Кодекс Алиментариус, том 13.

---

# СТАНДАРТ НА СЛИВКИ

(CODEX STAN A-9-1976, REV. 1-2003)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на сливки, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. *Сливки* — жидкий<sup>1</sup> молочный продукт с относительно высоким содержанием жира, представляющий собой эмульсию типа «жир в воде (обезжиренном молоке)» и полученный путем сепарирования молока.

2.2. *Восстановленные сливки* — сливки, полученные восстановлением молочных продуктов с добавлением питьевой воды или без нее, обладающие такими же свойствами конечного продукта, как сливки, описанные в подразделе 2.1.

2.3. *Рекомбинированные сливки* — сливки, полученные смешиванием молочных продуктов с добавлением питьевой воды или без него, обладающие такими же свойствами конечного продукта, как сливки, описанные в подразделе 2.1.

2.4. *Сливки, подвергшиеся дополнительной технологической обработке* — молочный продукт, полученный в результате технологической обработки сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок, позволяющей получить заданные свойства продукта в соответствии со следующими определениями:

2.4.1. *Расфасованные жидкие сливки* — жидкий<sup>1</sup> молочный продукт, полученный при приготовлении и фасовании сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок, предназначенный для конечного потребления и/или непосредственного использования.

2.4.2. *Сливки для взбивания* — жидкие<sup>1</sup>, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, предназначенные для взбивания. Если сливки предназначены для использования конечным потребителем, технология их производства должна способствовать облегчению процесса взбивания.

---

<sup>1</sup> Термин «жидкий» обозначает способность к истеканию при температуре выше точки замерзания.

2.4.3. **Сливки, упакованные под давлением** — жидкие<sup>1</sup>, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, которые упакованы в присутствии газа-пропеллента в тару под давлением и становятся взбитыми после извлечения из тары.

2.4.4. **Взбитые сливки** — жидкие<sup>1</sup>, восстановленные и/или рекомбинированные сливки, в которые был введен воздух или инертный газ без обращения эмульсии типа «жир в воде (обезжиренном молоке)».

2.4.5. **Сквашенные сливки** — молочный продукт, полученный сквашиванием сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок соответствующими микроорганизмами, что приводит к снижению величины рН с коагуляцией или без нее. При прямом или косвенном указании наличия конкретного микроорганизма (конкретных микроорганизмов) в составе маркировки или любой иной формы представления состава продукта применительно к его продаже, в продукте должно присутствовать необходимое количество вегетативных форм микроорганизмов до истечения минимального срока годности. Требование к наличию вегетативных форм микроорганизмов не применяется к продуктам, подвергшимся термической обработке после сквашивания.

2.4.6. **Подкисленные сливки** — молочный продукт, полученный в результате повышения кислотности сливок, восстановленных и/или рекомбинированных сливок под действием кислот и/или регуляторов кислотности, снижающих рН с коагуляцией или без нее.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Для всех сливок:

Молоко, которое может подвергаться механической и физической обработке перед началом технологического процесса производства сливок.

Дополнительно для восстановленных и/или рекомбинированных сливок:

Масло сливочное<sup>2</sup>, продукты на основе молочного жира<sup>2</sup>, молоко сухое<sup>2</sup>, сливки сухие<sup>2</sup>, вода питьевая.

Дополнительно для сливок, подвергшихся дополнительной технологической обработке и описанных в параграфах 2.4.2–2.4.6:

---

<sup>2</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

Продукт, часто называемый пахтой, остающийся после удаления молочного жира в результате сбивания молока и сливок при производстве сливочного масла и продуктов на основе молочного жира, который мог подвергаться концентрированию и/или высушиванию.

\*Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

## 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Для указанных целей и категорий продуктов допускается использовать только приведенные ниже ингредиенты и только в количествах, не превышающих установленные пределы.

