

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(b)

CX/ASIA 12/18/6

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划 粮农组织/世卫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

TEMPE 拟议区域标准草案 (N05-2011)

在步骤 3 提交的意见

(日本、菲律宾对通函 CL2012/13-ASIA 的回复意见)

日本

我们很高兴就 Tempe 拟议区域标准草案中的食品添加剂条款提交以下意见:

建议添加的文字用下划线标出。

4. 食品添加剂

4.1 Tempe 不得含食品添加剂。

4.2 加工助剂

INS 号	加工助剂名称
<u>260</u>	<u>冰醋酸</u>
<u>270</u>	<u>L-、D-和 DL-乳酸</u>
<u>330</u>	<u>柠檬酸</u>

(理由)

我们建议增加这三种加工助剂, 理由是在日本 Tempe 生产商在浸泡大豆时需要利用这三种加工助剂降低 pH 值, 通过促进根霉属的生长促进发酵过程, 并阻止其他微生物的生长。但这些添加到 Tempe 中的加工助剂最终会通过发酵过程去除。

法典程序手册(第二十版第 41 页)“法典商品标准的格式”食品添加剂一节中规定,“有关香料和加工助剂的规定也应包含在这部分”。因此,这三种加工助剂应放到此节中。

菲律宾

菲律宾感谢印度尼西亚牵头电子工作组，进行Tempe拟议标准草案的起草工作，以及将菲律宾之前提交的意见考虑在内。

以下是菲律宾对最新Tempe拟议标准草案的意见，用**粗体字和下划线**标出：

1. 第1节，范围：

我们的意见如下：

“本标准适用于以下第2节描述的、供人们食用的tempe产品。除经冷冻加工和**非发酵tempe**外，本标准不适用于进一步加工的产品。”

2. 第4节，食品添加剂：

鉴于未来会有食品添加剂提高tempe的营养价值和保存性，菲律宾认为有必要就食品添加剂的规定进行说明。规定tempe中不能使用食品添加剂会阻碍食品加工者的技术创新。

我们建议进行如下修改：

“食品添加剂可根据GMP和GSFA对食品类别06.8.6发酵豆制品的最新规定使用。”

3. 第7节，标签：

菲律宾建议纳入国际化名称“Tempeh”。

4. 根据法典程序手册的规定，将第8节“重量和计量”作为法典标准的组成部分。