

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА РИС

CXS 198-1995

Принят в 1995 году. С изменениями 2019 года.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на обрушенный рис, шлифованный рис и пропаренный рис, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, т.е. готовый к его целевому использованию в качестве продукта питания, расфасованный или продаваемый в развесном виде из упаковки непосредственно потребителю. Стандарт не распространяется на другие продукты, полученные из риса, и на клейкий рис.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определения

2.1.1 Рис – цельные и битые зерна растения *Oryza sativa L.*

2.1.1.1 Необрушенный рис (рис-сырец) – рис, у которого после обмолота сохранилась лузга.

2.1.1.2 Обрушенный рис (коричневый рис или "рис карго") – необрушенный рис, у которого удалена только лузга. В процессе обрушивания и другой обработки может быть удалена часть отрубей.

2.1.1.3 Шлифованный рис (белый рис) – обрушенный рис, у которого в процессе помола отруби и зародыши были удалены полностью или частично.

2.1.1.4 Пропаренный рис – обрушенный или шлифованный рис, выработанный из необрушенного или обрушенного риса, который был замочен в воде и подвергнут тепловой обработке так, чтобы крахмал полностью желатинировался, после чего высушен.

2.1.1.5 Клейкий рис; восковидный рис – белые матовые зерна специальных сортов риса. Крахмал клейкого риса почти полностью состоит из амилопектина. Зерна, как правило, слипаются после варки.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

3.1.1 Рис должен быть безопасен и пригоден в пищу.

3.1.2 Рис не должен иметь посторонних запахов и привкусов; в нем не должно содержаться живых насекомых и клещей.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность – не более 15% по массовой доле.

При отгрузке в некоторые регионы может потребоваться установить более низкие предельные значения по влажности с учетом климата, продолжительности транспортировки и условий хранения.

3.2.2 Посторонние примеси: все органические и неорганические вещества, кроме зерен риса.

3.2.2.1 Сорные примеси: примеси органического происхождения (включая мертвых насекомых) – не более 0,1% (массовая доля).

3.2.2.2 Содержание **других органических примесей**, таких как семена других растений, лузга, отруби, частицы соломы и т.д., не должно превышать:

максимальное значение

Обрушенный рис	1,5% (массовая доля)
Шлифованный рис	0,5% (массовая доля)
Обрушенный пропаренный рис	1,5% (массовая доля)
Шлифованный пропаренный рис	0,5% (массовая доля)

3.2.2.3 Содержание **неорганических примесей**, таких как галька, песок, пыль и т.д., не должно превышать:

максимальное значение

Обрушенный рис	0,1% (массовая доля)
Шлифованный рис	0,1% (массовая доля)
Обрушенный пропаренный рис	0,1% (массовая доля)
Шлифованный пропаренный рис	0,1% (массовая доля)

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

4.1 Тяжелые металлы

Продукты, соответствующие требованиям данного стандарта, не должны содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

4.2 Остаточное количество пестицидов

Рис должен соответствовать требованиям по максимально допустимому остаточному содержанию пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969) и других относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

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

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

- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
- не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, включая грибы, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

6. УПАКОВКА

6.1 Рис упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств пищевого продукта.

6.2 Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из надлежащих материалов, которые безопасны и пригодны для использования по назначению. Она не должна переносить в продукт токсические вещества или придавать ему посторонний запах или привкус.

6.3 При упаковке продукта в мешки такие мешки должны быть чистыми, прочными, плотно зашитыми или запаянными.

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается в соответствии с определениями раздела 2.1. Альтернативные названия, указанные в скобках, используются в соответствии с местной практикой.

7.2 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 название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ**1. КЛАССИФИКАЦИЯ**

Если рис классифицируется как длиннозерный, среднезерный или короткозерный, классификация должна соответствовать одной из приведенных ниже спецификаций. При совершении торговых операций указывается, какой вариант выбран.

ВАРИАНТ 1: соотношение длина/ширина зерна**1.1 Длиннозерный рис**

1.1.1 Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 3,1 или более.

1.1.2 Шлифованный рис или пропаренный шлифованный рис с соотношением длина/ширина 3,0 или более.

1.2 Среднезерный рис

1.2.1 Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 2,1–3,0.

1.2.2 Шлифованный рис или пропаренный шлифованный рис с соотношением длина/ширина 2,0–2,9.

1.3 Короткозерный рис

1.3.1 Обрушенный рис или пропаренный обрушенный рис с соотношением длина/ширина 2,0 или менее.

1.3.2 Шлифованный рис или шлифованный пропаренный рис с соотношением длина/ширина 1,9 или менее.

ВАРИАНТ 2: длина зерна

1.1 **Длиннозерный рис:** длина зерна 6,6 мм и более.

1.2 **Среднезерный рис:** длина зерна 6,2 мм или более, но менее 6,6 мм.

1.3 **Короткозерный рис:** длина зерна менее 6,2 мм.

