

国际食品标准目录总览

CATALOGUE OF INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

《国际食品标准目录总览》编写组 编



中国标准出版社

国际食品标准目录总览

《国际食品标准目录总览》编写组 编

中国标准出版社
1999

图书在版编目(CIP)数据

国际食品标准目录总览/《国际食品标准目录总览》
编写组编. -北京:中国标准出版社,1999
ISBN 7-5066-1932-6

I. 国… II. 国… III. 食品标准-国际标准-世界-目录 IV. Z88:TS
中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 46056 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 787×1092 1/16 印张 22¼ 字数 522 千字
1999 年 11 月第一版 1999 年 11 月第一次印刷

*

印数 1—2 000 定价 56.00 元

*

标 目 389—02

编 者 的 话

随着食品工业迅猛发展,与人体健康息息相关的食品质量越来越受到人们的重视,尤其是作为判断食品质量的科学依据——食品标准更加受到人们的关注。为了加强食品标准化工作,提高食品产品质量,掌握食品标准的国际动态,满足食品企业采用国际标准和国外先进标准的需要,增强食品在国际市场的竞争力,我们特编写了《国际食品标准目录总览》,以供食品企业的标准化工作者以及从事食品产品质量检验和卫生检验、科学研究、监督、管理、进出口贸易、销售等工作的人员查阅。

本书收集了截止 1999 年 3 月底由国际标准化组织(ISO)发布的食品标准目录,以及《国际标准题内关键词索引(KWIC Index)》中列入的其他国际组织,如食品法典委员会(CAC)、国际乳品联合会(IDF/FIL)、国际葡萄与葡萄酒局(IWO/OIV)发布的标准目录。全书分为四个部分。第一部分为国际标准化组织(ISO)简介,国际食品标准分类目录〔按国际标准分类法(ICS)分类〕,国际食品标准顺序目录(按标准编号从小到大排列)。第二部分为食品法典委员会(CAC)简介,食品法典标准分类目录,包括法典标准(按各卷食品分类)、法典指导原则、国际推荐操作规程、其他法典文件、法典推荐分析方法,食品法典标准顺序目录(按标准编号从小到大排列)。第三部分为国际乳品联合会(IDF/FIL)简介和标准目录。第四部分国际葡萄与葡萄酒局(IWO/OIV)简介和法规文件目录。

参加本书编写工作的人员有:第一部分白德美,第二部分赵丹宇,第三部分王芸、王心祥、黄敏、李时雨,第四部分田栖静、康永璞等。全书由白德美统稿。李汝诚为本书的编写提出了很好的建议,在此表示衷心感谢。

本书编写虽力求准确,但由于时间和编者水平所限,错误和不妥之处在所难免,恳请读者批评指正。

编 者

1999.5

目 录

第一部分 国际标准化组织

一、国际标准化组织(ISO)简介	1
二、分类目录	7
(一) 67 食品技术	7
67.020 食品工业加工过程(包括食品卫生)	7
67.040 农产食品综合	8
67.050 食品试验和分析通用方法	8
67.060 谷物、豆类及其衍生物(包括谷类、玉米、面粉、焙烤食品等)	9
67.080 水果、蔬菜	17
67.100 乳和乳制品	35
67.120 肉、肉制品和其他畜产品	55
67.140 茶、咖啡、可可	59
67.160 饮料	66
67.180 糖、糖制品、淀粉	67
67.200 食用油脂,油籽	71
67.220 香辛料和调味品,食品添加剂	84
67.240 感官分析	98
67.250 与食物接触的材料和制品(包括盛放食物的容器,与饮用水接触 的材料和制品)	102
67.260 食品工厂和设备	106
(二) 07.100 微生物	109
(三) 71.100.60 精油	118
三、顺序目录	134

第二部分 食品法典委员会

一、食品法典委员会(CAC)简介	255
二、分类目录	260
(一) 法典标准	260
第一卷 一般要求	260
第二卷 食品中农药残留——最大限量值	260
第三卷 食品中兽药残留	261

