



World Food Programme

## Технические Спецификации КРУПА РИСОВАЯ ОБОГАЩЕННАЯ

In case of any conflict, discrepancy or contradiction between the English version and translation, the version of this document and its annexes in English language shall prevail for the purposes of its performance, interpretation and settlement of disputes.

В случае противоречия, расхождения или несоответствия между английской версией и переводом, версия настоящего документа и его приложений на английском языке будут действовать для целей его исполнения, толкования и урегулирования разногласий.

Версия: 6

Предыдущая версия: в.5, 2023 г.

Дата выпуска: 17 августа 2023 г.

Код FOSTER: FS00092

**Ключевые обновления:**

*Пересмотр требований к токсичным семенам (единое качественное испытание с требованием отсутствия токсичных семян; в случае обнаружения семян их классификация обязательна)*

### 1. Введение

Наименование продукта (далее - «продукт»): Обогащенный Рис

**Общее описание:**

Данные технические спецификации касаются продукта, закупаемого ВПП на общих основаниях

**Целевые группы:** не применимо

**Определения и другие вводные данные:**

- РИС: целые и дробленые зерна, полученные из вида *Oryza sativa* L.
- РИС ШЛИФОВАННЫЙ (РИС БЕЛЫЙ): шелушенный рис, из которого были удалены все или часть отрубей и зародышей путем помола.
- РИС ШЕЛУШЕННЫЙ: рис-сырец, из которого удалена только шелуха.
- РИС-СЫРЕЦ (неочищенные зерна риса): рис, сохранивший шелуху после обмолота.
- ЧАСТЬ ЗЕРНА: 10% длины рисового зерна.
- МЕЛОВИДНОЕ ЗЕРНО: рисовое зерно, которое полностью или частично имеет мелоподобный, непрозрачный вид.
- НЕЗРЕЛОЕ ЗЕРНО: целое или дробленое рисовое зерно, которое является незрелым или недоразвитым.
- ЖЕЛТОЕ ЗЕРНО: целое или дробленое белое рисовое зерно, которое полностью или частично приобрело желтый цвет. Это включает пропаренные рисовые зерна, которые стали полностью или частично светло-коричневыми.
- КРАСНОЕ ЗЕРНО: целое или дробленое белое рисовое зерно с красным перикарпием (отрубями), покрывающим 2,5 части (25,0%) или более поверхности.
- ДРОБЛЕННОЕ ЗЕРНО: часть рисового зерна длиной менее 7,5 частей (75,0%) от длины целого зерна.
- ПОВРЕЖДЕННОЕ ЗЕРНО: зерно, которое имеет повреждения, видимые невооруженным глазом, в результате воздействия влаги, тепла, грибов, насекомых или других факторов.
- ИНОРОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ: вещества, не относящиеся к рису, включая шелуху и отруби, отделившиеся от зерен риса.
- ДОСТАТОЧНО ХОРОШО ШЛИФОВАННЫЙ РИС: отруби по большей части удалены с поверхности рисового зерна.
- ЗЕРНА С ПРЕМИКСОМ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ: рисовый продукт, обогащенный витаминами и минералами, имеющий вид рисового зерна. Также известен как «обогащенное зерно» или «зерно с микронутриентами».

**Следующие аспекты должны соответствовать условиям контракта:**

- требования, связанные с ГМО,
- особые требования к маркировке,
- требования к радиации,
- процентная доля дробленых зерен,
- средняя длина зерна,
- конкретный вид риса,

- конкретный вес нетто продукта,
- конкретный тип упаковки, выбранный только из вариантов в соответствующих технических условиях на упаковку.

## 2. Стандарты

Если иное не оговорено в контракте, сырье, производство, испытания, упаковка и маркировка продукта должны строго соответствовать техническим спецификациям, изложенным в настоящем документе, и последней редакции следующих стандартов/руководств (в зависимости от того, что является более строгим). Поставщик не должен никоим образом отклоняться от технических условий без предварительного письменного согласия ВПП ООН.

Тексты соответствующих кодексов можно найти по ссылкам:

- Стандарты: [//www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/tr/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/tr/);
- Норма и правила: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>;
- Методические указания: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/tr/>;
- Максимально остаточные уровни (МОУ) и максимально остаточные уровни посторонних примесей (МОУПП) применительно к пестицидам: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/>;
- Кроме того, с Руководством Международной комиссии по микробиологическим спецификациям для пищевых продуктов можно ознакомиться по ссылке: <https://www.icmsf.org/publications/books/>.

