

“十一五”国家重点图书出版规划项目

国际食品法典 标准汇编

【第五卷】

国家食品药品监督管理局 编



科学出版社

www.sciencep.com

“十一五”国家重点图书出版规划项目

国际食品法典标准汇编

(第五卷)

国家食品药品监督管理局 编

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本套图书为国际食品法典委员会所制定标准的中文汇编,其主要内容包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范(第一卷);农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范(第二卷);新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范(第三卷);肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范(第四卷);粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力,特殊膳食和分析抽样方法等标准及其相关的技术规范(第五卷)。

本套图书旨在促进国际食品法典标准在中国的传播和应用,从而服务于我国食品安全体系的完善,提高我国食品安全水平。可作为食品监管人员、食品行业从业人员和食品科学的工作者的参考书籍。

图书在版编目(CIP)数据

国际食品法典标准汇编(第五卷)/国家食品药品监督管理局编. —北京:科学出版社, 2008

(“十一五”国家重点图书出版规划项目)

ISBN 978-7-03-023580-0

I. 国… II. 国… III. ①食品卫生法—法规—汇编—世界②食品标准—汇编—世界
IV. D912.109 TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 192197 号

责任编辑:沈力匀 / 责任校对:赵 燕
责任印制:吕春珉 / 封面设计:耕者设计工作室

科学出版社出版

北京东黄城根北街 16 号
邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

双青印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2009 年 1 月第 一 版 开本:A4 (890 × 1240)
2009 年 1 月第一次印刷 印张:18
印数:1—3 000 字数:610 000

定价:80.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换(双青))

销售电话 010-62136131 编辑电话 010-62135235 (VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

《国际食品法典标准汇编》

编辑委员会

- 主任 惠鲁生 国家食品药品监督管理局副局长
- 副主任 孙咸泽 国家食品药品监督管理局食品安全协调司司长
- 委员 陈宗懋 中国工程院院士
中国农业科学院研究员
- 陈君石 中国工程院院士
中国疾病预防控制中心研究员
- 曹小红 天津科技大学校长、教授
- 韩 俊 国务院发展研究中心农村部部长、教授
- 金发忠 农业部农产品质量安全中心副主任、研究员
- 刘秀梅 中国疾病预防控制中心食品安全首席专家
营养与食品安全所研究员
- 罗云波 中国农业大学食品学院院长、教授

《国际食品法典标准汇编》

编写人员

第一卷

霍军生 孙 静 黄 建 闻芝梅 王丽娟 陈仁惇 潘兴昌 刘鲁林
王 波 李 颖 潘庆叶 丁 昕 常 欣 朱海蒂 王冰洁 李 杰
于 波 郭 莹 原晓峰 许中敏 李文仙 沈力匀

第二卷

王 强 张志恒 李 振 吴俐勤 王小骊 何红梅 平立凤 王祥云
钱鸣蓉 章强华 赵学平 章 虎 胡秀卿 吴 珉 吴声敢 吴长兴
朱加虹 李 宁 商晗武 高春先 赵 华 徐 浩 苍 涛 陈丽萍
俞瑞鲜

第三卷

任凤山 吕 潇 万书波 聂 燕 张丙春 张 红 李慧冬 谷晓红
王宪昌 李缙扬 郭长英 陈 琦 张海松 陈子雷 赵善仓 王文博
王文正 刘 宾 汝 医 李增梅 毛江胜 邬元娟 王乐军 杜红霞
丁蕊艳 邓立刚 王玉涛 岳 晖 万春燕 王 磊

第四卷

王 强 王小骊 徐丽红 张永志 孙彩霞 罗玉坤 胡桂仙 张 玉
董秀金 王 钊 董国堃 吴洲斌 杨桂玲 应珊婷 霍军生 孙 静
潘兴昌 闻芝梅 王丽娟 黄 建 刘鲁林 李 颖 郭 莹 朱海蒂
原晓峰

