

Правительство Союза Мьянма
Министерство животноводства и рыбного хозяйства
ДЕПАРТАМЕНТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА

ДИРЕКТИВА № (4/98)

3 августа 1998 года

Осуществляя полномочия, предоставленные статьей 23 Закона о рыболовстве Мьянмы 1990 года, Генеральный директор Департамента рыбного хозяйства настоящим издает следующую Директиву по пищевым добавкам, используемым в рыбе и рыбных продуктах.

Пищевые добавки, используемые в рыбе и рыбных продуктах

- 1.1 Настоящая Директива применяется к добавкам кроме красителей, подсластителей и вещество для обработки муки,
- 1.2 В пищевых продуктах могут использоваться только добавки, которые соответствуют требованиям, установленным настоящей Директивой для пищевых продуктов.
- 1.3 В целях настоящей Директивы:
 - (a) «**консерванты**» означает вещества, которые продлевают срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи микроорганизмами.
 - (b) «**антиоксиданты**» означает вещества, которые продлевают срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи в результате окисления, например, прогорклость и изменение цвета.
 - (c) «носители», включая растворители-носители, означает вещества, используемые для растворения, разбавления или иного физического изменения пищевой добавки без изменения ее технологической функции (и без оказания какого-либо технологического эффекта) для облегчения ее обработки, применения или использования;

- (d) «кислоты» означает вещества, которые повышают кислотность пищевого продукта и/или придают ему кислый вкус,
- (e) «регуляторы кислотности» означает вещества, которые изменяют или регулируют кислотность или щелочность пищевых продуктов;
- (f) «антислеживающие агенты» означает вещества, которые снижают склонность отдельных частиц пищевых продуктов прилипать друг к другу.
- (g) «противовспенивающие агенты» означает вещества, которые предотвращают или уменьшают пенообразование;
- (h) «объемообразующий агент» означает вещества, которые увеличивают объем пищи, не увеличивая существенно ее энергетическую ценность;
- (i) «эмульгаторы» означает вещества, которые позволяют образовывать или поддерживать однородную смесь двух или более несмешивающихся веществ, таких как масло и вода, в пищевых продуктах;
- (j) «эмульгирующие соли» означает вещества, которые превращают белки, содержащиеся в сыре, в дисперсную форму и тем самым обеспечивают однородное распределение жира и других компонентов;
- (k) «уплотнители» означает вещества, которые придают или сохраняют твердость фруктов или овощей или взаимодействуют с желатинирующими агентами для создания или укрепления желе;
- (l) «усилители вкуса» означает вещества, которые усиливают существующий вкус и/или запах пищевых продуктов;
- (m) «пенообразующие агенты» означает вещества, которые позволяют образовывать однородное распределение газообразной фазы в жидких или твердых пищевых продуктах.
- (n) «желатинирующие агенты» означает вещества, которые придают пищевому продукту текстуру посредством образования желе;
- (o) «глазираторы» (включая смазку) означает вещества, которые при нанесении на внешнюю поверхность пищевых продуктов придают блестящий вид или обеспечивают защитное покрытие;

- (p) «увлажнители» означает вещества, которые препятствуют высыханию пищевых продуктов путем противодействия влиянию атмосферы с низкой степенью влажности или способствуют растворению порошка в водной среде;
- (q) «модифицированные крахмалы» означает вещества, полученные в результате одной или нескольких химических обработок пищевых крахмалов, которые могли пройти физическую или ферментативную обработку, и могут быть разбавлены или отбелены кислотой или щелочью;
- (r) «консервирующие газы» означает газы, кроме воздуха, которые вводятся в контейнер до, во время или после помещения пищевых продуктов в этот контейнер;
- (s) «пропелленты» означает газы, кроме воздуха, которые выталкивают продукты питания из контейнера;
- (t) «разрыхлители» означает вещества или комбинации веществ, которые выделяют газ и тем самым увеличивают объем теста;
- (u) «секвестранты» означает вещества, которые образуют химические соединения с ионами металлов;
- (v) «стабилизаторы» означает вещества, которые позволяют поддерживать физико-химическое состояние пищевых продуктов; стабилизаторы включают вещества, которые позволяют поддерживать однородную дисперсию двух или более несмешивающихся веществ в пищевых продуктах, а также включают вещества, которые стабилизируют, сохраняют или усиливают существующий цвет пищевых продуктов;
- (w) «загустители» означает вещества, которые повышают вязкость пищевых продуктов;