### Применимые стандарты

- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ И ТОКСИНЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И КОРМАХ (СХС 193-1995)
- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (СХС 1-1969)
- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: МАКСИМАЛЬНО ОСТАТОЧНЫЕ УРОВНИ (МОУ) И КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: МАКСИМАЛЬНО ОСТАТОЧНЫЕ УРОВНИ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ (МОУПП) ДЛЯ ПЕСТИЦИДОВ
- РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОСТАТОЧНОГО СОДЕРЖАНИЯ ПЕСТИЦИДОВ И ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ МОУ (СХГ 33-1999)
- ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (СХС 192-1995)
- НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО КОНТРОЛЮ ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНОВ ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ (СХС 80-2020)
- ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ЗАЯВЛЕНИЯХ О СВОЙСТВАХ ПРОДУКТОВ (СХГ 1-1979)
- ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА МАРКИРОВКУ ФАСОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (СХС 1-1985)
- РУКОВОДСТВО ПО УКАЗАНИЮ В МАРКИРОВКЕ СВЕДЕНИЙ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ (СХГ2-1985)
- СТАНДАРТ НА РИС (СХС 198-1995)
- РУКОВОДСТВО ВОЗ 2018: ОБОГАЩЕНИЕ РИСА ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛАМИ КАК СТРАТЕГИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
- СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ISO 22000

## 3. Сырьевые материалы

Все ингредиенты должны быть хорошего качества, соответствовать последней версии Кодекса Алиментариус и действующим законам и нормативным актам в странах происхождения продуктов питания (в зависимости от того, какой из них является более строгим). В случае отсутствия стандарта для определения предельных значений следует руководствоваться оценками Объединенного экспертного комитета ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и Европейского агентства по безопасности пищевых продуктов (EFSA).

В таблице по сырью представлен неполный список стандартов на пищевые продукты.

Поставщики должны провести оценку рисков сырья, чтобы убедиться, что качество сырья соответствует техническим условиям на конечный продукт.

В данном продукте допускается использование только сырья, указанного ниже.

В продукции могут присутствовать добавки, перечисленные и используемые в соответствии со стандартами, указанными в разделе «Применимые стандарты» выше.

Название сырьевого материала	Применимые стандарты на пищевую продукцию	Дополнительные требования
Шлифованный рис	- СТАНДАРТ НА РИС (СХС 198- 1995) - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ВПП НА ШЛИФОВАННУЮ РИСОВУЮ КРУПУ	Н/п

Зерна с премиксом витаминов и минералов	ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ВПП НА ЗЕРНА С ПРЕМИКСОМ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ	Допустимыми технологиями производства укрепленных зерен являются экструзия или нанесение покрытия, при условии, что они соответствуют требованиям по питательной ценности и безопасности, указанным в технических спецификациях для зерен, обогащенных премиксом витаминов и минералов. Обогащение с использованием технологии припудривания не допускается, так как обогащенный рис, полученный таким способом, не выдерживает предварительного промывания или слива избыточной воды, которые являются обязательными этапами приготовления пищи во многих целевых странах.

#### Минкронутриенты

Поставщик зерен с премиксом витаминов и минералов должен получить сертификат анализа на микронутриентный премикс от поставщика микронутриентного премикса на этапе закупки. Кроме того, поставщик должен регулярно отбирать пробы во время производства для анализа требуемого содержания и равномерности распределения микронутриентов в зернах.

Дополнительно, сертификат анализа на готовые зерна, обогащенные премиксом витаминов и минералов, выданный аккредитованной лабораторией, должен предоставляться поставщику обогащенного риса при продаже.

Если производители считают необходимым адаптировать микронутриентный премикс для соответствия техническим условиям на конечный продукт, они должны представить доказательства для одобрения ВПП.

Поставщики должны внедрить эффективную систему управления безопасностью и качеством пищевых продуктов для микронутриентного премикса, включая утверждение поставщиков и контроль качества премикса.

