



干制或脱水大蒜标准

CXS 347-2019

2019 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
3	8.5 非零售包装物标签	非零售容器信息应标注于容器或随附单证，但产品名称、批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址及贮藏说明应标注于容器。不过，批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址可以识别标记代替，但此标记应清晰可辨，并随附单证。	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

本标准适用于第 2.1 节定义的干制或脱水形态大蒜，作为香辛料或香草，供人直接食用，用作食品加工原料，或按需重新包装。本标准不适用于工业加工用产品。

2. 说明

2.1 产品定义

干制/脱水大蒜是蒜瓣和/或蒜头 (*Allium sativum L.*) 干燥制成的成品。

2.2 形态

2.2.1 干燥的根、根状茎和鳞茎可采用以下形态：

- 整头，即单头大蒜去皮、干燥/脱水，并/或蒜瓣完整；
- 破裂/破碎；
- 磨碎/粉状；
- 不同于上述形态的其他形态，需相应标注。

2.2.2 片状和磨碎/粉状形态的颗粒大小由买卖双方合同约定。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

产品应符合第 2.1 节相应定义，并符合附件 I 和附件 II（干制或脱水大蒜化学和物理特性）所述要求。如产品由商品通名涵盖的不同品种混合而成，可使用通名。如使用专名，专名涵盖的品种至少应占产品的 80%。

3.2 质量指标

3.2.1 气味、风味和色泽

产品应具有可能因地理气候因素/条件/品种而异的特有气味、色泽和风味，不得有任何异味、杂色和杂味，尤其是霉烂。

3.2.2 化学和物理特性

无商标产品应符合附件 I（化学特性）和附件 II（物理特性）规定的要求。容许的瑕疵不得影响涉及产品质量、贮藏性和包装展示的产品概貌。产品不得以任何形式掺假。

4. 食品添加剂

粉状产品可按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表 3 使用抗结剂。

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规定的最大限量。
- 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残留最大限量。

6. 卫生

- 6.1 建议在制备和处理本标准规定涵盖的产品过程中遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)³、《低水分食品卫生操作规范》(CXC 75-2015)⁴、《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》(CXC 78-2017)⁵以及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本的相关条款。
- 6.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997)⁶制定的任何微生物标准。

7. 重量和计量

包装物应尽可能在不损害质量的前提下装满，并按照规定适当声明产品内容物。

8. 标签

- 8.1 本标准规定涵盖的产品应按照《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)⁷进行标注。尤其适用以下具体规定：

8.2 产品名称

- 8.2.1 产品名称应符合第 2.1 节说明。
- 8.2.2 产品名称可标注第 2.2 节所述形态。
- 8.2.3 物种或品种可标注于标签。

8.3 原产国和采收国

- 8.3.1 应标注原产国
- 8.3.2 采收国（可选）
- 8.3.3 采收地区和采收年份（可选）

8.4 商品识别信息

- 等级（如有）
- 规格（可选）

8.5 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)⁸。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为核查本标准符合情况，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样方法

待定

附件 I

A. 干制或脱水大蒜化学特性	
参数	要求
水分, % w/w (最高)	
(i) 粉状大蒜	7.0
(ii) 粉状以外其他形态	8.0
干基总灰分, % w/w (最高)	6.0
干基酸不溶性灰分, % w/w (最高)	0.5
干基挥发性有机硫化合物内容物, % m/m (最低)	0.3
干基冷水可溶性提取物, % m/m	
(最低)	70
(最高)	90

附件 II

B. 干制或脱水大蒜物理特性	
参数	要求 ^a
杂质 ^b , % w/w (最高)	0.5
异物 ^c , % w/w (最高)	0.5
可见霉烂, % w/w (最高)	1.0
活虫, 个/100g (最多)	0
死虫、昆虫碎块、鼠类污染, %质量分数 (最高)	0.5
哺乳动物排泄物, mg/kg (最高)	1.0

^a 所列要求适用于所有形态。

^b 与产品同源的植物性物质, 但不视为成品的一部分。

^c 任何可见/可检测的通常与香辛料植物天然成分无关的无益外异物质或材料, 例如枝条、石子、麻袋布料、金属等。

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和毒素通用标准》。第CXS 193-1995号食典标准。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第CXC 1-1969号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。2015。《低水分食品卫生操作规范》。第CXC 75-2015号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 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CXG78-2017号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第CXG 21-1997号食典准则。食品法典委员会。罗马。

⁷ 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号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁸ 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号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第CXS 234-1999号食典标准。食品法典委员会。罗马。