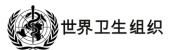
CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准





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

干罗勒标准

CXS 345-2021

2021年通过。2022年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定,本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容	
4	8.4 非零售包装物标签	有关非零售容器的信息 常	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签 通用标准》 (CXS 346-2021)。	

1. 范围

本标准适用于下文第 2.1 节中定义的作为厨用香草的干燥形式的罗勒叶,可作为食品加工的配料供直接食用,或在必要时重新包装,不包括用于工业加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

干罗勒是由唇形科罗勒属植物(表 1)的叶子以适当的方式进行干燥和加工而制成的产品。经过清洁、干燥、揉搓、研磨和筛分等操作,以第 2.2 节(类型)中所示的形式出售。

通用名称	商品名称	学名		
	甜罗勒	Ocimum basilicum L.		
	野生罗勒	Ocimum minimum L.		
	美洲罗勒	Ocimum americanum L.		
罗勒	丁香罗勒	Ocimum gratissimum L.		
	樟脑罗勒	Ocimum kilimandscharicum Gürke		
	荷力罗勒	Ocimum tenuiflorum L. Ocimum sanctum L.		

表 1: 本标准所涵盖的干制烹饪叶

2.2 类型

2.2.1 干罗勒可以是:

- 完整/完好罗勒;
- 压碎/揉碎/碎片状罗勒;
- 研磨/粉末状罗勒;
- 与上述不同的其他类型,只要有相应的标签。
- 2.2.2 研磨/粉末状罗勒的颗粒大小由买方和卖方的合同协议决定。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

上文第2节所述的干罗勒应符合附件I和附件II的要求。

3.2 质量要素

3.2.1 气味、味道和颜色

干罗勒应具有特有的气味和味道,这种气味和味道可能因地理气候因素/条件的不同而不同。干罗勒应无任何异味或味道,特别是应无霉味。罗勒的典型颜色可能因收获后处理方法而改变。

3.2.2 化学和物理特性

通用产品应符合附件 I(化学特性)和附件 II(物理特性)中规定的要求。允许带有缺陷,但不得影响产品在质量、贮藏品质和包装外观方面的整体外观。

4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995) ¹表 3 所列抗结剂可用于符号本标准的粉 状食品中。

5. 污染物

- **5.1** 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)²、《预防和减少食品和饲料中吡咯烷生物碱污染的杂草防治操作规范》(CXC 74-2014)³ 及其他相关法典文本中的最高限量规定。
- 5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药最大残留限量的规定。

6. 卫生要求

- **6.1** 建议本标准所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)⁴、《低水分含量食品卫生操作规范》(CXC 75-2015)⁵附件 III 关于香料和厨用香草的相关规定,以及《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》(CXC 78-2017)⁶和其他相关法典文本。
- **6.2** 本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997)⁷制定的 微生物标准。

7. 重量和计量

容器应在不影响质量的情况下尽量装满,并应与产品的适当内容声明相一致。

8. 标签

- **8.1** 本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)⁸加贴标签,特别适用以下具体规定。
- 8.2 产品名称
- 8.2.1 产品的通用名称应为第 2.1 节中描述的名称。

8.2.2 如果产品是表 1 所列不同种类的混合体,可使用通用名称。如果使用商品名称,那么产品应至少有 80%是该商品名称所列的种类。

- 8.2.3 产品名称可包括表 1 中描述的商品名称和品种类型的说明,以及第 2.2 节中描述的样式。
- 8.3 原产地国和收获国
- 8.3.1 应申报原产地国。
- 8.3.2 收获国(可选)。
- 8.3.3 收获地区和收获年份(可选)。
- 8.4 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》(CXS 346-2021)9。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为了核查是否符合本标准,应采用《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)¹⁰中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样计划

待制定。

附件I

表 2:干罗勒的化学特性

通用名称	类型	含水量 (最高 %)	按干物质计总灰分 按干物质计酸不溶性 %w/w 最大值 灰分%w/w 最大值		按干物质计挥发性油含量, mL/100g(分钟)	
	完整/完好罗勒	12	16	2	0.3	
罗勒	压碎/揉碎/碎片状罗勒	12	16	2	0.3	
	研磨/粉末状罗勒	10	16	2	0.1	

附件 II

表 3: 干罗勒的物理特性

通用 名称	类型	杂质 ^a %w/w 最高值	异物 ^b %w/w 最大值	完整的昆虫 尸体数/100g 最大值	可见霉菌损坏 %w/w 最大值	哺乳动物 排泄物 mg/Kg 最大值	虫害叶片 %w/w 最大值	其他排泄物 ^c mg/Kg 最大值	活体昆虫数 / 100g (最大值)
罗勒	完整/完好 罗勒	0.5	0.1	2.0	1.0	2.2	1.0	4.4	0
	压碎/揉碎/ 碎片状罗勒	1.0	0.1	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0
	研磨/粉末 状罗勒	0	0.1	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0

^a 与产品来源的植物有关,但不被接受是成品一部分的植物性物质。

不适用: 不适用指上述产品的这种形式没有被评估过,目前我们没有数值。不适用并不意味着为零。

b任何可见、可检测到的异物或通常与香料植物的天然成分无关的材料;如树枝、石头、麻布袋、金属等。

[。]爬行动物和鸟类等其他动物的排泄物。

注:

¹粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第 CXS 192-1995 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

²粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物及毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。2014。《预防和减少食品和饲料中吡咯烷生物碱污染的杂草防治操作规范》。第 CXC 74-2014 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

5粮农组织和世卫组织。2015。《低水分含量食品卫生操作规范》。第 CXC 75-2015 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶粮农组织和世卫组织。2017。《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》。第 CXC 78-2017 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁷粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则及准则》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁸粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第 CXS 1-1985 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

9粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

10粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。