第五卷

孙 静 霍军生 王丽娟 闻芝梅 黄 建 刘志伟 潘兴昌 刘鲁林
潘庆叶 李 颖 郭 莹 朱海蒂 原晓峰 任凤山 吕 潇 万书波
聂 燕 张丙春 张 红 李慧冬 谷晓红 朱爱国 王 剑 郭栋梁
李瑞菊 黎秀卿 赵平娟 王峰恩

序

中国是世界上第一人口大国，同时也是食品贸易的重要进出口大国。食品安全事关消费者的身体健康、生命安全和经济社会发展的大局。保障人民群众饮食安全，是贯彻科学发展观和构建社会主义和谐社会的必然要求，也是各级政府和食品安全监管部门履行市场监管、社会管理和公共服务职能的具体体现。作为食品安全生产、监管工作中诸项实施、决策之依据的食品标准，尤其应该保证其采纳和制定的科学性、高效性。

党中央、国务院历来高度重视食品标准的制定、修订工作。温家宝总理在今年召开的全国质量工作会议上特别强调“要及时跟踪和掌握国外先进标准情况，加快完善国家标准，主要指标要符合国际标准。”此外，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十一个五年规划纲要》等纲领性文件也明确将完善食品安全标准作为“十一五”期间的一项重要任务。

随着经济全球化进程的加快，技术标准已成为世界各国发展贸易、保护民族产业、规范市场秩序、推动技术和实现高新技术产业化的重要手段，在经济和社会发展中发挥着越来越重要的作用。可以说标准水平的高低可以直接影响到一个国家的国际竞争力。

中国现有的标准体系在各部门通力合作和各级政府的大力支持下不断完善，食品标准化工作得到了进一步的加强，基本满足了中国食品工业的发展要求。但随着经济全球化的开展及食品产业的不断发展，标准制定、修订领域也暴露出许多问题，例如，新的食物种类和化学试剂的增加给农兽药、化学品的标准制定带来一定的技术难度；卫生标准、质量标准、农业标准、行业标准界线不清，造成食品标准内容重复、相互矛盾等。

为此，国家食品药品监督管理局组织相关专家对《食品法典》(CAC)标准进行搜集、整理、汇编。该套标准是以科学为基础，在国际食品法典委员会各分委员会中讨论和制定，并在获得所有成员国的一致同意的基础上，经CAC大会审议后通过的。世界贸易组织(WTO)明确规定CAC标准在食品贸易中具有准绳作用，是国际贸易和解决国际贸易争端的依据，也是保护成员国利益的合法武器。

相信本套图书的出版能够起到抛砖引玉的作用，为借鉴、采纳先进的食品安全标准；开展食品安全标准的基础性研究；积累相关制定、修订经验；建立科学完善的食品标准体系，从而提高我国食品质量水平和保障消费者饮食安全提供重要的技术参考。

国家食品药品监督管理局局长



2007年10月31日

前 言

国际食品法典委员会 (Codex Alimentarius Commission, 简称 CAC), 是联合国粮食及农业组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 为推动食品标准计划而设立的国际政府间机构, 其宗旨是推动各国政府和非政府机构间食品标准化领域的合作, 保护消费者的健康与安全, 促进国际贸易的公平进行。自 1961 年第 11 届粮食及农业组织大会和 1963 年第 16 届世界卫生大会分别通过了创建 CAC 的决议以来, 已有 173 个成员国和 1 个成员国组织 (欧盟) 加入该机构, 并先后制定了 186 项商品标准、46 个商品相关文本、9 项食品标识标准、5 项食品卫生标准、3 项食品安全风险评估准则、15 项采样分析标准、8 项检查确认程序标准、6 项动物源性食品标准、12 项食品污染物标准、1112 项涵盖 292 种食品添加剂的限量标准、7 个食品添加剂相关文本、2930 项涵盖 218 种农药残留的最大限量标准、441 项涵盖 49 种兽药残留的最大限量标准以及 3 项地域性指导原则。

