

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА ПШЕНИЦУ И ПШЕНИЦУ ТВЕРДУЮ

CXS 199-1995

Принят в 1995 году. С изменениями 2019 года.

Поправки 2025 г.

10 апреля 2025 года в разделе 3.2.2 "Спорынья" значение максимально допустимого уровня содержания склероциев гриба *Claviceps purpurea* в пшенице твердой исправлено с 0,5% по массовой доле на 0,05% по массовой доле.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы и зерно пшеницы твердой в соответствии с описанием в разделе 2, предназначенные после обработки для употребления в пищу. Стандарт не распространяется на пшеницу карликовую (*Triticum compactum* Host.), твердую краснозерную пшеницу, манную крупу из пшеницы твердой и продукты, полученные из пшеницы и пшеницы твердой.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Пшеница – зерно растений вида *Triticum aestivum* L.

2.2 Пшеница твердая – зерно растений вида *Triticum durum* Desf.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества и безопасности

3.1.1 Пшеница и пшеница твердая должна быть безопасна и пригодна после обработки для употребления в пищу.

3.1.2 Пшеница и пшеница твердая не должна иметь посторонних запахов и привкусов; в ней не должно содержаться живых насекомых и клещей.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность

Максимально допустимый уровень

Пшеница 14,5% по массовой доле

Пшеница твердая 14,5% 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 Спорынья

Склероции гриба *Claviceps purpurea*

Максимально допустимый уровень

Пшеница 0,05% по массовой доле

Пшеница твердая 0,05% по массовой доле

3.2.3 **Посторонние примеси** – все органические и неорганические вещества, кроме пшеницы и пшеницы твердой, битых зерен, семян других зерновых культур и сорных примесей.

3.2.3.1 Ядовитые или вредные семена

Продукты, соответствующие требованиям настоящего стандарта, не должны содержать следующие ядовитые или вредные семена в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека:

- кроталария (*Crotalaria* spp.), куколь обыкновенный (*Agrostemma githago* L.), клещевина (*Ricinus communis* L.), дурман обыкновенный (*Datura* spp.) и семена других растений, которые повсеместно признаны вредными для здоровья.

3.2.3.2 Сорные примеси

Примеси органического происхождения (включая мертвых насекомых) – не более 0,1% по массовой доле.

3.2.3.3 Другие органические примеси – органические компоненты, кроме зерен других пищевых зерновых (посторонние семена, стебли и т.д.):

Максимально допустимый уровень

Пшеница 1,5% по массовой доле

Пшеница твердая 1,5% по массовой доле

3.2.3.4 Неорганические примеси – любые неорганические компоненты (камни, пыль и т.д.):

Максимально допустимый уровень

Пшеница 0,05% по массовой доле

Пшеница твердая 0,05% по массовой доле

4. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

4.1 Тяжелые металлы

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, не должны содержать тяжелые металлы в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

4.2 Остаточное количество пестицидов

Пшеница и пшеница твердая должна соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного продукта.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

5.3 При исследовании с применением надлежащих методов отбора проб и анализа продукт, после его очистки и сортировки и перед дальнейшей обработкой:

- 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 Пшеница и пшеница твердая упаковывается в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических, питательных, технологических и органолептических свойств 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 должны быть чистыми, прочными, плотно прошитыми или запаянными.

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта на этикетке указывается следующим образом: "пшеница" или "пшеница твердая", в соответствующих случаях.

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 названия и адреса 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

В тех случаях, когда указаны несколько предельных значений и/или методов анализа, пользователям настоятельно рекомендуется указать соответствующее значение и метод анализа.

Параметр/описание	Предельное значение		Метод анализа
	Пшеница	Пшеница твердая	
1. Минимальная масса при испытаниях: масса зерна в объеме в 100 литров, выраженная в килограммах на гектолитр	68	70	Минимальная масса зерна, определенная по ISO 7971-1986, выраженная в кг/гп, определяется по части исходного образца для анализа
2. Щуплые и битые зерна: зерна, которые пройдут через металлическое сито с продолговатыми округленными отверстиями размером 1,7x20 мм для пшеницы и металлическое сито с продолговатыми округленными отверстиями размером 1,9x20 мм для пшеницы твердой	не более 5,0% (массовая доля)	не более 6,0% (массовая доля)	ISO 5223-1983 "Сита лабораторные для зерна"
3. Зерна других пищевых зерновых (цельные или поддающиеся идентификации битые)	не более 2,0% (массовая доля)	не более 3,0% (массовая доля)	ISO 7970-1987: (Приложение С)
4. Поврежденные зерна (включая фрагменты зерен) зерна с видимыми повреждениями, вызванными влажностью, погодными условиями, болезнями, плесневением, повышенной температурой, ферментацией, прорастанием или другими причинами)	не более 6,0% (массовая доля)	не более 4,0% (массовая доля)	ISO 7970-1987: (Приложение С)
5. Зерна, поврежденные насекомыми: зерна с видимыми повреждениями или сквозными отверстиями, оставленными насекомыми	1,5% (массовая доля)	2,5% (массовая доля)	Предстоит разработать