ВАРИАНТ 3: сочетание длины зерна и соотношения длина/ширина зерна**1.1 Длиннозерный рис:**

1.1.1 длина зерна более 6,0 мм и соотношение длина/ширина более 2, но менее 3, или

1.1.2 длина зерна более 6,0 мм и соотношение длина/ширина 3 или более.

1.2 **Среднезерный рис:** длина зерна более 5,2 мм, но менее 6,0 мм и соотношение длина/ширина менее 3.

1.3 **Короткозерный рис:** длина зерна 5,2 мм или менее и соотношение длина/ширина менее 2.

2. СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ

2.1 **Шлифованный рис** (белый рис) может дополнительно классифицироваться по степени шлифовки.

2.2 **Недошлифованный рис** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, но не до степени, необходимой для соответствия рису высшей степени шлифовки.

2.3 **Рис высшей степени шлифовки** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, из которого часть зародыша, все внешние оболочки и большая часть внутренних оболочек были удалены.

2.4 **Рис экстра-класса** – рис, полученный в результате шлифовки обрушенного риса, из которого почти весь зародыш, все внешние оболочки, наибольшая часть внутренних оболочек и часть эндосперма были удалены.

3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**Питательные вещества**

Витамины, минералы и отдельные аминокислоты могут быть добавлены при согласовании с законодательством страны, где продается продукт.

Параметр/Описание	Предельное значение	Метод анализа
4. ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.		
4.1 Цельное зерно – зерно, не содержащее битых фрагментов.		
4.1.1 Рисовая крупа – зерна, длина которых равна или превышает три четверти средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.2 Крупное битое зерно – фрагменты зерна длиной менее трех четвертей, но превышающей половину средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.3 Среднее битое зерно – фрагменты зерна длиной менее половины или равной половине, но более одной четверти средней длины соответствующего цельного зерна.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.4 Мелкое битое зерно – фрагменты зерна длиной менее одной четверти или равные одной четверти средней длины соответствующего цельного зерна, которые не проходят через металлическое сите с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.	устанавливается покупателем	ISO 7301 (Приложение А)
4.1.5 Сечка – фрагменты зерна, которые проходят через металлическое сите с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.	0,1% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)

Параметр/Описание		Предельное значение				Метод анализа
4.2	Дефектные зерна	Обрушенный рис	Шлифованный рис	Обрушенный пропаренный рис	Шлифованный пропаренный рис	
4.2.1	Поврежденные при нагревании зерна – цельные или битые зерна, изменившие свой обычный цвет в результате нагревания. Данная категория включает цельные или битые зерна, изменившие цвет на желтый. К данной категории относится пропаренный рис в партии непропаренного.	4,0% (массовая доля)*	3,0% (массовая доля)	8,0% (массовая доля)*	6,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
4.2.2	Поврежденные зерна – цельные или битые зерна с явными признаками порчи, вызванной влагой, паразитами, болезнями или другими причинами, за исключением зерен, поврежденных при нагревании.	4,0% (массовая доля)	3,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	3,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
4.2.3	Недозрелые зерна – не достигшие полной зрелости и/или недоразвитые цельные или битые зерна.	12,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	12,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
4.2.4	Мучнистые зерна – цельные или битые зерна, за исключением клейкого риса, у которых по меньшей мере три четверти поверхности матового и мучнистого цвета.	11,0% (массовая доля)*	11,0% (массовая доля)	н/п	н/п	ISO 7301 (Приложение А)
4.2.5	Красные зерна – цельные или битые зерна с перикарпом красного цвета, покрывающим более одной четверти поверхности.	12,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	12,0% (массовая доля)	4,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)
4.2.6	Зерна с красными прожилками – цельные или битые зерна с красными прожилками, длина которых может равняться половине длины цельного зерна или превышать ее, при условии, что поверхность зерна, покрытая такими красными прожилками, занимает менее одной четверти всей поверхности.	н/п	8,0% (массовая доля)	н/п	8,0% (массовая доля)	ISO 7301 (Приложение А)

Параметр/Описание		Предельное значение				Метод анализа
4.2.7	Пятнистые зерна – цельные или битые зерна пропаренного риса, более одной четверти поверхности которых темно-коричневого или черного цвета.	н/п	н/п	4,0% (массовая доля)*	2,0% (массовая доля)	ИСО 7301 (Приложение А)
4.3	Рекомендуемое максимально допустимое содержание примесей риса других сортов					ИСО 7301 (Приложение А)
	Необрушенный рис	2,5% (массовая доля)	0,3% (массовая доля)	2,5% (массовая доля)	0,3% (массовая доля)	
	Обрушенный рис	н/п	1,0% (массовая доля)	н/п	1,0% (массовая доля)	
	Шлифованный рис	н/п	н/п	2,0% (массовая доля)	2,0% (массовая доля)	
	Клейкий рис	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	1,0% (массовая доля)	