第四卷	特殊膳食食品(包括婴幼儿食品)	261
第五卷	加工和速冻水果、蔬菜	263
第六卷	果汁及相关产品	267
第七卷	谷物、豆类及其制品以及植物蛋白	270
第八卷	油脂及相关制品	272
第九卷	鱼和鱼制品	274
第十卷	肉和肉制品,包括浓肉汤和清肉汤	276
第十一卷	糖、可可制品、巧克力及其他制品	276
第十二卷	乳及乳制品	278
(二)	法典指导原则	283
(三)	国际推荐操作规程	286
(四)	其他法典文件	291
(五)	法典推荐分析方法	293
三、	法典标准顺序目录	299

第三部分 国际乳品联合会

一、	国际乳品联合会(IDF/FIL)简介	316
二、	顺序目录	318

第四部分 国际葡萄与葡萄酒局

一、	国际葡萄与葡萄酒局(IWO/OIV)简介	337
二、	顺序目录	338

第一部分 国际标准化组织

一、国际标准化组织(ISO)简介

(一) 国际标准化组织概况

国际标准化组织(ISO)是世界上最大、最具权威的标准化机构,成立于1946年10月14日,现有128个成员国。根据该组织章程,每一个国家只能有一个最有代表性的标准化团体作为其成员。ISO的宗旨是在全世界范围内促进标准化工作的开展,以便利国际物资交流和相互服务,并在知识、科学技术和经济领域开展合作。它的工作领域很宽,涉及所有学科,其活动主要围绕制定和出版ISO国际标准进行。我国于1978年申请恢复加入国际标准化组织(ISO),同年8月被ISO接纳为成员国。

制定国际标准的工作通常由ISO的技术委员会完成,各成员团体若对某技术委员会已确定的标准项目感兴趣,均有权参加该委员会的工作。技术委员会正式通过的国际标准草案提交给各成员团体表决,国际标准需取得至少75%参加表决的成员团体同意才能正式通过。国际标准化组织制定国际标准的工作步骤和顺序,一般可分为7个阶段:1. 提出项目;2. 形成建议草案;3. 转国际标准草案处登记;4. ISO成员团体投票通过;5. 提交ISO理事会批准;6. 形成国际标准;7. 公布出版。

(二) 国际标准化组织的组织机构

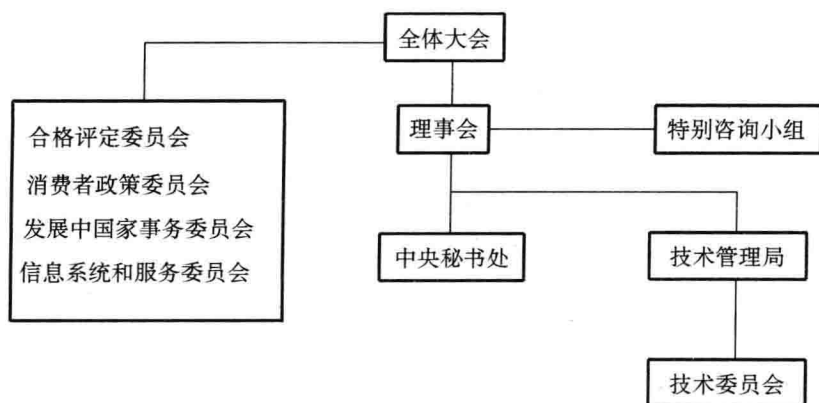
ISO的组织机构分为非常设机构和常设机构。ISO的最高权力机构是ISO全体大会(General Assembly),是ISO的非常设机构。根据新章程,ISO全体大会每年9月召开一次。大会的主要议程包括年度报告中涉及的有关项目的行动情况、ISO的战略计划以及财政情况等。ISO中央秘书处承担全体大会、4个政策制定委员会、理事会、技术管理局和通用标准化原理委员会的秘书处工作。

ISO理事会(Council)是ISO的管理机构。其主要任务有:任命ISO司库、技术管理局成员和ISO的政策制定委员会主席,审查并决定ISO中央秘书处的财务预决算。

ISO的4个政策制定委员会分别是合格评定委员会(CASCO)、消费者政策委员会(COPOLCO)、发展中国家事务委员会(DEVCO)、信息系统和服务委员会(INFCO)。

ISO的技术管理局(Technical Management Board, TMB)是负责技术管理和协调的最高管理机构,其主要任务是就ISO全部技术工作的组织、协调、战略计划分配和管理问题向理事会提供咨询;审查ISO的新工作领域的建议,对成立和解散技术委员会(TC)作出决议;代表ISO复审ISO/IEC技术工作导则,检查和协调所有修改意见,并批准有关的修订文本,在已有政策的技术工作领域内就有关事项采取行动。TMB的日常工作由ISO中央秘书处承担。