Только для продуктов, в производстве которых применение стабилизаторов и/или загустителей является технологически обоснованным (см. таблицу в разделе 4):

- продукты, полученные исключительно из молока или сыворотки и содержащие по массовой доле 35% и выше молочного белка любого типа (включая казеин, продукты на основе сывороточных белков, концентраты и любые их сочетания), а также молоко сухое: Данные продукты могут быть использованы в качестве стабилизаторов/загустителей при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, не превышающих 20 г/кг с учетом любого использования стабилизаторов/загустителей, приведенных в разделе 4;
- желатин и крахмал: данные вещества могут быть использованы в качестве стабилизаторов при условии, что они добавляются лишь в функционально необходимых количествах, установленных НПП с учетом любого использования стабилизаторов/загустителей, приведенных в разделе 4.

Дополнительно только для сквашенных сливок:

- закваски из микроорганизмов-продуцентов молочной кислоты, включая приведенные в разделе 2 «Стандарта на сквашенное молоко».

Дополнительно только для сквашенных и подкисленных сливок:

- реннин и другие безопасные и подходящие для данных целей коагулирующие ферменты, улучшающие текстуру без ферментной коагуляции;
- хлорид натрия.

### 3.3. СОСТАВ

Молочный жир: не менее 10%

Изменения состава ниже указанного уровня содержания молочного жира не соответствуют положению параграфа 4.3.3 «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)».

## РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для указанных категорий продуктов допускается использовать только функциональные классы пищевых добавок, перечисленных в таблице ниже. В рамках каждого функционального класса и в случаях, разрешенных таблицей, допускается использовать только пищевые добавки, приведенные после таблицы, в количествах, не превышающих установленных пределов.

Стабилизаторы и загустители, включая модифицированные крахмалы, могут применяться отдельно или в комбинации в соответствии с определениями молочных продуктов и только в функционально необходимых количествах с учетом любого использования желатина и крахмала, приведенных в подразделе 3.2.

#### **Категория продукта:**

#### **Функциональный класс добавки:**

	<i>Стабилизаторы*</i>	<i>Регуляторы кислотности*</i>	<i>Загустители* и эмульгаторы*</i>	<i>Газы и пропелленты</i>
Расфасованные жидкие сливки (2.4.1):	X	X	X	—
Сливки для взбивания (2.4.2):	X	X	X	—
Сливки, упакованные под давлением (2.4.3):	X	X	X	X
Взбитые сливки (2.4.4):	X	X	X	X
Сквашенные сливки (2.4.5):	X	X	X	—
Подкисленные сливки (2.4.6):	X	X	X	—

\* Данные добавки допускается применять для обеспечения стабильности и целостности эмульсии с учетом содержания жира и сохраняемости продукта. В отношении сохраняемости особое внимание следует уделять интенсивности термической обработки, так как некоторые продукты, пастеризованные при минимальных температурах, не требуют применения определенных добавок.

X = Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано

— = Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>	
<b>Стабилизаторы</b>			
170	Карбонаты кальция	Ограничивается НПП	
325	Лактат натрия		
326	Лактат калия		
327	Лактат кальция		
331	Цитраты натрия		
332	Цитраты калия		
333	Цитраты кальция		
516	Сульфаты кальция		
339	Фосфаты натрия		2 г/кг, отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Фосфаты калия		
341	Фосфаты кальция		
450	Пирофосфаты		
451	Трифосфаты		
452	Полифосфаты		
<b>Регуляторы кислотности</b>			
500	Карбонаты натрия	Ограничивается НПП	
501	Карбонаты калия		
270	Молочная кислота, (L-, D и DL-)		
330	Лимонная кислота		
<b>Загустители и эмульгаторы</b>			
322	Лецитины	Ограничивается НПП	
400	Альгиновая кислота		
401	Альгинат натрия		
402	Альгинат калия		
403	Альгинат аммония		
404	Альгинат кальция		
406	Агар		
407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли		
410	Камедь рожкового дерева		
412	Гуаровая камедь		
414	Гуммиарабик		
415	Ксантановая камедь		
418	Геллановая камедь		

