

СТАНДАРТ ДЛЯ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ПШЕНИЦЫ, ВКЛЮЧАЯ ПШЕНИЧНЫЙ ГЛЮТЕН

CODEX STAN 163-1987, Rev. 1-2001

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на белковые продукты из пшеницы, приготовленные из нее различными способами. Продукты предназначены для использования в продуктах питания, требующих дальнейшей обработки, и для использования в пищевой промышленности. Пшеничный глютен или белковые продукты из пшеницы не должны использоваться в технологических целях, таких как создание покрытий или обработка пищевых продуктов, не содержащих глютен¹.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Определения

Продукты из пшеничного белка (ППБ) – пищевые продукты, созданные отделением от пшеницы или пшеничной муки небелковых составляющих (крахмала, других углеводов).

- Жизнеспособный пшеничный глютен характеризуется высокой вязкоупругостью при смачивании.
- Девитализованный пшеничный глютен характеризуется уменьшенной вязкоупругостью при смачивании из-за денатурирования.
- Растворимые пшеничные белки характеризуются уменьшенной вязкоупругостью при смачивании из-за частичного гидролиза пшеничного глютена.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ, ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ПИТАТЕЛЬНОСТИ

3.1 Исходные материалы

Пшеница или пшеничная мука, очищенная от других зерен и посторонних веществ в соответствии с Надлежащей производственной практикой.

3.2 Требования к составу

ППБ должны соответствовать следующим требованиям к составу:

3.2.1 Влажность не превышает 10% (массовая доля).

3.2.2 Необработанный белок (N x 6,25)

- в случае витализированного и девитализированного пшеничного глютена, 80% или более;
- в случае растворимых пшеничных белков, 60% или более.

На основе сухого веса за исключением витаминов, минералов, аминокислот и необязательных ингредиентов, как указано в разделе 3.3.

3.2.3 Зольность. Содержание золы от сжигания не должно превышать:

- в случае витализированного и девитализированного пшеничного глютена, 2,0% сухого веса;
- в случае растворимых пшеничных белков, 10% сухого веса.

3.2.4 Содержание необработанных волокон не должно превышать 1,5% сухого веса.

¹ Это не препятствует использованию этих продуктов в качестве ингредиентов в составе расфасованных продуктов при условии что они указаны правильно.

3.3 Необязательные компоненты

Не допускается добавка необязательных компонентов в витальный и девитализованный пшеничный глютен.

Для растворимых пшеничных белков можно использовать следующие классы ингредиентов:

- а) углеводы, включая сахара;
- б) пищевые жиры и масла;
- в) другие белковые продукты;
- г) аминокислоты, витамины и минералы;
- д) соль;
- е) травы и специи;
- ж) ферменты.

3.4 Показатели питательности

Процесс необходимо тщательно полностью контролировать для получения оптимального запаха и вкуса.

Обработка не должна существенно снижать питательную ценность.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Не допускаются пищевые добавки в витальный и девитализованный пшеничный глютен, в растворимые пшеничные белки.

5. КОНТАМИНАНТЫ

Продукт, соответствующий требованиям данного стандарта, должен соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию микотоксинов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

6. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Продукт, на который распространяются требования данного стандарта, рекомендовано подготавливать и обрабатывать в соответствии с соответствующими разделами Рекомендуемых международных технических норм и правил –Общие принципы гигиены пищевых продуктов(сас/гср 1-1969, rev 3-1997) и других Международных технических норм и правил, рекомендованных Комиссией Кодекс Алиментариус, которые распространяются на этот продукт.

6.2 Продукт должен соответствовать любым микробиологическим критериям, установленным в соответствии с Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов(CAC/GL 21-1997)

7. УПАКОВКА

ППБ должны быть упакованы в подходящие гигиеничные контейнеры, которые обеспечат сухость и гигиеничность в процессе хранения и транспортировки.

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям «Общего стандарта Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991)», должны соблюдаться следующие требования:

8.1 Название продукта

8.1.1 Витальный пшеничный глютен

Название продукта должно быть «витальный пшеничный глютен» или «пшеничный глютен».

8.1.2 Девитализованный пшеничный глютен

Название продукта должно быть «девитализованный пшеничный глютен».

8.1.3 Растворимые пшеничные белки

Название продукта должно быть «растворимый пшеничный белок».

8.2 Инструкция по применению

Производитель ППБ должен привести на этикетке четкую инструкцию по применению. Если это требуется национальным законодательством, на этикетке указываются предупреждения для людей с непереносимостью глютена.

8.3 Указание срока годности

Срок годности (указываемый после слов «употребить до») указывается в виде ДД/ММ/ГГГГ в незакодированной числовой последовательности. Для продуктов со сроком хранения больше 3 месяцев достаточно указания месяца и года. Месяц май указывается буквами в тех странах, где это не запутает потребителя. Если требуется указывать месяц и год срока годности, а продукт годен до конца указанного года, допускается формулировка «до (год)».

8.4 Список ингредиентов

На этикетке должен быть указан полный список ингредиентов в порядке убывания их количества. Добавленные витамины и минералы указываются отдельно, также распределенные в порядке убывания их количества внутри каждой группы (витамины и минералы).

8.5 Маркировка транспортной тары

Информация о вышеперечисленных требованиях к маркировке должна быть указана на контейнере, либо в сопроводительных документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на контейнере в обязательном порядке. Однако номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационной меткой, если по такой метке однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

8.6 Указание ингредиентов животного происхождения

Необязательные ингредиенты животного происхождения указываются на этикетке следующим способом:

«Содержит (указать необязательный компонент) животного происхождения».

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Влажность

По AOAC 925-09.

9.2 Белок

Витальный пшеничный глютен и девитализованный пшеничный глютен

по AOAC 979.09.

Растворимые пшеничные белки

по AOAC 920.87.

9.3 Зола

По AOAC 923.03 или ISO 2171 (1980, метод B).

9.4 Необработанные волокна

По AOAC 962.09.

9.5 Отбор проб

По ISO 13690:1999.