

食品法典委员会



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

议题 5(a)

CX/ASIA 12/18/5

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

第十八届会议

2012年11月5-9日，日本东京

非发酵豆制品拟议区域标准草案
(N06-2007)

在第3步的回复意见

(印度尼西亚、马来西亚、菲律宾以及热量控制委员会
对 CL2012/18-ASIA 的回复意见)

印度尼西亚

印度尼西亚感谢中国牵头领导电子工作组，起草非发酵豆制品区域标准拟议草案。

在对该拟议标准草案表示支持的同时，印度尼西亚谨提出以下意见：

一般性意见

根据《食品添加剂通用标准》，“豆浆”不能为“豆基饮料”所替代。因此，应在标准所涉及产品分类中研究审议此术语。

对若干章节的意见

2. 描述

2.1 产品定义

印度尼西亚希望将2.1节的案文修改如下：

“非发酵豆制品系指主要成分为大豆和/或大豆衍生物及水、未经过发酵过程制得的产品。此类产品应在装入容器之前或之后经适当方式热处理以防腐败。”

理由：

此类产品可经除加热之外的其他加工工艺加工，如高压、辐照等。

3. 基本成分和质量要素

3.4.2 成分要求

印度尼西亚建议删除表1成分要求中的方括号，具体如下：

表1成分要求

| 类别 | | 湿度 (g/100g) ≤ | 蛋白质 (g/100g) ≥ |
|---------|-------|------------------|-------------------|
| 豆浆及相关产品 | 豆浆 | - | 【2.0】 |
| | 豆基饮料 | - | 【0.8】 |
| 豆腐及相关产品 | 半固态豆腐 | - | 2.5 |
| | 豆腐 | 92.0 | 【4.0】 |
| 豆腐干 | | 75.0 | 13.0 |
| 豆皮及相关产品 | 豆皮 | 20.0 | 30.0 |
| | 腐竹 | 12.0 | 35.0 |

5. 【调味品】

印度尼西亚建议删除方括号及部分语句，具体如下：

5. ~~【调味品】~~

根据本标准，以下调味品在符合良好生产规范的要求以及《调味品使用准则》（CAC/GL 66-2008）的情况下，可用于食品中：~~从相关产品中指定的水果提取的天然香料物质；天然薄荷味；天然肉桂味；香兰素；香草或香草精。~~

8. 度量衡

印度尼西亚建议删除“允许率”，具体如下：

允许限量如下：

| 标重 (A) | 允许量/允许率 |
|--------------------|---------|
| A ≤ 50 g | 4 % |
| 50 g < A ≤ 100 g | 2 g |
| 100 g < A ≤ 500 g | 2 % |
| 500 g < A ≤ 1000 g | 10 g |
| A > 1000 g | 1 % |

此外，印度尼西亚建议，为保持一致，使用相同单位标明允许量（g 或 %）。

马来西亚

马来西亚意见如下，用红色标出：

1) 2.2.1.1节 豆浆

马来西亚建议对2.2.1.1节进行如下修改：

“豆浆系由干豆经浸泡、磨浆、煮浆、过滤，~~提取蛋白等和/或去除纤维后制成~~，或由大豆衍生物制成的液态产品，如豆粉、大豆浓缩物或大豆提取物或这些产品的水混合物。产品可含糖、盐和其他食物成分。该产品在制作过程中不加其他成分。”

理由：为与《食品添加剂通用标准》食品分类系统中的食品类别06.8.1一致，并考虑到部分地区生产的豆浆和豆类饮料可能添加食物成分，如谷物或仙草。

2) 2.2.2.1节 半固态豆腐

马来西亚建议对2.2.2.1节进行如下修改，以利于澄清并与《食品添加剂通用标准》食品分类系统的食品类别06.8.3一致：

“半固态豆腐系半固态产品，豆浆中加入凝固剂使大豆蛋白凝固而成豆浆中加入凝固剂形成的半固态产品。”

3) 2.2.2.2节 豆腐

马来西亚建议对2.2.2.2节进行如下修改，以利于澄清并与《食品添加剂通用标准》食品分类系统的食品类别06.8.3一致：

“豆腐系含水量高的固态产品，由豆浆加入凝固剂加以凝固制成的加入凝固剂制作而成的固态产品。豆腐可进一步加工，如油炸、烧烤、油煎、冷冻、脱水或加调味料等。”

4) 2.2.3节 豆腐干

马来西亚建议修改如下：

“豆腐干系部分脱水豆腐，含水量远低于豆腐，耐嚼。豆腐干可进一步加工，如油炸、烧烤、油煎、冷冻、脱水或加调味料等。”

理由：编辑性修改。

5) 第4节 食品添加剂

马来西亚建议对“第4节食品添加剂”格式修改如下，以便与《程序手册》有关食品添加剂的内容保持一致：

“4.1 根据本标准，《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表1和表2列出的食品类别06.8.1、06.8.2和06.8.4可用的食品添加剂，以及食品添加剂通用标准—~~（CODEX STAN 192-1995）~~该标准表3列出的消泡剂、固化剂、稳定剂、增稠剂、螯合剂、着色剂、乳化剂和酸度调节剂可在食品中使用。”

