

15. Обработанные сельскохозяйственные продукты

Обработанные сельскохозяйственные продукты - это обработанный крахмал, пшеничная мука, продукты переработки арахиса или орехов, крупы, пропаренный рис, ферментированные продукты и т. д. Однако стандарты и спецификации, которые устанавливаются отдельно, не приводятся.

15-1 Крахмал

1) Определение

К крахмалу относятся продукты, полученные в процессе измельчения, просеивания и разделения крахмального сырья или обработанные путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

(1) При производстве крахмала нельзя смешивать крахмал из разных видов сырья.

4) Тип продукта

(1) Крахмал

К крахмалу относится порошок, полученный в процессе измельчения, просеивания и разделения крахмального сырья, такого как картофель и батат.

(2) Продукты переработки крахмала

Крахмал перерабатывается или обрабатывается путем добавления в него продуктов питания или пищевых добавок.

5) Стандарт

(1) Внешний вид: должен соответствовать (только продукты переработки крахмала)

(2) Инородные тела: должны соответствовать (только продукты переработки крахмала)

(3) Содержание воды

① Картофельный крахмал: меньше **20,0**

② Крахмал из батата: меньше **18,0**

③ Другие виды крахмала: меньше **15,0**

(4) Зольность (%): меньше **0,4** (исключая продукты переработки крахмала)

(5) Кислотность: расход раствора гидроксида натрия **N: 3 мл** или менее (исключая продукты переработки крахмала)

(6) Колиформная группа: **n = 5, c = 1, m = 0, M = 10** (из продуктов переработки крахмала ограничено только стерилизованными продуктами)

(7) Количество бактерий: **n = 5, c = 0, m = 0** (из продуктов переработки крахмала ограничено только стерилизованными продуктами).

(8) Кишечная палочка: **n = 5, c = 1, m = 0, M = 10** (из нестерилизованных продуктов переработки крахмала ограничено продуктами, которые не обрабатываются, не нагреваются и потребляются как есть).

6) Метод тестирования

(1) Внешний вид

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 1.1 Внешний**

вид.

(2) Инородные тела

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 1.2** Инородные тела.

(3) Содержание воды

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1.1** Содержание воды.

(4) Зольность

3-5 образцов точно взвешиваются, и проводится тестирование в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1.2** Влажность.

(5) Кислотность

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 6. Метод тестирования спецификации пищевых продуктов 6.8.1.1** Кислотность.

(6) Колиформная группа

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 4. Микробиологический метод тестирования 4.7** Колиформная группа.

(7) Количество бактерий

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 4. Микробиологический метод тестирования 4.5.1** Общие бактерии.

(8) Кишечная палочка

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 4. Микробиологический метод тестирования 4.8** Кишечная палочка.

15-2 Мука

1) Определение

К муке относят порошок, полученный в процессе просеивания, измельчения, разделения пшеницы или добавления к ней пищевых продуктов или пищевых добавок с целью усиления питательных свойств.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

4) Тип продукта

(1) Пшеничная мука

Данная группа включает в себя порошок, полученный в процессе сортировки, просеивания, измельчения и разделения пшеницы, а именно цельнозерновую муку, пшеничную муку, манную крупу и пр.

(2) Мука с улучшенными питательными свойствами

Это пшеничная мука с добавлением продуктов или пищевых добавок для улучшения питательных свойств.

5) Стандарт

Категории	Пшеничная мука				Мука с улучшенными питательными свойствами
	1 сорт	2 сорт	3 сорт	Прочее	
(1) Содержание	Меньше 15,5				
(2) Зольность	Меньше 0,6	Меньше 0,9	Меньше 1,6	Меньше 2,0	Меньше 2,0
(3) Скрининг	Меньше 0,03				
(4) Свинец (мг/кг)	Меньше 0,2				
(5) Кадмий (мг/кг)	Меньше 0,2				

6) Метод тестирования

(1) Содержание воды

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования

2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1.1 Содержание воды.

(2) Зольность

3-5 образцов точно взвешиваются, и проводится тестирование в

соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования 2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1.2 Влажность

(3) Скрининг

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования 6. Метод тестирования спецификации пищевых продуктов 6.8.2.1 Скрининг.