国际标准化组织的组织机构如下:



(三) 世界贸易组织(WTO)与国际标准化组织

世界贸易组织的贸易技术壁垒协定(TBT)也称《标准守则》,是世界贸易组织关贸总协定中防止关税壁垒协定中最重要的一個协定,是针对各缔约方的技术法规、标准和合格评定程序而制定的一系列准则,其目的是为了确保各缔约方制定的技术法规、标准和合格评定程序不给国际贸易造成不必要的障碍。世界贸易组织(WTO)委托国际标准化组织负责贸易技术壁垒协定(TBT)中有关标准通报工作。

世界贸易组织(WTO)等一些国际组织参加国际标准化组织的合格评定委员会(Committee on Conformity Assessment,简称CASCO)的工作。CASCO的主要任务是:根据适当的标准或其他技术法规,研究对产品、过程、服务和质量体系进行合格评定的方法;制定有关产品、过程、服务的测试、检验机构、认证机构认可机构及其活动和接收的国际指南、国际标准;促进国家间、地区间合格评定体系的相互承认和认可,促进测试、检验和认证等方面的国际标准的应用。

(四) 国际标准化组织负责的食品标准化工作内容

国际标准化组织在食品标准化领域的活动,包括术语、分析方法和取样方法、产品质量和分级、操作、运输和贮存要求等方面。

1. 术语 术语和定义协议可视为国际标准化活动的首要要求,它确保所有相关组织都讲一致的语言。目前,许多国家采用了ISO标准词汇,而且译成了其他语言,它有助于在全球范围内促进一致性,也更便于理解。

2. 分析方法和取样方法 物品和服务国际交换的先决条件就是要有检验质量的认可分析方法和取样方法。因此,要求国际标准具有:质量测定——确定即将出售的产品质量;质量保证——验证交易的产品质量符合合同的有关协议条款;质量控制或管理——有关显著的变化、精馏或调整、调配等,以保证或改善质量,符合市场需要。

3. 产品质量和分级 每类产品都应有一个标准充分和明确地判定或描述产品质量,以使国际贸易更加便利。进口国和出口国都对应用已承认的国际标准代替特定的协议的效果和价值感兴趣。

4. 操作、运输和贮存要求 由ISO制定的产品标准包括了相关物品的操作、运输和贮存

存规定,同时 ISO 还有专门的技术委员会涉及包装和物品操作的标准化,以及地面、空中和水上运输和集装箱化。

(五) 国际标准化组织 TC34 及其 SC 简介

截止目前为止,国际标准化组织共有 218 个技术委员会(TC)和若干个分技术委员会(SC)。TC34 是专门负责农产食品工作的技术委员会,它下设 14 个分技术委员会。与食品技术相关的标准,绝大部分是由 ISO/TC34 制定的,少数标准是由 ISO/TC93 淀粉(包括衍生物和副产品)、TC47 化学和 TC5 铁管、钢管和金属配件技术委员会制定的。

TC34 农产食品技术委员会下设的 14 个分技术委员会是:

