

食品法典委员会

C



联合国
粮食及农业组织



世界
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 3(a)

CX/ASIA 08/16/3

2008年10月

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会

第16届会议

2008年11月17-21日, 印度尼西亚, 登巴萨

GOCHUJANG 区域标准草案 (N03-2004)

第6步评议意见

日本

日本很高兴回应通函CL 2007/32-ASIA提出以下评议意见。

4. 食品添加剂

考虑到CCFA提供的意见, 我们建议按照以下内容修订食品添加剂列表:

(INS号)	(食品添加剂名称)	(最大用量)
4.1 防腐剂		
200	山梨酸	1.0g/kg-1000 mg/kg
202	山梨酸钾	以山梨酸计, 单独或
203	山梨酸钙	混合使用
4.2 组织形成剂		
452(i)	聚磷酸钠	按GMP使用
452(ii)	聚磷酸钾	按GMP使用
4.23 增味剂		
621	MSG (谷氨酸一钠)	按GMP使用
508	氯化钾	按GMP使用
4.34 抗氧化剂		
325	乳酸钠	按GMP使用
4.45 酸度调节剂		
296	苹果酸(D-, L-)	按GMP使用
339i	磷酸一钠	
339ii	磷酸二钠	
340i	磷酸一钾	5000 mg/kg 单独或混
340ii	磷酸二钾	合使用, 以磷计
452(i)	聚磷酸钠	
452(ii)	聚磷酸钾	

4.56-稳定剂

412	瓜尔胶	按GMP使用
414	阿拉伯胶	按GMP使用
415	黄原胶	按GMP使用

虽然在日本452(i) 聚磷酸钠和452(ii) 聚磷酸钾未用于生产Gochujang，但如果其可在任何成员国使用，我们建议按照CCFA提供的建议，在酸度调节剂功能类别下将所有的磷酸盐归为一组，赋予一单独的最大用量。

9. 分析和采样方法

第28届CCMAS审议了Gochujang的分析方法。当进行修订时，应体现该讨论意见。