CAC 成员国参照和遵循这些标准, 既可以避免重复性工作又可以节省大量人力和财力, 而且有效地减少了国际食品贸易摩擦, 促进了贸易的公平和公正。《食品法典》已成为全球消费者、食品生产和加工者、各国食品管理机构和国际食品贸易重要的基本参照标准。它对食品生产、加工者的观念以及消费者的意识产生了巨大影响, 并对保护公众健康和维护公平食品贸易做出了不可估量的贡献。

他山之石, 可以攻玉。中国作为食品的生产大国、贸易大国及消费大国, 同时又作为 WTO 成员国, 积极参与 CAC 及其分委会并加大动态的跟踪力度、全面系统地了解《食品法典》标准, 对于主动参与和承担 CAC 标准的制定和修订工作, 完善我国食品标准体系, 提高我国食品质量安全水平、扩大我国食品出口和维护我国在国际贸易中的合法权益都具有十分重要的意义。

在此背景下, 我们对《食品法典》(CAC) 标准进行了系统地收集整理, 其英文资料来源于 CAC 官方网站, 资料收集截止时间为 2006 年 7 月第 29 届国际食品法典委员会, 并汇编成《国际食品法典标准汇编》。其目的是为了食品行业从业人员及监管人员可以借鉴国际标准, 促进《食品法典》(CAC) 标准在中国的应用, 并加快中国食品法律、法规和国际接轨的步伐。

本套图书共包括五卷, 第一卷主要包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范等方面的标准, 由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所霍军生研究员、孙静副研究员、黄建副研究员、闻芝梅研究员、王丽娟助理研究员等编写; 第二卷为农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范, 由浙江农科院农产品质量标准研究所王强研究员、张志恒研究员、李振副研究员、吴俐勤副研究员、王小骊副研究员等编写; 第三卷主要包括新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范, 由山东农业科学院中心实验室任凤山研究员、吕潇研究员、万书波研究员、聂燕研究员、张丙春研究员等编写; 第四卷主要包括肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范, 其中肉及肉制品、鱼及鱼制品由浙江农业科学院农产品质量标准研究所王强研究员、王小骊副研究员、徐丽红副研究员等编写, 乳及乳制品由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所霍军生研究员、孙静副研究员、潘兴昌博士等编写; 第五卷主要包括粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力, 特殊膳食和分析抽样方

法等标准及其相关的技术规范，粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力部分由山东农业科学院中心实验室任凤山研究员、吕潇研究员、万书波研究员等编写，特殊膳食和分析抽样方法部分由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所孙静副研究员、霍军生研究员、王丽娟助理研究员等编写。