TC34/SC2 油料种子和果实

TC34/SC3 水果和蔬菜制品

TC34/SC4 谷物和豆类

TC34/SC5 乳和乳制品

TC34/SC6 肉和肉制品

TC34/SC7 香料和调味品

TC34/SC8 茶

TC34/SC9 微生物

TC34/SC10 动物饲料

TC34/SC11 动物和植物油脂

TC34/SC12 感官分析

TC34/SC13 脱水和干制水果和蔬菜

TC34/SC14 新鲜水果和蔬菜

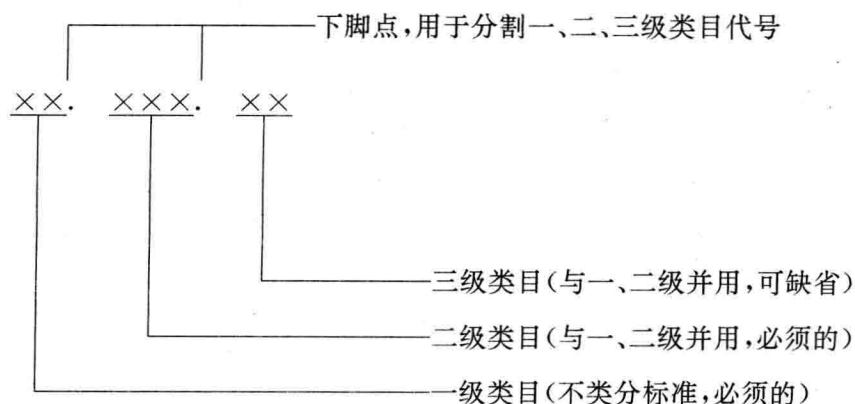
TC34/SC15 咖啡

(六) 国际标准分类法

国际标准分类法(International Classification for Standards,简称 ICS)是由国际标准化组织编制的。它主要用于国际标准、区域性标准和国家标准以及其他标准文献的分类。国际标准分类法的应用,有利于标准文献分类的协调统一,促进国际、区域和国家间标准文献的交换和传播。

世界贸易组织(WTO)委托国际标准化组织负责贸易技术壁垒协定(TBT)中有关标准通报工作,规定标准化机构在通报工作计划时,要使用国际标准分类法。

国际标准分类法采用三级分类。第一级由 41 个大类组成。第二级为 387 个二级类目,第三级为 789 个类目(小类)。国际标准分类法采用数字编号。第一级采用两位阿拉伯数字,第二级采用三位阿拉伯数字,第三级采用两位阿拉伯数字表示,各级类目之间以下脚点相隔。其标识符号如下:



国际标准分类法在食品领域的分类如下:

67 食品技术

67.020 食品工业加工过程

67.040 农产食品综合

67.050 食品试验和分析通用方法

67.060 谷类、豆类及其衍生物

67.080 水果、蔬菜, 包括罐装、干制和速冻的水果和蔬菜

水果、蔬菜汁和露见 67.160.20

67.080.01 水果、蔬菜和衍生物综合

67.080.10 水果及其衍生制品(包括坚果)

67.080.20 蔬菜及其衍生制品

67.100 乳和乳制品

67.100.01 乳和乳制品综合

67.100.10 乳和加工乳制品

67.100.20 奶油

67.100.30 干酪(包括酪农干酪、乳清干酪)

67.100.40 冰淇淋和冰淇淋糖果(包括果酒冰水)

67.100.99 其他乳制品

67.120 肉、肉制品和其他畜产品

67.120.01 畜产品综合

67.120.10 肉和肉制品

67.120.30 鱼和水产品(包括水产软体动物和其他海产品)

67.120.99 其他畜产品

67.140 茶、咖啡、可可

67.140.10 茶

67.140.20 咖啡和咖啡代用品

67.140.30 可可

67.160 饮料

67.160.01 饮料综合

- 67.160.10 含醇饮料
- 67.160.20 无醇饮料(包括果汁,露,矿泉水,柠檬水,以黄樟油、冬青油为香料的无醇饮料,可乐饮料等)
- 67.180 糖、糖制品、淀粉
 - 67.180.10 糖和糖制品(包括糖蜜、甜味剂、糖果、蜂蜜等)
 - 67.180.20 淀粉及其衍生制品(包括葡萄糖浆)
- 67.190 巧克力
- 67.200 食用油脂,油籽
 - 67.200.10 动植物油和脂肪
 - 67.200.20 油籽
- 67.220 香辛料和调味品,食品添加剂
 - 67.220.10 香辛料和调味品
 - 67.220.20 食品添加剂(包括盐、醋、食品防腐剂等)
- 67.230 预包装食品和方便食品(包括婴儿食品)
- 67.240 感官分析
- 67.250 与食物接触的材料和制品(包括盛放食物的容器,与饮用水接触的材料和制品)
- 67.260 食品工厂和设备
- 07.100 微生物**
 - 07.100.01 微生物综合
 - 07.100.30 食品微生物(包括动物饲料微生物)
- 71.100.60 精油**

(七) 国际标准化组织 TC34 与其他国际组织的合作

国际标准化组织 TC34 和其分技术委员会对其他国际组织和有广泛基础的区域性组织非常感兴趣。其中的一些组织直接参与了 ISO 标准的制定工作。另一些组织,特别是政府之间的组织在实施 ISO 标准中做出了积极贡献,如利用这些标准作为政府之间协议的框架。对 ISO/TC34 和其分技术委员会工作感兴趣的有以下国际组织:

