

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

国际食品法典标准  
脱水椰米  
**CODEX STAN 177-1991**  
2011 年修订

## 1 范围

本标准适用于第二节所定义的脱水椰米，标准不涵盖腌渍、糖渍、调味和烤制产品。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

#### 2.1.1 脱水椰米是指：

- (a) 以椰子 (*Cocos nucifera* L.) 完整的内核为原料，用 3.2.4(c) 中方法，不经过油萃取制备而成的产品。
- (b) 利用适当的方法如脱壳、去皮、洗涤、碾碎、烘干、过筛进行加工。
- (c) 如 (a) 和 (b) 中所描述，用 3.2.4(c) 中适当的物理方式萃取部分油的产品。

### 2.2 分类

根据产品的粒度将脱水椰米分为 3 种商业类型：

- (a) **特细脱水椰米：**不小于脱水椰米重量的 90% 应顺利通过 0.85mm 方孔筛，但通过 0.50mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 25%。
- (b) **细脱水椰米：**不小于脱水椰米重量的 80% 应顺利过 1.40mm 方孔筛，通过 0.71mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。
- (c) **中等粒度脱水椰米：**不小于脱水椰米重量的 90% 应顺利过 2.80mm 方筛，但通过 1.40mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。
- (d) **未分类脱水椰米：**涉及所有“奇特切片”或特殊切片（即细薄片、细长切片、超奇特碎片、长碎片、标准碎片等）。

## 3 基本成分和质量指标

### 3.1 原料

#### 3.1.1 基本原料

本标准中 2.1 部分所定义的椰子。

### 3.2 质量因素

#### 3.2.1 颜色和质地

颜色应为白色或乳白色，质地应包含其产品特性。

#### 3.2.2 味道

应具本产品特有风味，没有由于变坏或吸收外来物质导致的风味丧失。

#### 3.2.3 气味

应具本产品特有气味，不应有发霉、发酵或腐臭味。

### 3.2.4 化学和物理特性

参数	要求
提取油的总酸度	≤ 0.3% m/m，以月桂酸计
水分	≤ 4% m/m
含油量	≥ 60% m/m, 2.1.1 (a) and (b)中所定义
含油量	≥ 35 < 60% m/m, 2.1.1 (c)中所定义
灰分	≤ 2.5% m/m
外来植物物质: 与产品相关的无害的植物性物质	≤ 15, 片每 100 g
杂质: 与产品无关的任何肉眼可见或明显的物质	少于 100 g

### 3.3 次品的分类

未满足 3.2 中所描述的一条或者多条质量要求被称为“次品”

### 3.4 成批验收

大量应被认为是符合 3.2 中的质量要求并且 3.3 中所描述的残次品数量不超过第 10 节中所描述的可接受数量(c)。

## 4 食品添加剂

4.1 抗氧化剂和防腐剂使用应遵循表 1 和表 2 中《食品添加剂标准法典》(CODEX STAN 192-1995) 干果也遵循此标准。

4.2 下表所列抗氧化剂也允许添加, 产品也涵盖这一标准。

INS No.	食品添加剂	最大使用量
330	柠檬酸	GMP

## 5 污染物

5.1 产品应符合食品饲料中污染物和毒素标准法典 (CODEX STAN 193-1995)。

5.2 产品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 (《国际食品法典标准汇编》(第一卷))。

## 6 卫生要求

6.1 本标准所涉及的产品的制备和处理应遵守《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969), 《脱水椰米卫生推荐性操作规范》(CAC/RCP 4-1971), 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 产品应遵守《食品微生物标准通用准则》(CAC/GL 21-1997)。

## 7 称重

容器应尽可能完整, 无质量损伤, 应与产品说明描述一致。

## 8 包装、运输和贮存

脱水椰米包装、运输和贮存应遵循《脱水椰米卫生推荐性操作规范》(CAC/RCP 4-1971)。

## 9 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, 还应满足以下具体要求:

### 9.1 产品名称

9.1.1 标识上产品名称应为“脱水椰米”, 在食品出售国家这一名称可在当地通用名称前或后。

9.1.2 产品名称应标注 3.2.4 (c) 中描述的油含量。

9.1.3 产品名称应标注第 2.2 条款描述的产品级别。

### 9.2 非零售包装标签

非零售包装信息应在包装上或者附带说明上给出, 除了产品名称之外, 鉴定批次、制造商名称和地址、包装信息、进口和经销商、储存条件都应出现在包装说明上。但是鉴定批次、制造商名称和地址、包装信息、进口和经销商、储存条件都可用识别标记代替, 然后附加包含详细内容的附带单据。

## 10 分析方法和抽样方法

成分	方法	原理	类型
灰分	AOAC 950.49	重量分析法	I
外来植物性原料	标准中所用方法	用肉眼计算外来原料	IV
水分	AOAC 925.40	重量分析法 (干燥减量)	I
油含量	AOAC 948.22	重量分析法	I
总酸度	ISO 660:2009;或 AOCS Cd 3d-63 (09)	滴定分析	I

#### 外来植物性物质

计算方法是通过在白色背景薄层上散开 100 g 样品，然后用肉眼计算外来物质。