- 2.1 Для целей, указанных в пункте 1.3., в пищевых продуктах могут использоваться только вещества, перечисленные в Приложениях I, II и III.
- 2.2 Пищевые добавки, перечисленные в Приложении I, разрешено использовать в пищевых продуктах для целей, указанных в пункте 1.3, в соответствии с принципом *quantum satis*.
- 2.3 За исключением специально предусмотренных случаев, пункт 2.2 не распространяется на:
- (a) — необработанные пищевые продукты.
- неэмульгированные масла и жиры животного или растительного происхождения.
 - масло,
 - природную минеральную воду, как это определено в Директиве Департамента рыбного хозяйства (5/98). По смыслу настоящей Директивы термин «необработанный» означает отсутствие какой-либо обработки, которая приводит к существенному изменению исходного состояния пищевых продуктов; однако, пищевые продукты могут быть, например, отделены, разделены, поделены, очищены от костей, измельчены, очищены от кожуры, почищены, измельчены, нарезаны, обрезаны, подвергнуты глубокой заморозке или обычной заморозке, охлаждены, размолоты или смолоты, упакованы или распакованы;
- 2.4 Добавки, перечисленные в Приложениях II и III, могут использоваться только в пищевых продуктах, указанных в этих Приложениях, и при указанных в них условиях.
- 2.5 Указанные в Приложениях максимальные уровни, применяются к продаваемым и экспортируемым пищевым продуктам, если не указано иное.
- 2.6 В Приложении к настоящей Директиве «*quantum satis*» означает, что максимальный уровень не указан. При этом добавки должны использоваться в соответствии с хорошей производственной практикой в количестве, не превышающем необходимого количества для достижения определенной цели, при условии, что они не вводят потребителя в заблуждение.

Отказ в экспорте партии

- 3.1 Если уполномоченное должностное лицо, инспектирующее рыбу и рыбные продукты, установит, что они не соответствуют требованиям настоящей Директивы, то это должностное лицо запрещает экспортировать этот продукт и или продавать его на рынке, как пригодный для потребления человеком.
- 4.1 Владелец лицензии на переработку рыбы и рыбных продуктов должен соблюдать требования настоящей Директивы в качестве одного из условий лицензии.
- 4.2 В случае нарушения каких-либо положений или условий Директивы может быть возбуждено уголовное дело в соответствии со статьей 45 Закона о рыболовстве Мьянмы 1990 года, и лицензия может быть приостановлена, отозвана или аннулирована в соответствии со статьей 24 этого закона.

Сд хх Сое Вин

Генеральный директор
Департамент рыбного хозяйства.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, В ЦЕЛОМ РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЫБЕ И РЫБНЫХ ПРОДУКТАХ, НЕ УКАЗАННЫЕ В ПУНКТЕ 2.3

Примечание

1. Вещества, указанные в этом перечне, могут добавляться в рыбу и рыбные продукты, за исключением веществ, которые указаны в пункте 2.3, в соответствии с принципом *quantum satis*.
2. Вещества, указанные под номерами E 407 и E 440, могут быть стандартизированы с сахарами при условии, что это указано в дополнение к номеру и обозначению,
3. Объяснение используемых символов:
Вещества E 410, E 412, E 415 и E 417 не могут использоваться для производства обезвоженных пищевых продуктов, предназначенных для регидратации при проглатывании.

№ E	Название
E 170	Карбонаты кальция (i) Карбонат кальция (ii) Гидрокарбонат кальция
E 260	Уксусная кислота
E 261	Ацетат калия
E 262	Ацетаты натрия (i) Ацетат натрия (ii) Гидроацетат натрия (диацетат натрия)
E 263	Ацетат кальция
E 270	Молочная кислота
E 290	Двуокись углерода
E 296	Яблочная кислота

№ E		Название
E	300	Аскорбиновая кислота
E	301	Аскорбат натрия
E	302	Аскорбат кальция
E	304	Сложные эфиры жирного компонента кислоты аскорбиновой
		(i) Аскорбилпальмитат
		(ii) Аскорбилстеарат
E	306	Токоферол — обогащенный экстракт
E	307	Альфа — токоферол
E	308	Гама — токоферол
E	309	Дельта — токоферол
E	322	Лецитины
E	325	Лактат натрия
E	326	Молочнокислый калий
E	327	Лактат кальция
E	330	Лимонная кислота
E	331	Цитраты натрия
		(i) Мононатрия цитрат
		(ii) Динатрия цитрат
		(iii) Тринатрия цитрат
E	332	Цитраты калия
		(i) Монокалийцитрат
		(ii) Трикалийцитрат
E	333	Цитраты кальция
		(i) Монокальций цитрат
		(ii) Дикальций цитрат
		(iii) Трикальций цитрат
E	334	Винная кислота (L(+>))