由于 CAC 标准数量多、范围广，并且动态性极强，加之时间及编写水平有限，因此，在内容理解及翻译上可能存在不妥之处，敬请各位读者批评指正。

国家食品药品监督管理局食品安全协调司

2007 年 10 月 31 日

目 录

粮食及其制品

国际食品法典标准 加力 (GARI) (一种木薯制的食品) (CODEX STAN 151-1989, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR GARI (CODEX STAN 151-1989, Rev.1-1995)	3
国际食品法典标准 小麦粉 (CODEX STAN 152-1985, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR WHEAT FLOUR (CODEX STAN 152-1985, Rev.1-1995)	6
国际食品法典标准 玉米 (CODEX STAN 153-1985, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR MAIZE (CORN) (CODEX STAN 153-1985, Rev.1-1995)	9
国际食品法典标准 全玉米粉 (CODEX STAN 154-1985, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR WHOLE MAIZE (CORN) MEAL (CODEX STAN 154-1985, Rev.1-1995)	12
国际食品法典标准 脱胚玉米粉和玉米渣 (CODEX STAN 155-1995, Rev.1-1995)	
DEGERMED MAIZE (CORN) MEAL AND MAIZE (CORN) GRITS (CODEX STAN 155-1995, Rev.1-1995)	14
国际食品法典标准 小麦蛋白制品 包括小麦面筋 (CODEX STAN 163-1987, Rev.1-2001)	
CODEX STANDARD FOR WHEAT PROTEIN PRODUCTS INCLUDING WHEAT GLUTEN (CODEX STAN 163-1987, Rev.1-2001)	17
国际食品法典标准 珍珠稗和脱皮珍珠稗 (小米) (CODEX STAN 169-1989, Rev.1-1995)	
WHOLE AND DECORTICATED PEARL MILLET GRAINS (CODEX STAN 169-1989, Rev.1-1995)	20
国际食品法典标准 珍珠稗粉 (小米面) (CODEX STAN 170-1989, Rev.1-1995)	
PEARL MILLET FLOUR (CODEX STAN 170-1989, Rev.1-1995)	23
国际食品法典标准 特种豆类 (CODEX STAN 171-1989, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR CERTAIN PULSES (CODEX STAN 171-1989, Rev.1-1995)	25
国际食品法典标准 高粱米 (CODEX STAN 172-1989, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR SORGHUM GRAINS (CODEX STAN 172-1989, Rev.1-1995)	28
国际食品法典标准 高粱粉 (CODEX STAN 173-1989, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR SORGHUM FLOUR (CODEX STAN 173-1989, Rev.1-1995)	31
国际食品法典标准 植物蛋白制品 (VPP) (CODEX STAN 174-1989)	
CODEX GENERAL STANDARD FOR VEGETABLE PROTEIN PRODUCTS (VPP) (CODEX STAN 174-1989)	33
国际食品法典标准 大豆蛋白制品 (CODEX STAN 175-1989)	
CODEX GENERAL STANDARD FOR SOY PROTEIN PRODUCTS (CODEX STAN 175-1989)	36

国际食品法典标准 食用木薯粉 (CODEX STAN 176-1989, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR EDIBLE CASSAVA FLOUR (CODEX STAN 176-1989, Rev.1-1995)	39
国际食品法典标准 硬质小麦粗粉和硬质小麦粉 (CODEX STAN 178-1991, Rev.1-1995)	
CODEX STANDARD FOR DURUM WHEAT SEMOLINA AND DURUM WHEAT FLOUR (CODEX STAN 178-1991, Rev.1-1995)	41
国际食品法典标准 稻米 (CODEX STAN 198-1995)	
CODEX STANDARD FOR RICE (CODEX STAN 198-1995)	44
国际食品法典标准 小麦和硬质小麦 (CODEX STAN 199-1995)	
CODEX STANDARD FOR WHEAT AND DURUM WHEAT (CODEX STAN 199-1995)	48
国际食品法典标准 花生 (CODEX STAN 200-1995)	
CODEX STANDARD FOR PEANUTS (CODEX STAN 200-1995)	51
国际食品法典标准 燕麦 (CODEX STAN 201-1995)	
CODEX STANDARD FOR OATS (CODEX STAN 201-1995)	54
国际食品法典标准 蒸粗麦粉 (CODEX STAN 202-1995)	
CODEX STANDARD FOR COUSCOUS (CODEX STAN 202-1995)	56
国际食品法典标准 方便面 (CODEX STAN 249-2006)	
CODEX STANDARD FOR INSTANT NOODLES (CODEX STAN 249-2006)	59
花生推荐性卫生操作规范 (CAC/RCP 22-1979)	
RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR GROUNDNUTS (PEANUTS) (CAC/RCP 22-1979)	65
预防和减少谷物中真菌毒素污染的操作规范, 包括有关赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、伏马毒素和单端孢霉烯族化合物毒素的附件 (CAC/RCP 51-2003)	
CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION AND REDUCTION OF MYCOTOXIN CONTAMINATION IN CEREALS, INCLUDING ANNEXES ON OCHRATOXIN A, ZEARALENONE, FUMONISINS AND TRICOTHECENES (CAC/RCP 51-2003)	75
食品中使用的植物蛋白制品 (VPP) 通用准则 (CAC/GL 4-1989)	
CODEX GENERAL GUIDELINGS FOR THE UTILIZATION OF VEGETABLE PROTEIN PRODUCTS (VPP) IN FOODS (CAC/GL 4-1989)	81