Дополнительно, микронутриентный премикс должен:

- соответствовать всем применимым стандартам качества, включая Кодекс пищевых химикатов.
- быть пригодным для вегетарианцев. Определение термина «пищевые продукты, пригодные для вегетарианцев» можно найти здесь: <https://www.fooddrinkurope.eu/wp-content/uploads/2021/09/Joint-statement-on-vegan-vegetarian-definitions.pdf> (Приложение I).
- быть закуплен у поставщиков, одобренных ВПП или GAIN (<http://gpf.gainhealth.org>).
- поставляться производителю с сертификатом анализа, показывающим содержание всех микронутриентов, входящих в смесь. Этот сертификат должен быть предоставлен в ВПП вместе с другими документами для оплаты.
- Храниться в соответствии с рекомендациями производителя премикса (например, при температуре ниже 25° C).

#### 4. Обработка

##### Метод обработки

Продукт готовится путем смешивания рисовых зерен с зернами, обогащенными премиксом витаминов и минералов. Обогащенные зерна должны быть равномерно перемешаны с рисом в соотношении, которое гарантирует соответствие требованиям по питательной ценности, указанным ниже. Рекомендуемое соотношение смешивания составляет 1:100 (например, 1 кг обогащенных зерен смешивается с 99 кг шлифованного риса) или эквивалентное.

## Управление безопасностью и качеством пищевых продуктов в производственных помещениях

Производитель должен быть в состоянии продемонстрировать на основе применяемых принципов и практики принятие, внедрение и документирование:

- Надлежащей производственной практики (GMP),
- Надлежащей гигиенической практики (GHP);
- Программы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР);
- Принципы схемы Глобальной инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI).

В связи с вышеизложенным назначенному сотруднику ВПП ООН/инспектору по количеству и качеству/ исследователю/ аудиторю предоставляется право посещать фабрику без предварительного уведомления в любой период производства продукции ВПП ООН для проверки того, что производство осуществляется в соответствии с условиями контракта с ВПП ООН.

Сотрудник/инспектор/исследователь/аудитор ВПП может изучать любой аспект производственных помещений поставщика и его документацию, относящуюся к любой продукции или услугам, предоставляемым ВПП, включая, но не ограничиваясь, производственные мощности, процедуры, записи, сертификаты или практику.

Поставщики продуктов питания должны немедленно уведомлять ВПП о партиях (до и после поставки), которые не соответствуют требованиям контракта. Любые испытания по параметрам безопасности пищевых продуктов (и/или соответствующего сырья), поставляемых ВПП, должны быть предварительно согласованы с ВПП.

Производитель должен быть уполномочен компетентными государственными органами на переработку продуктов для потребления человеком и на экспорт. Разрешение на экспорт требуется только в том случае, если производитель осуществляет международные поставки ВПП.

## Однородность микроэлементов

Максимальный коэффициент вариации (КВ) составляет: 15%. Соответствующий элемент: Н/П

- Методические указания по расчету КВ: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000145319/download/>.
- Калькулятор КВ: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000145318/download/>.

## 5. Технические характеристики продукта

- Органолептические характеристики продукта должны соответствовать характеристикам указанного продукта.
- Продукт должен соответствовать требованиям к испытаниям, указанным в настоящем документе.
- Требования, связанные с ГМО, должны соответствовать условиям контракта. Если в контракте содержатся требования об отсутствии ГМО без указания максимального предела, продукт считается приемлемым, если он содержит, состоит или произведен из материалов со следами разрешенных ГМО в пропорции не более 0,9% (если продукт состоит более чем из одного ингредиента, ограничение применяется к каждому ингредиенту в отдельности), при условии, что присутствие ГМО является случайным или технически неизбежным, в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1829/2003 (последняя действующая версия). Операторы должны быть в состоянии предоставить доказательства, подтверждающие для компетентных органов, что они предприняли соответствующие меры для предотвращения наличия такого материала. Реестр разрешенных ГМО в ЕС доступен по ссылке: [//webgate.ec.europa.eu/dyna2/gm-register/](http://webgate.ec.europa.eu/dyna2/gm-register/).
- Продукт не должен иметь загрязнений (примесей животного происхождения, включая мёртвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- Продукт должен состоять из риса, равномерно смешанного с зернами, обогащенными премиксом витаминов и минералов, имитирующими физические характеристики риса.

## 6. Требования к питательной ценности

Продукт должен содержать следующие минимальные и максимальные уровни питательных веществ на момент закупа, а указанные на этикетке значения должны сохраняться в течение всего срока годности. Поставщики должны ознакомиться с дополнительными требованиями, указанными в сносках под таблицей.

Методы анализа питательных веществ должны основываться на публикации, указанной ниже, или на эквивалентных валидационных методах в соответствии с EN ISO 16140-2.