№ E	Название
E 335	Виннокислый натрий
	(i) Тартрат натрия 1-замещенный
E 336	(i) Тартрат натрия 2-замещенный Виннокислый калий
	(i) Тартрат калия 1-замещенный
E 337	(ii) Тартрат калия 2-замещенный Виннокислый калий-натрий
E 350	Яблочнокислый натрий
	(i) Яблочнокислый натрий
E 351	(ii) Малат натрия 1-замещенный Яблочнокислый калий
E 352	Яблочнокислый кальций
	(i) Яблочнокислый кальций
E 354	(ii) Малат кальция 1-замещенный Виннокислый кальций
E 380	Цитрат триаммония
E 400	Альгиновая кислота
E 401	Альгинат натрия
E 402	Альгинат калия
E 403	Альгинат аммония
E 404	Альгинат кальция
E 406	Агар-агар
E 407	Каррагенан
E 410	Смола плодородного дерева #
E 412	Гуаровая камедь #
E 413	Трагант
E 414	Гуммиарабик (аравийская камедь)

№ E	Название
E 415	Ксантановая смола #
E 417	Камедь тары #
E 418	Геллановая камедь
E 422	Глицерин
E 440	Пектины
	(i) пектин
	(ii) амидированный пектин
E 460	Целлюлоза
	(i) Микrokристаллическая целлюлоза
	Целлюлоза в порошке
E 461	Метилцеллюлоза
E 463	Гидроксипропилцеллюлоза
E 464	Гидроксипропилметилцеллюлоза
E 465	Этилметилцеллюлоза
E 466	Карбоксиметилцеллюлоза
	Натрий карбоксиметилцеллюлоза
E 470a	Натриевые, калиевые и кальциевые соли жирных кислот
E 470b	Магниеые соли жирных кислот
E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот
E 472a	Эфиры уксусной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот
E 472b	Эфиры молочной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот
E 472c	Эфиры лимонной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот
E 472d	Эфиры винной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот
E 472e	Сложные эфиры моно- и диацетил-винной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот
E 427f	Смешанные эфиры уксусной и винной кислот моно- и диглицеридов жирных кислот

№ E	Название
E 500	Карбонаты натрия (i) Карбонат натрия (ii) Гидрокарбонат натрия (iii) Сесквикарбонат натрия
E 501	Карбонаты калия (i) Карбонат калия (ii) Гидрокарбонат калия
E 503	Карбонаты аммония (i) Карбонат аммония (ii) Гидрокарбонат аммония
E 504	Карбонаты магния (i) Карбонат магния (ii) Карбонат гидроксида магния (синоним: (ii) Гидроксикарбонат магния)
E 507	Соляная кислота
E 508	(1) Хлористый калий
E 509	(1) Хлористый кальций
E 511	(1) Хлористый магний
E 513	Серная кислота
E 514	Сульфаты натрия (i) Сульфат натрия (ii) Кислый сульфат натрия
E 515	(i) Сульфат калия (ii) кислый сульфат калия
E 516	Сульфат кальция
E 524	Гидроксид натрия
E 525	Гидроксид калия

№ E	Название
E 526	Гидроксид кальция
E 527	Гидроксид аммония
E 528	Гидроксид магния
E 529	Оксид кальция
E 530	Оксид магния
E 570	Жирные кислоты
E 574	Глюконовая кислота
E 575	Глюконодельта-лактон
E 576	Глюконат натрия
E 577	Глюконат калия
E 578	Глюконат кальция
E 640	Глицин и его натриевая соль
E 938	Аргон #
E 939	Гелий #
E 941	Азот #
E 942	Заись азота #
E 948	Кислород #
E 1200	Полидекстроза
E 1404	Окисленный крахмал
E 1410	Монокрахмалофосфат
E 1412	Дикрахмалофосфат
E 1413	Фосфат дикрахмалофосфат
E 1414	Ацетилованный дикрахмалофосфат
E 1420	Ацетилованный крахмал
E 1422	Ацетилованный дикрахмаладипат
E 1440	Оксипропилованный крахмал
E 1442	Дикрахмалофосфат оксипропилованный
E 1450	Эфир крахмала и натривой соли октенилантарной кислоты

ПРИЛОЖЕНИЕ II

УСЛОВНО РАЗРЕШЕННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ И АНТИОКСИДАНТЫ

ЧАСТЬ А

Сорбаты, бензоаты и п-гидроксibenзоаты

№ E	Название	Сокращение	
E 200	Сорбиновая кислота	Sa	
E 202	Сорбат калия		
E 203	Сорбат кальция		
E210	Бензойная кислота	Ba ⁽¹⁾	
E 211	Бензоат натрия		
E 212	Бензоат калия		
E 213	Бензоат кальция		
E 214	Этил п-гидроксibenзоат	PHB	
E 215	Этилнатрий п-гидроксibenзоат		
E 216	Пропил п-гидроксibenзоат		
E 217	Пропилнатрий п-гидроксibenзоат		
E 218	Метил п-гидроксibenзоат		
E219	Метилнатрий п-гидроксibenзоат		

- ⁽¹⁾ Бензойная кислота может присутствовать в определенных ферментированных продуктах в результате процесса ферментации в соответствии с хорошей производственной практикой.