- CAC Codex Alimentarius Commission 食品法典委员会
- CCE Commission of the European Communities 欧洲共同体委员会
- ICC International Association for Cereal Science and Technology 国际谷物科学技术协会
- IDF International Dairy Federation 国际乳品联合会
- IUMS International Union of Microbiological Science 国际微生物科学研究会
- IUPAC International Union of Pure and Applied Chemistry 国际理论与应用化学协会
- OECD Organization for Economic Cooperation and Development 经济合作与发展组织
- UN-ECE United Nations Economic Commission for Europe 联合国欧洲经济委员会
- WHO World Health Organization 世界卫生组织

ISO/TC34 的分技术委员会与食品法典委员会(CAC)分支机构在以下领域存在密切合作:分析方法和取样方法,果汁、加工水果和蔬菜,谷物、豆类,植物蛋白,乳和乳制品,肉和肉

制品,食品卫生(特别是微生物学),动植物油脂。ISO 与 CAC 的合作局限在“ISO 农产食品政策”范围之内。这项政策已被 CAC 认可,并作为与 ISO 合作的基础。依据这项政策,两个组织间的重复工作就可以避免了。设在罗马的 CAC 秘书处与设在日内瓦的 ISO 秘书处之间存在着密切的联系。ISO 秘书处承担着 CAC 的分析方法和取样方法技术委员会中一个咨询组的工作,在制定、确认和验收有国际水平的食品分析方法和取样方法的国际活动中起着积极的作用。

除了 ISO/TC34 以外,还有以下 ISO 技术委员会与 CAC 和其分委员会有关。如 ISO/TC93 淀粉(包括衍生物及其制品)委员会,制定淀粉水解产品的分析和取样方法,CAC 的糖法典委员会对此很感兴趣。

ISO/TC147 水质技术委员会制定化学和微生物的分析方法和取样程序,CAC 的天然矿泉水法典委员会对这些方法特别感兴趣。

ISO/TC47 化学技术委员会的部分活动 CAC 也有兴趣,如食用盐分析标准方法的制定,食品工业用加工助剂产品规格的制定等。

ISO/TC54 精油技术委员会制定的调味品产品规格和分析方法标准,可供 CAC 的食品添加剂及污染物法典委员会使用。

二、分类目录

(一) 67 食品技术

67 FOOD TECHNOLOGY

67. 020 食品工业加工过程(包括食品卫生)

67. 020 Processes in the food industry

标 准 编 号	标 准 名 称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 8086:1986	乳品厂——卫生条件——检验和取 样步骤通用指南 Dairy plant—Hygiene conditions— General guidance on inspection and sampling procedures	TC34/SC5	
ISO/DIS15161	食品和饮料工业中应用 ISO 9001 和 ISO 9002 指南 Guidance on the application of ISO 9001 and ISO 9002 in the food and drink industry	TC34	
ISO/DIS 15554	食品加工过程 γ 辐照设备放射量测 定操作规程 Practice for dosimetry in gamma irradiation facilities for food pro- cessing	TC85	
ISO/DIS 15562	食品加工过程电子和连续 X 射线 辐射设备放射量测定操作规程 Practice for dosimetry in electron and bremsstrahlung irradiation fa- cilities for food processing	TC85	

67.040 农产食品综合

67.040 Agricultural food products in general

标准编号	标准名称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 7002:1986	农产食品——批量取样标准方法的制定 Agricultural food products—Layout for a standard method of sampling from a lot	TC34	

67.050 食品试验和分析通用方法

67.050 General methods of tests and analysis for food products

标准编号	标准名称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 1871:1975	农产食品——凯氏定氮的一般说明 Agricultural food products—General directions for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method	TC34	非等效, GB/T 8856—1988 水果、蔬菜产品粗蛋白的测定方法
ISO 5498:1981	农产食品——粗纤维含量的测定——通用方法 Agricultural food products—Determination of crude fibre content—General method	TC34	非等效, GB/T 10469—1989 水果、蔬菜粗纤维的测定方法
ISO 6541:1981	农产食品——粗纤维含量的测定——改进的沙勒法 Agricultural food products—Determination of crude fibre content—Modified Scharrer method	TC34	
ISO 11289:1993	气密封装容器中的热加工食品——pH值的制定 Heat-processed foods in hermetically sealed containers—Determination of pH	TC34/SC9	

67.060 谷物、豆类及其衍生物(包括谷类、玉米、面粉、焙烤食品等)
67.060 Cereals, pulses and derived products, including grains, corn, flours, baked products, etc.

