

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准

小麦蛋白制品包括小麦面筋

CODEX STAN163-1987

2001 年修订

1 范围

本标准适用于小麦经不同加工工艺制备而成的小麦蛋白制品。本产品用于须经进一步加工方可食用的食品以及食品加工工业。小麦面筋或小麦蛋白制品不得用于工艺目的，例如：包衣剂或无面筋食品的加工助剂¹。

2 说明

2.1 产品定义

小麦面筋制品（WPP）：是指通过去除小麦或小麦粉中某些非蛋白成分（淀粉和其他碳水化合物）制取成的食品。

——活性小麦面筋的特性是水化时具有高黏弹性；

——非活性小麦面筋的特性是水化时因变性作用黏弹性下降；

——溶解性小麦蛋白的特性是水化时因部分小麦面筋水解，黏弹性下降。

3 基本成分和质量与营养指标

3.1 原料

按良好操作规范作业，小麦或小麦粉应无其他种子和外来物质。

3.2 成分要求

小麦蛋白制品应符合下列要求：

3.2.1 水分含量不应超过 10%（质量分数）

3.2.2 粗蛋白（N×6.25）应为：

——活性和非活性小麦面筋，大于等于 80%；

——溶解性小麦蛋白，大于等于 60%。

以干重计，不包括添加的维生素、矿物质、氨基酸和第 3.3 条款所规定的可选配料。

3.2.3 灰分。灼烧后灰分含量不应超过：

——活性和非活性小麦面筋：2%；

——溶解小麦蛋白：10%。

以干重计。

3.2.4 粗纤维含量不应超过 1.5%，以干重计。

3.3 可选配料

活性和非活性小麦面筋中不允许添加任何可选配料。

溶解性小麦蛋白，允许添加下列配料：

——碳水化合物，包括糖类；

——食用油；

¹ 只要在配料表中注明，不排除这类产品用做预包装食品的配料。

- 其他蛋白制品；
- 氨基酸、维生素和矿物质；
- 盐；
- 香草和香料；
- 酶。

3.4 营养指标

应严格控制加工过程，保持产品的良好风味和可口性。

不得过度加工，以免明显降低产品的营养价值。

4 食品添加剂

活性和非活性小麦面筋、溶解性小麦蛋白中，均不允许添加。

5 污染物

本标准涉及的产品应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的相关最大残留限量标准的规定。

6 卫生要求

6.1 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/RCP1-1969, Rev.4-2003）的相关部分，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。

6.2 产品应符合《食品微生物标准制定和应用准则》（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物学标准。

7 包装

用于小麦蛋白制品的包装容器，能够保持产品在贮存和运输过程中干燥和卫生条件。

8 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN1-1985）的要求外，还应符合下列条款要求：

8.1 产品名称

8.1.1 活性小麦面筋：产品名称应为“活性小麦面筋”或“小麦面筋”。

8.1.2 非活性小麦面筋：产品名称应为“非活性小麦面筋”或“无活性小麦面筋”。

8.1.3 溶解性小麦蛋白：产品名称应为“溶解性小麦蛋白”或“可溶解的小麦蛋白”。

8.2 食用说明

小麦蛋白制品的生产商应在标识上清楚标注食用的具体说明。如果国家法律规定要求，则应在标识上标注不宜食用人群的警示语。

8.3 日期标注

除货架期超过 3 个月的产品只标明保质期的终止年份和月份外，应用非条形码数字按日、月、年顺序标示“最终保质期”（“最好在……之前食用”）。月份应以在本国不致误导消费者的文字标示。只须标注月份和年份的产品，若其最终货架期为规定年份的年终，可用“年终（给定年份）”表示。

8.4 成分表

按成分含量降序排列的完整成分表应标注在标识上，添加的维生素和矿物质应单独列出，并分别按含量降序排列。

8.5 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商名称地址在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上,也可在其相随文件中标识。然而，批次识别和生产商或包装商名称、地址也可以用统一代码代替，只要代码在产品附带文件中被明确标注。

8.6 动物源性配料的标注

动物源性可选配料应在产品标识上标注：

“含动物源（标注可选配料）”。

9 分析方法和抽样方法

9.1 水分含量

依据 AOAC 925.09。

9.2 蛋白质

活性和非活性小麦面筋：依据 AOAC 979.09。

溶解小麦蛋白：依据 AOAC 920.87。

9.3 灰分

依据 AOAC 923.03 或 ISO 2171:1980(方法 B)。

9.4 粗纤维

依据 AOAC 962.09。

9.5 抽样

依据 ISO 13690:1999。