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат	1 г/кг
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат	
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат	
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
440	Пектины	
460	Целлюлоза	
461	Метилцеллюлоза	
463	Гидроксипропилцеллюлоза	
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза	
465	Метилэтилцеллюлоза	
466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль	
471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
472a	Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот	
472b	Эфиры глицерина и молочной и жирных кислот	
472c	Эфиры глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот	
508	Хлорид калия	
509	Хлорид кальция	
1410	Монокрахмалфосфат	
1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом : этери- фицированный хлорокисью фосфора	
1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый»	
1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный «сшитый»	
1420	Крахмал ацетатный, этерифицирован- ный уксусным ангидридом	

<i>INS №</i>	<i>Название пищевой добавки</i>	<i>Максимальное содержание</i>
1422	Дикрахмаладипат ацетилованный	Ограничивается НПП
1440	Крахмал оксипропилированный	
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный «сшитый»	
1450	Эфир крахмала и натриевой соли октенилянтранной кислоты	
<b>Газы-пропелленты для упаковки</b>		
<i>Только для взбитых сливок (включая сливки, упакованные под давлением):</i>		
290	Диоксид углерода	Ограничивается НПП
941	Азот	
942	Закись азота	

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

Содержание пестицидов и ветеринарных медикаментов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментарийс».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985) и «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности» (CODEX STAN 209-1999) применяются следующие специальные положения:



## 7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1 Продукт должен иметь наименование, установленное положениями раздела 2 настоящего стандарта, применяемое в надлежащем порядке и с учетом положения параграфа 7.1.3. Тем не менее, «расфасованные жидкие сливки» могут обозначаться как «сливки», а «сливки, упакованные под давлением», – другим описательным термином, характеризующим сущность продукта или его предполагаемое применение, или термином «взбитые сливки». Термин «сливки, подвергшиеся дополнительной технологической обработке», не должен применяться в качестве наименования.

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, также допускается обозначать другими наименованиями, установленными национальным законодательством страны производства и/или продажи продукта, или обыденным наименованием, принятым в этой стране, при условии, что такие наименования не приведут к ошибочному восприятию в стране розничной продажи сущности или происхождения продукта.

Кроме того, в составе таких пунктов маркировки, как наименование (для сквашенных сливок) и состав продукта допускается применять термины «ацидофилин», «кефир» и «кумыс», примененные в надлежащем порядке, при условии, что продукт был сквашен с использованием конкретной стартовой культуры (культур), как установлено подразделом 2.1 «Стандарта на сквашенное молоко», и соответствует микробиологическим критериям состава, применимым к конкретному сквашенному молоку в соответствии с подразделом 3.3 того же стандарта.

7.1.2. Наименование должно быть дополнено указанием содержания жира в форме, принятой в стране продажи товара конечному потребителю: 1) в виде численного значения или с помощью подходящего определенного правомочного термина или 2) как часть названия либо на видном месте в непосредственной близости от него.

Если приведены заявления о пищевых свойствах продукта, они должны соответствовать «Методические указания об использовании заявлений о пищевых свойствах» (CAC/GL 23-1997). Исключительно для данной цели массовая доля молочного жира в 30% используется в качестве ориентира.

7.1.3. Рекомбинированные и/или восстановленные сливки, соответствующие определениям подразделов 2.2 и 2.3, должны быть обозначены как «Рекомбинированные сливки», «Восстановленные сливки» или иным достоверным правомочными термином, если иначе потребитель будет введен в заблуждение отсутствием такой маркировки.

7.1.4. Должно быть приведено соответствующее описание проведенной термической обработки либо как часть названия, либо на видном месте в непосредственной близости от него, иначе потребитель будет введен в заблуждение отсутствием такой маркировки.

При указании в составе маркировки типа термической обработки должны применяться определения, установленные Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **7.2. УКАЗАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Содержание молочного жира должно указываться в форме, принятой в стране продажи продукта конечному потребителю: а) как процентное содержание по массе или объему или б) в граммах на одну порцию при указании количества порций.

