

CODEX ALIMENTARIUS

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

硬质小麦粗粉和硬质小麦粉标准

CXS 178-1991

1991 年通过，1995 年修订，2019 年修正

1. 范围

1.1 本标准适用于由硬质小麦（粗麦小麦属）制备而成的，供人类直接食用的，预包装后出售或将来用于其他食品的硬质小麦粗粉，包括硬质小麦粗全面粉和硬质小麦粉。

1.2 本标准不适用于：

- 由普通小麦 *Triticum aestivum* L.或密穗小麦 *Triticum compactum* Host 或两者的混合物或这类小麦与硬质小麦（粗麦小麦属）混合制备而成的产品；
- 不用作食品工业或动物饲料的硬质小麦粉或硬质小麦粗粉。

2. 说明

2.1 产品定义

硬质小麦粗粉和硬质小麦粉（durum wheat semolina and durum wheat flour）：是指将硬质小麦粒（粗麦小麦属）碾磨或制粉加工、完全去除麦麸和胚芽后，再将剩余部分粉碎至适宜细度的产品。硬质小麦粗全面粉的制粉过程类似，但保留麸皮和部分胚芽。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标：一般要求

3.1.1 硬质小麦粗粉和硬质小麦粉及任何添加的营养成分应安全并适于人类食用。

3.1.2 硬质小麦粗粉和硬质小麦粉应无异常风味、气味和活体昆虫。

3.1.3 硬质粗粒小麦粉和硬质小麦粉应无数量上危害人类健康的污物（动物源杂质，包括昆虫尸体）。

3.2 质量指标：特殊要求

3.2.1 水分含量最大值为 14.5%（质量分数）。

根据目的地的气候、运输和贮存期因素，可适当地调低水分含量要求。

4. 污染物

4.1 重金属

硬质小麦粗粉和硬质小麦粉不得含有可危害健康的重金属。

4.2 农药残留

硬质小麦粗粉和硬质小麦粉应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限度的规定。

4.3 真菌毒素

硬质小麦粗粉和硬质小麦粉应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的真菌毒素最大限量的规定。

5. 卫生要求

5.1 本标准条款中所涉及的产品制备和处理过程,应符合《食品卫生通用准则》(CXC 1-1969)的相应条款,和国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的其他操作规范。

5.2 在良好操作规范的范畴内,产品应无有害污染物。

5.3 应用适当的抽样及检验方法时,产品应:

- 无数量上可能危害健康的微生物;
- 无危害健康的寄生虫;
- 无数量上可能危害健康的微生物代谢物质。

6. 包装

6.1 硬质小麦粗粉和硬质小麦粉的包装容器应能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。

6.2 容器及包装材料应采用安全、适宜的材料制成,不能给产品带来有毒物质或不良的气味和滋味。

6.3 当产品用麻(纸)袋包装时,麻(纸)袋应清洁、结实、缝线密实或封口严密。

7. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)的要求外,还应符合下列条款要求:

7.1 产品名称

标签上标注产品名称:“硬质小麦粗粉”、“硬质小麦粗全麦粉”、“硬质小麦粉”。

7.2 非零售包装标签

除产品名称、批次和生产商/包装商的名称和地址应在容器上标注外,非零售包装的信息可在容器上,也可在其附带文件中标示。然而,批次识别码和生产商或包装商的名称、地址也可以用识别标记代替,只要此类识别标记在产品附带文件中清晰可识别。

8. 分析方法和采样方法

参考食品法典有关分析和采样方法标准。

附件

在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中，强烈建议使用者说明使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值	分析方法
灰分		AOAC923.03（第1法）； 或 ISO 2171（1980）谷物、豆类及其制品中灰分的测定方法 550°C 恒重
▪ 硬质小麦粗粉	最大值为 1.3%，以干重计	
▪ 硬质小麦粗全麦粉	最大值为：2.1%，以干重计	
▪ 硬质小麦粉	最大值为：1.75%，以干重计	
粗蛋白（N x 5.7）		ICC105/1 食物和饲料的谷物及其制品中粗蛋白的测定方法——硒/铜催化剂法（第1法） 或 ISO 1871(1975)
▪ 硬质小麦粗粉	最小值为：10.5%，以干重计	
▪ 硬质小麦粗全麦粉	最小值为：11.5%，以干重计	
▪ 硬质小麦粉	最小值为：11.0%，以干重计	
营养成分	符合产品出售国的法律规定	不限定
▪ 维生素		
▪ 矿物质		
▪ 氨基酸		
粒度		不限定
▪ 硬质小麦粗粉	最大值为：79%，通过 315um 丝网或人工尼龙筛；	
▪ 硬质小麦粉	最小值为：80%，通过 315um 丝网或人工尼龙筛	