(4) Свинец

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования 9.1.2 Свинец.

(5) Кадмий

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычной способ тестирования 9.1.3 Кадмий

15-3 Продукты переработки арахиса или орехов

1) Определение

Продукты переработки арахиса или орехов подразумевают под собой продукты переработки орехов или арахиса, или же арахисовое масло, арахис или орехи, в которые добавили продукты или пищевые добавки.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

4) Тип продукта

(1) Арахисовое масло

Арахис жарят, измельчают и обрабатывают, добавляя в него продукты и пищевые добавки.

(2) Продукты переработки арахиса или орехов

Переработанные простым способом обработки арахис или орехи, в которые добавляют продукты или пищевые добавки, такие как сахар, пищевое масло и пр.

5) Стандарт

(1) Всего афлатоксина (**yg**): меньше **15,0** (в случае сбора **B15 B2, G1 и G2**,

должно быть меньше **10,0**)

(2) Сальмонелла: **n = 5, c = 0, m = 0/25 г**

6) Метод тестирования

(1) Афлатоксины

Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования **9.2** Грибной токсин

(2) Сальмонелла

Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования **4.11** Сальмонелла

15-4 Крупы

1) Определение

Под крупами подразумеваются продукты из такого сырья, как кукуруза, пшеница и рис, а также продукты, обработка и производство которых происходит с добавлением фруктов, овощей, орехов и пр. по мере необходимости для усиления питательных компонентов, таких как витамины и минералы.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

(1) Нужно объединить и добавить питательные вещества, чтобы при приеме внутрь витамины **A, B₁, B₂, B₆, C**, ниацин, фолиевая кислота и витамин **E** составляли **25%** или более от пищевой ценности, а железо и цинк - **10%** или более от пищевой ценности. Однако для продуктов, предназначенных для определенной возрастной группы, стандарты рассчитываются на основе рекомендуемой **суточной** нормы питательных веществ для корейцев этой возрастной группы.

4) Тип продукта

5) Стандарт

(1) Витамины: должно быть больше указанного количества.

(2) Минералы: должно быть больше указанного количества.

(3) Колиформная группа: **n = 5, c = 2, m = 0, M = 10**

6) Метод тестирования

(1) Группа витаминов

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования
2.2 Метод тестирования микроэлементов **2.2.2** Витамины

(2) Группа минералов

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования
2.2 Метод тестирования микроэлементов **2.2.1** Минералы

(3) Колиформная группа

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования
4. Микробиологический метод тестирования **4.7** Колиформная группа.

15-5 Рисовая крупа

1) Определение

Под рисовой крупой подразумевается высушенный и очищенный рис.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

4) Тип продукта

5) Стандарт

(1) Всего афлатоксина (**yg**): меньше **15,0** (в случае сбора **в15 B2, G1 и G2,**

должно быть меньше 10,0)

(2) Оксид серы (**c кг**): менее **0,030**

(3) Свинец (**мг/кг**): **0,2** или менее

(4) Кадмий (**мг/кг**): **0,2** или менее

6) Метод тестирования

(1) Афлатоксины

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 9.2 Грибной токсин**

(2) Оксид серы

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 3.5 Сернистая кислота и ее соли.**

(3) Свинец и кадмий

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования 9.1 Тяжелые металлы 9.1.2 Свинец и 9.1.3 Кадмий.

15-6 Ферментированные продукты

1) Определение

Ферментированные продукты определяются растительным сырьем, в котором выращивают съедобные микроорганизмы для содержания большого количества ферментов, или же что ферментсодержащей частью, которая извлекается из продукта или перерабатывается в качестве основного сырья.

2) Требования к сырью и др.

(1) Микроорганизмы, используемые для культивирования, должны быть безопасными.

3) Стандарты производства и обработки

4) Тип продукта

5) Стандарт

(1) Содержание воды: **10,0** или менее (исключая жидкие продукты)

(2) Сырой белок: больше **10,0**

(3) а Амилаза: должно быть больше указанного количества.

(4) Протеаза: должно быть больше указанного количества.