Если в соответствии с параграфом 7.1.2 содержание жира обозначается в виде численной величины, такое обозначение может являться указанием содержания жира при условии, что оно содержит дополнительную информацию, требования к которой установлены выше.

## **7.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1—4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Тем не менее, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ НА СЫВОРОТКУ СУХУЮ

(CODEX STAN A-15-1995, REV. 1-2003, AMD. 2006)

---

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандарт распространяется на сухую сыворотку и сухую кислотную сыворотку, предназначенные для конечного потребления или дальнейшей переработки, в соответствии с определениями раздела 2 настоящего стандарта.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Сыворотка сухая** – молочный продукт, полученный высушиванием сыворотки или кислотной сыворотки.

**Сыворотка** – жидкий молочный продукт, полученный при производстве сыра, казеина или подобных продуктов, путем отделения от сгустка после коагуляции молока и/или продуктов, полученных из молока. Коагуляция в основном достигается действием ферментов сычужного типа.

**Кислотная сыворотка** – жидкий молочный продукт, полученный при производстве сыра, казеина или подобных продуктов путем отделения от сгустка после коагуляции молока и/или продуктов, полученных из молока. Коагуляция в основном достигается действием кислот.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1. СЫРЬЕ

Сыворотка или кислотная сыворотка.

### 3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Завтрака кристаллической лактозы<sup>1</sup> в производстве перед докристаллизацией сухой сыворотки.

---

<sup>1</sup> Подробное описание см. в соответствующем стандарте Кодекса.

### 3.3. СОСТАВ

#### Сыворотка сухая:

<i>Критерии:</i>	<i>Минимальное содержание (массовая доля)</i>	<i>Эталонное содержание (массовая доля)</i>	<i>Максимальное содержание (массовая доля)</i>
Лактоза <sup>а)</sup>	не определено	61,0%	не определено
Молочный белок <sup>б)</sup>	10,0%	не определено	не определено
Молочный жир	не определено	2,0%	не определено
Влага <sup>в)</sup>	не определено	не определено	5,0%
Зола	не определено	не определено	9,5%
рН (в 10%-м растворе)*	более 5,1	не определено	не определено

\* или титруемая кислотность (в пересчете на молочную кислоту) не более 0,35%

#### Сухая кислотная сыворотка:

<i>Критерии:</i>	<i>Минимальное содержание (массовая доля)</i>	<i>Эталонное содержание (массовая доля)</i>	<i>Максимальное содержание (массовая доля)</i>
Лактоза <sup>а)</sup>	не определено	61,0%	не определено
Молочный белок <sup>б)</sup>	7,0%	не определено	не определено
Молочный жир:	не определено	2,0%	не определено
Влага <sup>в)</sup>	не определено	не определено	4,5%
Зола	не определено	не определено	15,0%
рН (в 10%-м растворе)*	не определено	не определено	≥ 5,1

\* или титруемая кислотность (в пересчете на молочную кислоту) 0,35%

<sup>а)</sup> Хотя продукт может содержать как безводную лактозу, так и моногидрат лактозы, содержание лактозы выражается в пересчете на безводную лактозу. 100 частей моногидрата лактозы содержат 95 частей безводной лактозы.

<sup>б)</sup> Содержание белка определяется умножением содержания азота по Кьельдалю, на 6,38.

<sup>в)</sup> Содержание влаги не включает кристаллизационную воду лактозы.

В соответствии с параграфом 4.3.3 «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности» состав сухой сыворотки может подвергаться изменениям для достижения желаемого состава конечного продукта (например, путем нейтрализации или обессоливания). Тем не менее, изменения состава ниже или выше указанных уровней содержания молочного белка и влаги не соответствуют положению параграфа 4.3.3 того же стандарта.

## **РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Пищевые добавки, приведенные в таблицах 1 и 2 «Общего стандарта на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995)» в Категории пищевых продуктов 01.8.2 (Высушенная сыровотка и продукты на основе сыровотки, за исключением, допускается использовать в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт.