油脂及其制品

国际食品法典标准 食用油脂 (不涉及专项标准) (CODEX STAN 19-1981, Rev.2-1999)	
CODEX STANDARD FOR FATS AND OIL NOT COVERED BY INDIVIDUAL (CODEX STAN 19-1981, Rev.2-1999)	89
国际食品法典标准 橄榄油和橄榄果渣油 (CODEX STAN 33- 1981, Rev.2- 2003)	
CODEX STANDARD FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS (CODEX STAN 33-1981, Rev.2-2003)	93
国际食品法典标准 特种植物油 (CODEX STAN 210, Amended 2005)	
CODEX STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS (CODEX STAN 210, Amended 2005)	100

国际食品法典标准 特种动物油脂 (CODEX STAN 211-1999) CODEX STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS (CODEX STAN 211-1999)	108
散装食用油脂贮藏和运输推荐性操作规范 (CAC/RCP 36-1987, Rev.3-2005) RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE FOR THE STORAGE AND TRANSPORT OF EDIBLE FATS AND OILS IN BULK (CAC/RCP 36-1987, Rev.3-2005)	113

糖、蜂蜜、可可制品和巧克力

国际食品法典标准 蜂蜜 (CODEX STAN 12-1981, Rev.2-2001) CODEX STANDARD FOR HONEY (CODEX STAN 12-1981, Rev.2-2001)	123
国际食品法典标准 可可脂 (CODEX STAN 86-1981, Rev.1-2001) CODEX STANDARD FOR COCOA BUTTERS (CODEX STAN 86-1981, Rev.1-2001)	128
国际食品法典标准 巧克力及巧克力制品 (CODEX STAN 87-1981, Rev.1-2003) CODEX STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS (CODEX STAN 87-1981, Rev.1-2003)	130
国际食品法典标准 可可粉和加糖干可可粉 (CODEX STAN 105-1981, Rev.1-2001) CODEX STANDARD FOR COCOA POWDERS (COCOAS) AND DRY MIXTURES OF COCOA AND SUGARS (CODEX STAN 105-1981, Rev.1-2001)	136
国际食品法典标准 可可块 (可可液块/巧克力浆) 和可可油饼 (CODEX STAN 141-1983, Rev.1-2001) CODEX STANDAD FOR COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR) AND COCOA CAKE (CODEX STAN 141-1983, Rev.1-2001)	140
国际食品法典标准 糖 (CODEX STAN 212-1999, Rev.1-2001) CODEX STANDARD FOR SUGARS (CODEX STAN 212-1999, Rev.1-2001)	143

特殊膳食

国际食品法典标准 低钠特殊膳食食品 (包括盐的替代品) (CODEX STAN 53-1981, Amended 1983) CODEX STANDARD FOR SPECIAL DIETARY FOODS WITH LOW-SODIUM CONTENT (INCLUDING SALT SUBSTITUTES) (CODEX STAN 53-1981, Amended 1983)	149
国际食品法典标准 婴儿配方食品 (CODEX STAN 72-1981, Amended 1997) CODEX STANDARD FOR INFANT FORMULA (CODEX STAN 72-1981, Amended 1997)	151
国际食品法典标准 罐装婴幼儿食品 (CODEX STAN 73-1981, Amended 1989) CODEX STANDARD FOR CANNED BABY FOODS (CODEX STAN 73-1981, Amended 1989)	156
国际食品法典标准 谷基类婴幼儿加工食品 (CODEX STAN 74-1981, Rev.1-2006) CODEX STANDARD FOR PROCESSED CEREALBASED FOODS FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN (CODEX STAN 74-1981, Rev.1-2006)	160