Иварсен, Андерсен, Йенсен, Педерсен, Свенеборг, 2020. «Квантитативный анализ ретинилпальмитата, тиамин, ниацина, пиридоксина, фолиевой кислоты, цианокобаламина, цинка и железа хроматографическими методами в обогащённых гранулах и обогащённом рисе» (<https://akjournals.com/view/journals/1326/33/2/article-p145.xml>).

Питательные вещества	Ед-ца измерения	Мин./100 г	Макс./100 г	Заявлено/100 г
----------------------	-----------------	------------	-------------	----------------



- Продукт должен строго соответствовать Общему стандарту на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах (СХС 193-1995), максимально остаточным уровням (МОУ) и максимально остаточным уровням посторонних примесей (МОУПП) для пестицидов и Руководству Международной комиссии по микробиологической спецификации пищевых продуктов\*\*.

Ссылки на упомянутые выше источники:

\*[http://www.ifia-federation.org/content/wp-content/uploads/Fit\\_for\\_Human\\_Consumption\\_Bulletin\\_Rev\\_4.pdf](http://www.ifia-federation.org/content/wp-content/uploads/Fit_for_Human_Consumption_Bulletin_Rev_4.pdf).

\*\*<https://www.icmsf.org/publications/books/>.

## 8. Срок годности

- Продукт должен иметь минимальный срок годности, указанный ниже, при хранении при комнатной температуре, в сухом месте и гигиеничных условиях, либо сокращённый срок годности в соответствии с условиями контракта.
- Продукт должен соответствовать данным техническим условиям, сохранять стабильность и быть пригодными для потребления человеком на протяжении всего срока годности.
- Поставщики должны проводить исследования срока годности в соответствии с требованиями ВПП к исследованиям срока годности (доступно по ссылке: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000118387/download/>) для подтверждения заявленного срока годности.
- Продукт должен иметь не менее 80% оставшегося срока годности на момент предоставления для проверки ВПП, если иное не было заранее согласовано с ВПП.
- Требования к сохранению уровней микронутриентов предстоит уточнить. Эта рекомендация носит временный характер до получения дополнительных научных данных и с целью продолжения упрощения операций при введении данного продукта.

**Срок годности: 24 месяца.**

## 9. Packaging and Marking

Если по контракту с ВПП требуется поставка насыпью и/или пустая упаковка для поставки пищевой продукции, упаковка продукта, маркировка и наполнение контейнеров должны соответствовать приведенным ниже техническим условиям: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000140775/download/>

Шаблоны для оформления упаковки приведены в вышеуказанных технических условиях, а дополнительные требования к маркировке должны соответствовать условиям контракта.

Добавки должны быть указаны в качестве ингредиентов.

### Прочая информация об упаковке и маркировке:

- Применяемая упаковка не должна иметь внутреннего полиэтиленовой подкладки, если иное не указано в контракте.
- Любой ингредиент, вспомогательное вещество для переработки или любое другое вещество, перечисленное в Приложении II\* или полученное из вещества или продукта, указанного в Приложении II\*, вызывающее аллергические реакции или непереносимость, используемое при производстве или приготовлении пищевого продукта и сохраняющееся в готовом продукте, даже в изменённой форме, должно быть обозначено на этикетке жирным шрифтом. Если обоснованная оценка риска демонстрирует, что характер производственного процесса/объекта позволяет предотвратить перекрёстное загрязнение (перекрёстный контакт) с аллергеном, маркировка такого аллергена осуществляется добровольно.

В случае отсутствия списка ингредиентов маркировка должна содержать слово «содержит», за которым следует название вещества или продукта, указанного в Приложении II\*, за исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента, если они распространяются под названием, которое явно указывает на соответствующее вещество или продукт, перечисленные в Приложении II\*.

Для маркировки перекрёстного загрязнения следует использовать следующие термины: «Может содержать...».

Поставщик несёт ответственность за создание и поддержание актуального списка аллергенов, присутствующих на производственном объекте. При введении нового аллергена поставщик должен провести оценку риска. Любое обновление маркировки аллергенов должно быть предварительно согласовано с ВПП.

\* Приложение II относится к Приложению II Регламента ЕС 1169/2011 (последняя редакция).

## 10. Требования к технической документации

При необходимости поставщики представляют ВПП сертификат анализа конечного продукта вместе с другими документами для оплаты. Кроме того, поставщики должны предоставлять другие технические документы по запросу ВПП.