## **РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ**

Содержание остатков пестицидов, ветеринарных препаратов и контаминантов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, не должно превышать пределов, установленных Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## **РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА**

Рекомендуется осуществлять производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется действие данного стандарта, в соответствии с «Рекомендуемыми международными техническими нормами и правилами. Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами и правилами для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)» и другими родственными текстами Кодекса, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Пищевые продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, принятым в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## **РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА**

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» применяются следующие специальные положения.

### **7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно быть следующим:

Сыворотка сухая

Сыворотка сухая кислотная

В соответствии с определениями раздела 2 и требованиями к составу подраздела 3.3

Наименования продуктов, содержание жира и/или лактозы в которых не достигает или превышает эталонные значения, установленные подразделом 3.3 настоящего стандарта, должны сопровождаться описанием проведенных изменений или указанием содержания лактозы и/или жира, соответственно, либо как часть названия, либо на видном месте рядом с ним.

Наименование сухой сыворотки может сопровождаться термином «с сахаром» при условии, что продукт соответствует следующим требованиям к составу:

массовая доля лактозы,	не менее: 65%
массовая доля белка,	не менее: 11%
массовая доля золы,	не более: 8,5%
pH (10%-й раствор)*:	> 6%

\* или титруемая кислотность не более 0,16% (в пересчете на молочную кислоту).

## **7.2. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

Информация, регламентируемая разделом 7 настоящего стандарта, подразделами 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и, при необходимости, инструкциями по хранению, должна быть указана либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах за исключением наименования продукта, обозначения партии, имени и адреса производителя или упаковщика, которые должны указываться на транспортной таре. Однако, обозначение партии, а также имени и адреса производителя и упаковщика допускается заменять идентификационным знаком, если такой знак четко отождествляется с сопроводительными документами.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

---

# СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ПИЩЕВОГО КАЗЕИНА

(CODEX STAN A-18-1995, REV.1-2001)

---

Приложение к данному стандарту содержит положения, которые не предназначены для практического применения в рамках принятых стандартов в пункте 4.A.(I)(b) «Основных принципов Кодекса Алиментарийс».

## РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Этот стандарт посвящен кислому казеину, сычужному казеину и казеинату предназначенных непосредственно для потребления в пищу или дальнейшей обработки в соответствии со стандартами раздела 2 данного Кодекса.

## РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Пищевой кислый казеин** – молочный продукт, полученный путем разделения, промывания и сушки сгустка, полученного обработкой обезжиренного молока и/или других продуктов, полученных из молока, кислотой.

**Пищевой сычужный казеин** – молочный продукт, получаемый путем разделения, промывки и сушки сгустка обезжиренного молока и/или продуктов, получаемых из него. Коагуляция достигается воздействием сычужного или другими коагулирующими ферментами.

**Пищевой казеинат** – молочный продукт, получаемый путем взаимодействия пищевого казеина или пищевого коагулированного казеина с нейтрализующими агентами, используемыми при высушивании.

## РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### СЫРЬЕ

Обезжиренное молоко и/или другие продукты, полученные из молока

### РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Бактериальные культуры, продуцирующие молочную кислоту

Сычужные или другие безопасные и пригодные коагулирующие ферменты

Пригодная питьевая вода

**СОСТАВ**

	<b>Сычужный казеин</b>	<b>Кислый казеин</b>	<b>Казеинаты</b>
Массовая доля белка в сухом веществе, не менее <sup>a</sup>	84,0%	90,0%	88,0%
Массовая доля казеина в белковой фракции молока, не менее	95,0%	95,0%	95,0%
Максимальное содержания воды <sup>b</sup>	12,0%	12,0%	8,0%
Максимальное содержание молочного жира, не более	2,0%	2,0%	2,0%
Зола (включая P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,5% (мин.)	2,5% (макс.)	—
Максимальное содержание лактозы <sup>b</sup>	1,0%	1,0%	1,0%
Максимальное содержание свободных кислот	—	0,27 мл 0,1 N NaOH/г	—
Максимальное значение pH	—	—	8,0

<sup>a</sup> Содержание белка давно 6, 38 умноженные на общее содержание азота по Кьельдалю.