6) 第5节调味品

马来西亚建议对“第5节调味品”修改如下，以便与其他法典委员会标准格式保持一致：

“根据本标准，以下调味品在符合良好生产规范以及《调味品使用准则》（CAC/GL 66-2008）的情况下，可在食品中使用：~~从相关产品中指定的水果提取的天然香料物质；天然薄荷味；天然肉桂味；香兰素；香草或香草精。~~”

7) 第8节度量衡

马来西亚建议本节中使用的表述应一致，用百分比或g表示。

8) 第9节标签

马来西亚建议新增9.2B节如下，对所用食用油是动物油或植物油进行标注：

“9.2Bis 如产品预期作为素食出售，应对添加的油脂类别来源类别进行标注。”

菲律宾

菲律宾感谢中国牵头电子工作组所开展的非发酵豆制品拟议标准草案工作，并纳入了菲律宾之前提交的针对本标准草案的意见。同时，我们希望将菲律宾列入电子工作组的参与国家名单。

以下是菲律宾对非发酵豆制品拟议标准最新草案的意见，**黑体和有下划线标记的**为建议修改内容：

1. 第2.1节，产品定义：

菲律宾建议将第二句修改为：

“产品应在装入容器之前或之后以适当方式进行**包括加热在内的处理**，以防止腐败。”

2. 第2.2.1.1节，豆浆：

菲律宾建议删除第一句中的“干豆”，理由是新鲜大豆也可用于制作豆浆。

3. 第3.5节“次品分类”应置于第3.4节下，标为3.4.1节，“次品定义和感官指标”应设为3.4.3节。

此外，“次品定义”可进一步展开描述次品种类。

4. 第3.6节“批次验收”应置于3.4节下，标为3.4.2节。

5. 第4节“食品添加剂”：

菲律宾建议《食品添加剂通用标准》表3列出的豆基饮料可用的其他食品添加剂应纳入第4.1节。因此，表述应修改为：

“根据本标准，最新版《食品添加剂通用标准》列出的豆基食品可用的食品添加剂可以用于该产品。”

6. 第5节“调味品”应置于第4节下，标为4.2节。

7. 第9.2节“标签”：

关于转基因食品标识问题，菲律宾不要求标注转基因食品。

热量控制委员会（CCC）

热量控制委员会（CCC）是国际性协会，代表生产低卡路里或降低卡路里的食品和饮料以及所用配料（如高倍甜味剂）的公司。热量控制委员会在食典委中持有非政府组织观察员身份。热量控制委员会对CL 2012/18-ASIA，即亚洲协调委在第3步征求意见的非发酵豆制品拟议区域标准草案的第4节食品添加剂的意见如下：

食品类别06.8.1豆基饮料，在《食品添加剂通用标准》中描述为“由干豆经浸泡、磨浆、煮浆、过滤制成，或由豆粉、大豆浓缩物或大豆提取物制成的产品”。在一些国家，此类别的产品包括豆浆。豆基饮料可直接食用或用以制备其他大豆产品，如食品类别06.8.2（豆皮）、06.8.3（豆腐）、06.8.4（半脱水豆腐）以及06.8.5（脱水豆腐kori tofu）。也可包括大豆制品，如豆基饮料粉，用于复原或在其中加入凝结剂，形成混合物，由消费者自行制备成家庭用软豆腐。

豆基饮料包含在亚洲协调委通过CL2012/18-ASIA发布的“非发酵豆制品拟议区域标准草案（N06-2007）”中。拟议标准草案第4节仅规定《食品添加剂通用标准》表3列出的消泡剂、固化剂和酸度调节剂可作为食品添加剂用于非发酵豆制品，而《食品添加剂通用标准》目前规定甜菊糖苷和三氯蔗糖也可用于食品类别06.8.1的豆基饮料类食品中。因此，热量控制委员会请求将“高倍甜味剂”纳入非发酵豆制品区域标准“第4节食品添加剂”中，用于《食品添加剂通用标准》食品类别06.8.1。

非发酵豆制品拟议区域标准草案第3.2节列出了可选配料，包括食糖。考虑到全球范围不断增高的肥胖发生率，建议用高倍甜味剂替代部分或所有食糖成分，从而在不影响营养价值的前提下降低“豆基饮料”类产品的热量。

热量控制委员会建议亚洲协调委研究食品法典委员会第二十版《程序手册》对法典商品标准格式中有关食品添加剂的指导意见。根据此节规定，由于食品添加剂法典委员会已通过《食品添加剂通用标准》规定了可用的添加剂清单（如高倍甜味剂）和用量，因此没必要对具体添加剂逐一做出规定（即：应采用规定功能类别），从而避免亚洲协调委和食品添加剂法典委员会这两个委员会来回协调。