(5) Кишечная палочка: **n = 5, c = 1, m = 0, M = 10**

6) Метод тестирования

(1) Содержание воды

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования**

2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1 Обычный способ тестирования 2.1.1 Содержание воды

(2) Сырой протеин

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования**

2. Метод тестирования пищевых ингредиентов 2.1 Обычный способ тестирования 2.1.3 Азотные соединения 2.1.3.1 Азот и сырой белок.

(3) а Амилаза

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования**

6. Метод тестирования спецификации пищевых продуктов 6.8.3.1 а- Амилаза.

(4) Протеаза

Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования**

6. Метод тестирования спецификации пищевых продуктов 6.8.3.2 Протеаза.

(5) Кишечная палочка

Тестируется в соответствии с п. 8. Обычный способ тестирования 4. Микробиологический метод тестирования 4.8 Кишечная палочка.

15-7 Прочие переработанные сельскохозяйственные продукты

1) Определение

Другие обработанные сельскохозяйственные продукты определяются такими обработанными продуктами, как фрукты, овощи, зерно, бобы и грибы. Однако стандарты и спецификации, которые устанавливаются отдельно, не приводятся.

2) Требования к сырью и др.

3) Стандарты производства и обработки

4) Тип продукта

(1) Овощи и фрукты

В эту группу включаются фрукты, овощи и грибы, которые производятся и перерабатываются в качестве основного сырья или обрабатываются путем добавления к ним пищевых продуктов или пищевых добавок.

(2) Зерновые продукты

В данную группу входит зерно, такое как рис, пшеница, кукуруза и т. д., которое производится и перерабатывается в качестве основного сырья или обрабатывается путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок.

(3) Обработанные бобовые продукты

В данную группу входят бобы, такие как фасоль, соя, маш и т. д., которые производятся и перерабатываются в качестве основного сырья или обрабатываются путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок.

(4) Клубнеплодные продукты

В данную группу входят клубнеплодные продукты, такие как картофель, батат, таро и т. д., которые производятся и перерабатываются в качестве основного сырья или обрабатываются путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок.

(5) Другие переработанные сельскохозяйственные продукты

В данную группу входят сельскохозяйственные продукты, которые производятся и перерабатываются в качестве основного сырья или обрабатываются путем добавления к нему пищевых продуктов или пищевых добавок, но при этом не входят в другие группы.

5) Стандарт

- (1) Внешний вид: должен соответствовать.
- (2) Инородные тела: должны соответствовать.
- (3) Кислотность: меньше **4,0** (в соевом и кунжутном порошке)
меньше **5,0** (в обработанной маслом пище)
- (4) Значение перекиси: меньше **60** (в обработанной маслом пище)
- (5) Смолистый краситель: не должен быть обнаружен (в фруктах и овощах)
- (6) Колиформная группа: **n = 5, c = 1, m = 0, M = 10** (в стерилизованных продуктах).
- (7) Количество бактерий: **n = 5, c = 0, m = 0** (в стерилизованных продуктах)
- (8) Кишечная палочка: **n = 5, c = 1, m = 0, M = 10** (ограничено нестерилизованными фруктами и овощами, а также нестерилизованными продуктами, которые потребляются без дальнейшей обработки или нагревания).
- (9) Общий афлатоксин (yg/kg): меньше **15,0** (в случае суммы **B₁₅ B₂, G₁ и G₂**, в другом случае - меньше **10,0 yg/kg**, ограничено продуктами кукурузы для попкорна).

6) Метод тестирования

- (1) Внешний вид
Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 1.1** Внешний вид.
- (2) Инородные тела
Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 1.2** Инородные тела.
- (3) Кислотность
Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 2.1.5.3.1** Кислотность.
- (4) Значение перекиси
Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 2.1.5.3.5** Значение перекиси.
- (5) Смолистый краситель
Тестируется в соответствии с п. **8. Обычный способ тестирования 3.4** Красители.

- (6) Колиформная группа
Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования
4. Микробиологический метод тестирования **4.7** Колиформная группа.
- (7) Количество бактерий
Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования
4. Микробиологический метод тестирования **4.5.1** Общие бактерии.
- (8) Кишечная палочка
Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования
4. Микробиологический метод тестирования **4.8** Кишечная палочка.
- (9) Афлатоксины
Тестируется в соответствии с п. **8**. Обычный способ тестирования
9.2 Грибной токсин