国际食品法典标准 无面筋食品 (CODEX STAN 118-1981, Amended 1983) CODEX STANDARD FOR “GLUTEN-FREE FOODS” (CODEX STAN 118-1981, Amended 1983)	166
国际食品法典标准 特殊膳食用预包装食品标识和产品宣称通用标准 (CODEX STAN 146-1985) GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR PREPACKAGED FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES (CODEX STAN 146-1985)	168
国际食品法典标准 较大婴幼儿配方食品 (CODEX STAN 156-1987, Amended 1989) CODEX STANDARD FOR FOLLOW-UP FORMULA (CODEX STAN 156-1987, Amended 1989)	171
国际食品法典标准 特殊医用食品标识和产品宣称 (CODEX STAN 180-1991) CODEX STANDARD FOR THE LABELLING OF AND CLAIMS FOR FOODS FOR SPECIAL MEDICAL PURPOSES (CODEX STAN 180-1991)	176
国际食品法典标准 控制体重配方食品 (CODEX STAN 181-1991) CODEX STANDARD FOR FORMULA FOODS FOR USE IN WEIGHT CONTROL DIETS (CODEX STAN 181-1991)	178
国际食品法典标准 减轻体重用低能量配方食品 (CODEX STAN 203-1995) CODEX STANDARD FOR FORMULA FOODS FOR USE IN VERY LOW ENERGY DIETS FOR WEIGHT REDUCTION (CODEX STAN 203-1995)	182
婴幼儿食品卫生推荐性操作规范 (CAC/RCP 21-1979) RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FOODS FOR INFANTS AND CHILDREN (CAC/RCP 21-1979)	185
婴儿喂养声明 (CAC/MISC 2-1976) STATEMENT ON INFANT FEEDING (CAC/MISC 2-1976)	195
较大婴幼儿配方辅食导则 (CAC/GL 8-1991) GUIDELINES ON FORMULATED SUPPLEMENTARY FOODS FOR OLDER INFANTS AND YOUNG CHILDREN (CAC/GL 8-1991)	196
食品中添加必需营养素的通则 (CAC/GL 9-1987, Amended 1991) GENERAL PRINCIPLES FOR THE ADDITION OF ESSENTIAL NUTRIENTS TO FOODS (CAC/GL 9-1987, Amended 1991)	202
婴幼儿食品中使用矿物盐和复合维生素参考清单 (CAC/GL 10-1979, Amended 1-1991) ADVISORY LISTS OF MINERAL SALTS AND VITAMIN COMPOUNDS FOR USE IN FOODS FOR INFANTS AND CHILDREN (CAC/GL 10-1979, Amended 1-1991)	205
维生素和矿物质食品补充剂导则 (CAC/GL 55-2005) GUIDELINES FOR VITAMIN AND MINERAL FOOD SUPPLEMENTS (CAC/GL 55-2005)	209

分析方法和抽样方法

分析和抽样推荐性方法 (CODEX STAN 234-1999) RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING (CODEX STAN 234-1999)	213
---	-----

分析测量中回收率信息与 IUPAC 一致性指南 (CAC/GL 37-2001)	
HARMONIZED IUPAC GUIDELINES FOR THE USE OF RECOVERY INFORMATION IN ANALYTICAL MEASUREMENT (CAC/GL 37-2001)	230
单一实验室分析方法有效性与 IUPAC 一致性指南 (CAC/GL 49-2003)	
HARMONIZED IUPAC GUIDELINES FOR SINGLE- LABORATORY VALIDATION OF METHODS OF ANALYSIS (CAC/GL 49-2003)	231
抽样通则 (CAC/GL 50-2004)	
GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING (CAC/GL 50-2004)	232
测量不确定度的准则 (CAC/GL 54-2004)	
GUIDELINES ON MEASUREMENT UNCERTAINTY (CAC/GL 54-2004)	273

