

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ СОЕВОГО БЕЛКА

CXS 175-1989

Принят в 1989 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты из растительного белка (ПРБ), изготовленные из бобов сои (семена *Glycine Max. L.*) путем различных процессов сепарирования и экстракции. Данные продукты предназначены для использования в продуктах питания, требующих дальнейшей обработки, и для использования в пищевой промышленности.

2. ОПИСАНИЕ

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

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

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

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Сырье

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

3.2 ПСБ должны соответствовать следующим требованиям к составу:

3.2.1 Влажность: не более 10% по массовой доле.

3.2.2 Сырой белок ($N \times 6,25$):

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

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

3.2.3 Зольность

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

3.2.4 Жир

Остаточное содержание жира должно соответствовать правилам надлежащей производственной практики.

3.2.5 Содержание сырой клетчатки не должно превышать:

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

Содержание сырой клетчатки рассчитывается исходя из сухого веса.

3.3 Дополнительные ингредиенты

- (a) углеводы, включая сахара;
- (b) пищевые жиры и масла;
- (c) другие белковые продукты;
- (d) витамины и минералы;
- (e) соль;
- (f) пряные травы и специи.

3.4 Показатели питательности

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

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Технологические добавки

В процессе производства ПСБ могут использоваться следующие классы технологических добавок.

Применение технологических добавок в продуктах, соответствующих настоящему стандарту, должно осуществляться согласно "Руководству по использованию веществ в качестве технологических вспомогательных средств" (CXG 75-2010).

- регуляторы кислотности;
- пеногасители;
- уплотнители;
- ферментные препараты;
- экстрагирующие растворители;
- противопылевые вещества;
- улучшители муки;
- вещества для регулирования вязкости.

4.2 Пищевые добавки

Использование пищевых добавок в продуктах из растительного белка не допускается.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

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

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Подготовку продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов".

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

6.3 При исследовании с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт:

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

7. УПАКОВКА

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

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом:

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

8.1.2 Наименование продукта может включать термин, точно описывающий физическую форму продукта, например, "гранулы" или "частицы".

8.1.3 Если ПСБ подвергают текстурированию, название продукта может включать соответствующий определяющий термин, такой как "текстурированный" или "структурированный".

8.2 Список ингредиентов

На этикетке должен указываться полный список ингредиентов в порядке убывания их долей, за тем исключением, что в случае добавления витаминов и минералов эти ингредиенты должны указываться в виде отдельных групп для витаминов и минералов соответственно, и в этих группах необязательно указывать витамины и минералы в порядке убывания их долей.

8.3 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также названия и адреса производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. соответствующие документы Комиссии "Кодекс Алиментариус" с описанием методов анализа и порядка отбора проб.