Примечание:

1. Количества всех указанных выше веществ, выражены в виде свободной кислоты.
2. Используемые в таблице сокращения означают следующее:
- Sa + Ba : Sa и Ba используются по отдельности или в сочетании

- Sa + PHB : Sa и PHB используются в сочетании
- Sa + Ba + PHB . Sa, Ba и PHB используются по отдельности или в сочетании.

3. Указанные максимальные уровни использования относятся к продуктам, готовым к употреблению, приготовленным в соответствии с инструкциями производителей.

Пищевой продукт	Максимальный уровень (мг/кг или мг/л в зависимости от ситуации)					
	Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa-PHB	Sa+Ba+PHB
Полуконсервированные рыбные продукты, включая рыбную икру				2000		
Соленая, сушеная рыба				200		
Приготовленные креветки				2000		
Приготовленные Crangon crangon и Camgon bulgaris				6000		

ЧАСТЬ В
Диоксид серы и сульфиты

№ E	Название
E 220	Двуокись серы
E 221	Сульфит натрия
E222	Кислый сульфит натрия;
E223	Метабисульфит натрия
E224	Метабисульфит калия
E226	Сульфит кальция
E227	Гидросульфит кальция
E228	Бисульфит калия

Примечание

1. Максимальные уровни выражены в виде SO_2 в мг/кг или мг/л в зависимости от ситуации и относятся к общему количеству, доступному из всех источников.
2. Если содержание SO_2 не более 10 мг/кг или 10 мг/л, то он не считается присутствующим.

Пищевой продукт	Максимальный уровень (мг/кг или мг/л в зависимости от ситуации) выражается как SO_2
Ракообразные и головоногие — свежие, замороженные и подвергнутые глубокой заморозке	150 [1]
Ракообразные семейства <i>penaeidae solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
до 80 единиц	150 [1]
от 80 до 120 единиц	200 [1]
более 120 единиц	300 [1]
приготовленные	50 [1]

ЧАСТЬ С

Другие консерванты

№ Е	Название	Пищевой продукт	Приблизительное количество (мг/кг)	Остаточное количество
Е 251	Нитрат натрия	Засоленные мясные продукты Консервированные мясные продукты	300	250 [4]
Е 252	Нитрат калия	Твердый, полутвердый и полумягкий сыр аналог сыра на молочной основе		50[4]
		Маринованная сельдь и килька		200[5]

[4] Выражено как NaNO_2

[5] Остаточное количество, нитрит, образованный из включенного нитрата, выражается в виде NaNO_2 .

ЧАСТЬ D

Другие антиоксиданты

№ Е	Название	Пищевой продукт	Максимальный уровень (мг/кг)
Е 315 Е 316	Эриторбовая кислота Эриторбат натрия	Консервированные и полуконсервированные рыбные продукты Мороженная и глубоко замороженная рыба с красной кожей	1500 выражается в виде эриторбиновой кислоты

ПРИЛОЖЕНИЕ III
ДРУГИЕ РАЗРЕШЕННЫЕ ДОБАВКИ

Указанные максимальные уровни использования относятся к продуктам, готовым к употреблению, приготовленным в соответствии с инструкциями производителей.

№ E	Название	Пищевой продукт	Максимальный уровень
E 452	Полифосфаты (i) Полифосфат натрия (ii) Полифосфат калия (iii) Полифосфат кальция-натрия Полифосфаты кальция	Рыбный фарш Паста из рыбы и ракообразных Филе необработанной рыбы, замороженной и глубокой заморозки Замороженные и глубоко замороженные продукты из ракообразных	1 г/кг 5 г/кг 5 г/кг 5 г/кг
E 385	Этилендиаминтетраацетат кальция динатрий (кальций динатрий ЭДТА)	Эмульгированные соусы Консервированные бобовые, грибы и артишоки Консервированные ракообразные и моллюски Консервированная рыба Минарин Замороженные и глубоко замороженные ракообразные	75 мг/кг 250 мг/кг 75 мг/кг 75 мг/кг 100 мг/кг 75 мг/кг
E 420	Сорбитол (1) Сорбитол (2) Сорбитный сироп		quantum stais
E 421	Маннитол	Замороженная и глубоко замороженная необработанная рыба, ракообразные, моллюски и головоногие моллюски	{не для подслащивания}
E 953	Изомальт		
E 965	Мальтиол (1) Мальтиол (2) Мальтиоловый сироп		
E 966	Лактитол		
E 967	Ксилит		
E 621	Глутамат-мононатрий	Продукты питания в целом (кроме тех, которые указаны в пункте 2.3 настоящей директивы)	10 г/кг по отдельности или в совокупности