



议题 5 (f)

CX/CAC 15/38/8

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划 食品法典委员会

第三十八届会议，日内瓦国际会议中心

2015 年 7 月 6–11 日，瑞士日内瓦

法典标准及相关文本修正

《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CAC/GL 21-1997）

第 4.5、4.8 和 4.9 节

在《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（[CAC/GL 21-1997](#)）第 4.5、4.8 和 4.9 节中粮农组织/世卫组织“食品微生物标准统计工作风险管理指南”部分插入一个脚注¹。

《Mozzarella 干酪标准》（CODEX STAN 262-2006）

第 4 节

1. 在《Mozzarella 干酪标准》（[CODEX STAN 262-2006](#)）食品添加剂功能分类技术合理性表中插入“X”和“X^(b)”，用于规范高水分 Mozzarella 干酪中防腐剂和抗结块剂的使用，这两种添加进仅用于表面处理（见附件）。[ALINORM 06/29/11](#) 附录 XXII 以及食典网站上的标准中这两个条目均疏漏为空白。

¹ [REP15/FH](#)，第 36 段。

附件

《Mozzarella 干酪标准》（CODEX STAN 262-2006）第 4 节“食品添加剂”部分修正

说明：修正内容用**黑体/下划线**字体标注。

4. 食品添加剂

只有下表中被认为具有合理性的添加剂分类方可在特定产品类别中使用。在表中允许的情况下，每类添加剂中只有列出的食品添加剂才可使用，且仅能用于特定的功能和限制。

添加剂 功能分类	合理用途			
	低水分Mozzarella干酪		高水分Mozzarella干酪	
	干酪块	表面处理	干酪块	表面处理
颜料：	X ^(a)	-	X ^(a)	-
漂白剂：	-	-	-	-
酸度调节剂：	X	-	X	-
稳定剂：	X	-	X	-
增稠剂：	X	-	X	-
乳化剂：	-	-	-	-
抗氧化剂：	-	-	-	-
防腐剂：	X	X	X	X
起泡剂：	-	-	-	-
抗结块剂：	-	X ^(b)	-	X^(b)

(a) 仅用于获得颜色特点，如第2节所述。

(b) 只限于在切片、分割、切碎或搓碎的干酪中使用。

X 表示该分类下使用此添加剂具备技术合理性。

- 表示该分类下使用此添加剂不具技术合理性。