

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 - www.codexalimentarius.org

干燥种子标准 - 肉豆蔻

CXS 352 -2022

2022 年通过

1. 范围

本标准适用于经过干燥或脱水处理后用作香料的干燥种子（定义见下文第 2.1 节），此类种子供直接食用，作为食品加工中的配料，或视需要用于重新包装，不包括用于工业加工的干燥种子和种子制成的粉末。

2. 说明

2.1 产品定义

2.1.1 干燥肉豆蔻是肉豆蔻科植物肉豆蔻（*Myristica fragrans* Houtt.）的种子，在达到适当的成熟度¹后采收，并经过适当的收获后处理，如剥去果皮、干燥、分拣、破碎、分级和/或研磨等操作，然后进行成品包装，并以第2.2节所述形态售卖。

表 1：本标准所涉干燥种子

常用名	学名
肉豆蔻	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 肉豆蔻呈卵圆形至椭圆形等多种形状，大小也多种多样。肉豆蔻种仁的表面微皱，果壳内的种子在干燥过程中会收缩，因此核仁在晃动时会发出沙沙声。

2.2 形态

干燥肉豆蔻会以下列形态销售：

2.2.1 完整核仁。

2.2.2 完整去壳种子。

2.2.3 碎粒状种子（仅对种子加工获得）。

2.2.4 碾/磨成粉状的种子（仅对种子加工获得）。

2.3 规格（可选项）

完整肉豆蔻（核仁和去壳种子）可按单位重量所含个数、重量、直径等方式或根据此前的贸易惯例确定规格。在规格确定好后，应在包装上标注规格的确定方法。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

第2节所述产品。

¹ 适当成熟度指，成熟果皮自然裂开（而非使用手工或机械方式打开），露出包裹种子的红色假种皮，即肉豆蔻种衣。

3.2 质量要素

3.2.1 气味、味道和颜色

产品应具备其特有的气味、味道和颜色，这些特质会因地理气候因素/条件的改变而不尽相同，但不能呈现任何因酸败和发霉而导致的不自然气味、味道和颜色。

3.2.2 化学和物理特性

干燥肉豆蔻应符合附件1（表1：完整、碎粒状和碾/磨成粉状的肉豆蔻的化学特性，以及表2：完整、碎粒状和碾/磨成粉状的肉豆蔻的物理特性）的要求。容许缺陷不应影响产品的总体质量要求，并应在包装上体现产品质量和外观。

3.2.3 分类（可选项）

在对干燥肉豆蔻进行分类贸易时，附件一所述的化学和物理特性应作为最低要求。

4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表3所列的抗结剂可用于遵循此标准的粉状产品。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）²、《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》（CXC 78-2017）³以及其他相关法典文本中最大限量值的规定。

5.2 本标准所涉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

6.1 建议本准则各项规定所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生通则》（CXC 1-1969）⁴、《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）⁵中关于香料和干制厨用香草的附件三，以及其他相关法典文本的相应条款。

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）⁶制定的微生物标准。

7. 重量和计量

贮存产品的容器应在不影响质量的情况下尽可能充满，应符合产品内容物的相关声明。

8. 标签

8.1 本标准所涉产品的标签应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷。特别应适用以下具体规定：

8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为第2.1节所规定的名称。

8.2.2 产品名称应标明第2.2节所规定的形态。

8.3 原产国和采收国

8.3.1 应标明原产国。

8.3.2 采收国（可选项）。

8.3.3 采收区域和年份（可选项）。

8.4 商业识别信息

8.4.1 规格（可选项）仅适用完整核仁和去壳种子这两种形态。

8.5 非零售容器的标签

非零售容器的标签应遵循《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）⁹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1：完整、碎粒状和碾/磨成粉状的肉豆蔻的化学特性

说明	规范（去壳）		
	完整	碎粒状	碾/磨成粉状
水分含量，%w/w（最大限量）	10.0	10.0	8.0
按干物质计，总灰分含量，%w/w（最大限量）	3.0	3.0	3.0
按干物质计，酸不溶性灰分含量，%w/w（最大限量）	0.5	0.5	0.5
按干物质计，非水溶性灰分含量，%w/w（最大限量）	1.5	1.5	1.5
按干物质计，挥发油含量，毫升/100克（最小限量）	6.5	6.0	5.0

表2：完整、碎粒状和碾/磨成粉状的肉豆蔻的物理特性

参数	核仁 (带壳)	去壳种子 (去壳)		
	完整	完整	碎粒状	碾/磨成粉状
杂质含量， ^a % w/w（最大限量）	0.5	0.5	0.5	不适用
异物含量， ^b % w/w（最大限量）	0.5	0.5	0.5	不适用
可见霉菌含量， ^c % w/w (最大限量)	5	5	不适用	不适用
沾染/滋生虫子的部分含量% w/w (最大限量)	5	5	不适用	不适用
整只死虫，个数/100克 (最大限量)	4	4	4	不适用
昆虫碎片，片数/10克（最大限量）	不适用	不适用	100	不适用
啮齿类动物污染（毛）， 根数/10克（最大限量）	不适用	不适用	不适用	1
活虫，个数/100克（最大限量）	0	0	0	0
哺乳动物及/或其他动物排泄物， 毫克/千克（最大限量）	0	0	11	不适用
种衣含量，% w/w（最大限量）	0.1	不适用	不适用	不适用
不规格（如按规格包装）的部分含量， % w/w（最大限量）	10	10	不适用	不适用
破碎/损坏（仅适用完整形态的产品） % w/w（最大限量）	2	3	不适用	不适用

^a 与出产产品的植物相关的植物性物质，但不属于成品的组成部分。

^b 任何明确可见、可检测到的通常与肉豆蔻植物的天然成分无关的异物或材料，如枝条、石头、粗麻袋材料、金属等。

^c 肉眼可见（如视力异常，则矫正后可见）

不适用：不适用指本标准未对产品的这种形态进行评估，目前没有相应数值。不适用不表示数值为0。

注释

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。《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号法典标准。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。2017。《预防并减少香料中真菌毒素污染操作规范》。第 CXC 78-2017 号法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通则》。第 CXC 1-1969 号法典操作规范。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 CXC75-2015 号法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

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