标 准 编 号	标 准 名 称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 520:1976	谷物和豆类——千粒重的测定 Cereals and pulses—Determination of the mass of 1 000 grains	TC34/SC4	
ISO 605:1991	谷物——杂质、大小、外来气味、昆 虫以及外形和品种——测定方法 Pulses—Determination of impuri- ties, size, foreign odours, insects, and species and variety—Test methods	TC34/SC4	
ISO 711:1985	谷物和谷物制品——水分含量的测 定(基准参考法) Cereals and cereal products—De- termination of moisture content (Basic reference method)	TC34/SC4	
ISO 712:1998	谷物和谷物制品——水分含量的测 定(常规参考法) Cereals and cereal products—De- termination of moisture content (Routine reference method)	TC34/SC4	
ISO 950:1979	谷物——取样(颗粒) Cereals—Sampling (as grain)	TC34/SC4	
ISO 951:1979	袋装豆类——取样 Pulses in bags—Sampling	TC34/SC4	
ISO 2164:1975	豆类——氰氢酸苷的测定 Pulses—Determination of glyco- sidic hydrocyanic acid	TC34/SC4	
ISO 2170:1980	谷物和豆类——磨碎品的取样 Cereals and pulses—Sampling of milled products	TC34/SC4	

标 准 编 号	标 准 名 称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 2171:1993	谷物和磨碎谷物制品——总灰分的测定 Cereals and milled cereal products—Determination of total ash	TC34/SC4	
ISO 3093:1982	谷物——落粒数的测定 Cereals—Determination of falling number	TC34/SC4	
ISO 4112:1990	谷物和豆类——仓储谷粒温度测量指南 Cereals and pulses—Guidance on measurement of the temperature of grain stored in bulk	TC34/SC4	
ISO 4174:1998	谷物、油籽和豆类——单向气流通 过批量谷物的压力损失的测量 Cereals, oil seeds and pulses— Measurement of unit pressure loss in one-dimensional air flow through bulk grain	TC34/SC4	
ISO 5526:1986	谷物、豆类和其他谷物食品——命名 Cereals, pulses and other food grains—Nomenclature	TC34/SC4	
ISO 5527:1995	谷物——词汇 Cereals—Vocabulary	TC34/SC4	非 等 效 ISO 5527-1: 1979, GB 8934— 1988 粮食、油 料及其加工产 品性质和质量 的名词术语
ISO 5529:1992	小麦——沉降指数的测定——Ze- leny 试验 Wheat—Determination of sedi- mentation index—Zeleny test	TC34/SC4	

标 准 编 号	标 准 名 称	技术委员会/ 分技术委员会	我国标准采用 对照
ISO 5530-1:1997	面粉——面团的物理特性——第1部分:利用面团物理性质测定仪测定吸水性和流变性 Wheat flour—Physical characteristics of doughs—Part 1:Determination of water absorption and rheological properties using a farinograph?	TC34/SC4	非 等 效 ISO 5530-1: 1988, GB/T 14614—1993 小麦粉吸水量和面团揉和性能测定法 粉质仪法
ISO 5530-2:1997	面粉——面团的物理特性——第2部分:利用拉伸仪测定流变性 Wheat flour—Physical characteristics of doughs—Part 2:Determination of rheological properties using an extensograph	TC34/SC4	非 等 效 ISO 5530-2: 1988, GB/T 14615—1993 面包拉伸性能测定法 拉伸仪法
ISO 5530-3:1988	面粉——面团的物理特性——第3部分:利用淀粉粘焙力计测定吸水性和流变性 Wheat flour—Physical characteristics of doughs—Part 3:Determination of water absorption and rheological properties using a valorigraph	TC34/SC4	
ISO 5530-4:1991	面粉——面团的物理特性——第4部分:利用面筋拉力测定仪测定流变性 对 ISO 5530-4:1991 的技术修改单 1:1992 Wheat flour—Physical characteristics of doughs—Part 4:Determination of rheological properties using an alveograph Technical corrigendum 1:1992 to ISO 5530-4:1991	TC34/SC4	