粮食及其制品

国际食品法典标准 加力 (GARI) (一种木薯制的食品)

(CODEX STAN 151-1989, Rev.1-1995)

CODEX STANDARD FOR GARI (CODEX STAN 151-1989, Rev.1-1995)

本标准附录所规定的条款, 不拟用于《国际食品法典通则》第4验收条款。

1. 范围

本标准适用于由木薯块茎 (*Manihot esculenta* Crantz) 制得的供人类直接食用的加力。

2. 说明

产品定义。

加力 (GARI): 是指由木薯块茎 (*Manihot esculenta* Crantz) 经手工或工业加工而成的制品。加工过程包括薯块去皮、清洗、擦细, 及随后的发酵、挤压、破碎、造粒, 和必要的干燥、过筛和适当的热处理^①。加力是一种不定粒度的面粉。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标: 一般要求

3.1.1 加力应安全并适于人类食用。

3.1.2 加力应无异常的滋味、气味和活体昆虫。

3.1.3 加力中应无数量上危害人体健康的污物 (动物源杂质, 包括昆虫尸体)。

3.2 质量指标: 特殊要求

3.2.1 水分含量最大值为 12.0% (质量分数)。

根据目的地的气候、运输和贮存期因素, 可适当地调低水分含量。采用本标准的政府应当说明在其国家强制使用该标准的理由。

3.2.2 氰 (醇) 苷和氢氰酸: 氢氰酸总量不得超过 2 mg/kg, 以游离氢氰酸计。

3.3 外来物质

按照良好操作规范, 加力应无外来物质。

4. 污染物

4.1 重金属

加力中不得含有可致健康危害的重金属。

4.2 农药残留

加力应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限量的规定。

^① 适当地热处理指烘焙、烘烤和可以生产具有特有感官性质产品的其他方法。在热处理过程中有部分淀粉胶凝和加力粒脱水。

4.3 真菌毒素

加力应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的真菌毒素最大残留限量的规定。

5. 卫生要求

(1) 本标准条款中所涉及的产品的制备和处理过程,应符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》[CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003,《国际食品法典标准汇编》(第一卷)]的相应部分,和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

(2) 在良好操作规范范畴内,本产品应无有害物质污染。

(3) 应用适当的抽样和检验方法时,产品应:

- 无数量上可能危害健康的微生物;
- 无危害健康的寄生虫;
- 无数量上可能危害健康的微生物源物质。

6. 包装

(1) 加力的包装容器应能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。

(2) 容器和包装材料,应采用安全、适宜的材料制成,不能给产品带来有毒物质或不良的气味和滋味。

(3) 当产品用麻(纸)袋包装时,麻(纸)袋应清洁、结实、缝线密实或封口严密。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》[CODEX STAN 1-1985,《国际食品法典标准汇编》(第一卷)]的要求外,还应符合下列条款要求:

7.1 产品名称

标识上应标注产品名称“加力”。

7.2 非零售包装

除产品名称、批次识别和生产商或包装商的名称、地址在容器上标注外,非零售包装的信息可在容器上或其相随文件中说明。然而,批次识别和生产商或包装商的名称、地址也可以用识别标识代替,只要标识与相随文件完全一致。

8. 分析方法和抽样方法

见本卷分析方法和抽样方法部分。

附录

在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中,建议使用者指定适当的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/%	分析方法
总酸	最小值为: 0.61, 以乳酸计 最大值为: 1, 以乳酸计	AOAC 1975 14.064 - 14.065 或 ISO/DP 7305
粗纤维	最大值为: 2	ISO 5498:1981
灰分	最大值为: 2.75	ISO 2171:1980 谷类、豆类及其制品中灰分的测定 (第1法)