<sup>b</sup> Содержание воды не включает кристаллизационную воду лактозы

<sup>b</sup> Хотя продукт может содержать и безводную лактозу и моногидрат лактозы, содержание лактозы выражено как безводная лактоза. 100 частей моногидрата лактозы содержат 95 частей безводной лактозы.

В соответствии с положениями параграфа 4.3.3 «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности» состав продуктов пищевого казеина может быть изменен для достижения желаемого состава продукта. Однако данные изменения не должны выходить за рамки максимума и минимума указанных выше показателей для молочного белка в сухом веществе, казеина, воды, молочного жира, лактозы и свободных кислот, отличающихся от значений приведенных в параграфе 4.3.3.

**РАЗДЕЛ 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Могут использоваться только указанные пищевые добавки в указанных количествах

**КАЗЕИНАТЫ**

*INS № Название пищевых добавок*

*Максимальное возможное содержание*

**Регуляторы кислотности**

261(i) Калия ацетат

Ограничивается НПП



<i>INS №</i>	<i>Название пищевых добавок</i>	<i>Максимально возможное содержание</i>
261(i)	Калия ацетат	Ограничивается НПП
262(i)	Натрия ацетат	
263	Кальция ацетат	
325	Натрия лактат	
326	Калия лактат	
327	Кальция лактат	
328	Аммония лактат	
329	Магния лактат (DL-)	
452	Полифосфаты	5 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
<b>Нейтрализующие агенты</b>		
331	Натрия цитрат	Ограничивается НПП
332	Калия цитрат	
333	Кальция цитрат	
345	Магния цитрат	
380	Аммония цитрат	
339	Натрия фосфат	10 г/кг отдельно или в комбинации, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
340	Калия фосфат	
341	Кальция фосфат	
342	Аммония фосфат	
343	Магния фосфат	
170	Кальция карбонат	Ограничивается НПП
500	Натрия карбонат	
501	Калия карбонат	
503	Аммония карбонат	
504	Магния карбонат	
524	Натрия гидроксид	
525	Калия гидроксид	
526	Кальция гидроксид	
527	Аммония гидроксид	
528	Магния гидроксид	

<i>INS №</i>	<i>Название пищевых добавок</i>	<i>Максимально возможное содержание</i>
	<b>Эмульгаторы</b>	
322	Лецитины	Ограничивается НПП
471	Моно- и диглицериды насыщенных жирных кислот	
	<b>Дополнительные ингредиенты</b>	
325	Натрия лактат	Ограничивается НПП
	<b>Ингредиенты антислеивания</b>	
170(i)	Кальция карбонат	10 г/кг отдельно или в комбинации*
341(iii)	Орто-фосфат кальция 3-замещенный	
343(iii)	Орто-фосфат магния 3-замещенный	
460	Целлюлоза	
504(i)	Магния карбонат	
530	Магния оксид	
551	Диоксид кремния аморфный	
552	Кальция силикат	
553	Магния силикат	
554	Натрия алюмосиликат	
556	Кальция алюмосиликат	
559	Алюмосиликат	
1442	Оксипропилированный дикрахмалфосфат «сшитый»	

\* Общее содержание  $P_2O_5$  не должно превышать 10 г/кг.

## РАЗДЕЛ 5. КОНТАМИНАНТЫ

### 5.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в продуктах, рассматриваемых в данном стандарте, не должны превышать максимально допустимые нормы, установленные Комиссией «Кодекс Алиментариус».

### 5.2. ОСТАТКИ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в консервированных продуктах, рассматриваемых в данном стандарте, не должно превышать пределы, установленные Комиссией «Кодекс Алиментариус».

## РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА

Продукты, рассматриваемые в данном стандарте, должны быть обработаны и приготовлены в соответствии с разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969)», «Норм и правила для молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004)», а так же другими важными сводами рекомендаций, такими как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила». Продукты должны соответствовать установленным и согласованным критериям «Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».

## РАЗДЕЛ 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)» и «Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности (CODEX STAN 206-1999)» необходимо использовать следующие специальные положения.

### 7.1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

В названии продукта должно быть следующее:

Пищевой кислый казеин

Пищевой казеинат

Пищевой сычужный казеин

Согласно описанию раздела 2 и подраздела 3.3

К названию пищевого казеината необходимо указывать используемый катион.

### 7.2. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Обязательная информация в разделе 7 данного стандарта и подразделе 4.1–4.8 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985)», или необходимая инструкция по правилам хранения должна быть либо на транспортной таре, либо в сопроводительном документе на тот или иной продукт. Идентификационный номер, а так же имя и адрес производителя должны находиться на контейнере. Однако идентификационный номер, имя и адрес производителя может находиться на идентификационной наклейке, при условии, что данная маркировка будет легко читаема из сопровождающих документов.

## **РАЗДЕЛ 8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

См. CODEX STAN 234-1999.

## **ПРИМЕЧАНИЕ. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ОБЫЧНЫХ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВОГО КАЗЕИНА**

*Текст, приведенный ниже, предназначен для коммерческих, а не для государственных организаций по дополнительному заполнению документов.*

### **1. ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

#### **1.1. Физические свойства**

От белого до бледно кремового цвета, без комочков, не разваливается под небольшим давлением.

#### **1.2. ВКУС И ЗАПАХ**

Допускается легкий посторонний запах и вкус. В продукте не должно быть неприятного запаха и вкуса.

### **2. ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ**

Кислоты, используемые для процесса осаждения.

<b>INS No</b>	<b>Название</b>
260	Уксусная кислота ледяная
270	Молочная кислота(L-, D- and DL-)
330	Лимонная кислота
338	Орто-фосфорная кислота
507	Соляная кислота
513	Серная кислота

Для процесса сычужного свертывания

509 Хлорид кальция

### **3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

---

	<b>Сычужный казеин</b>	<b>Кислый казеин</b>	<b>Казеинат</b>
Максимальный осадок (сухая часть)	15 мг/ 25г	22,5 мг/ 25г	22,5 мг/ 25г (распылительная сушка) 81,5 мг/ 25г (вальцовая сушка)

---

### **Тяжелые металлы**

Применяются следующие ограничения:

*Метал*    *Максимально допустимые значения*

Медь     5 мг/кг

Железо  20 мг/кг (50 мг/кг в казеинате вальцовой сушки)

### **4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

См. CODEX STAN 234-1999.

**К 57 Кодекс Алиментариус. Молоко и молочные продукты /**  
Пер. с англ. — М.: Издательство «Весь Мир», 2007. — с 118.

ISBN 978-5-7777-0415-3

*Codex Alimentarius* (лат. «Продовольственный кодекс») — свод принятых международным сообществом стандартов на пищевые продукты. Данное издание содержит стандарты, регулирующие правила производства молочных продуктов. Издание адресовано широкому кругу специалистов, а также всем заинтересованным лицам.

УДК 614.3.006.73

ББК 51.23ц

Переводчик: *В.М. Бектемисова*

Редактор: *Т.В. Кирсанова*

Руководитель производственного отдела: *Н.А. Кузнецова*

Верстка: *С.А. Голодко*

Подписано в печать Печать офсетная.

Формат 60×88<sup>1</sup>/<sub>16</sub> Печ. л.

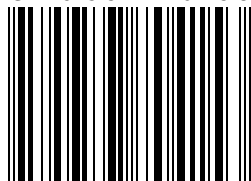
Изд. № 45/05-3. Заказ №

ООО Издательство «Весь Мир»

101000, Москва, Колпачный пер., 9а

Отпечатано в полном соответствии с качеством  
предоставленных диапозитивов в

ISBN 978-5-7777-0415-3



9 785777 704153 >