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

干燥花部（干燥丁香）标准

CXS 344-2021

2021 年通过。2022 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
3	8.4 非零售包装物标签	非零售容器信息应标注于容器或随附单证，但产品名称、批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址及贮藏说明应标注于容器。不过，批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址可以识别标记代替，但此标记应清晰可辨，并随附单证。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

1 范 围

本标准适用于第 2.1 节定义的干燥或脱水形态的植物产品，这类产品用作香辛料，作为食品加工原料供人直接食用，或按需重新包装。不包括用于工业加工的产品。

2 说 明

2.1 产品定义

干燥丁香由表 1 所述植物的干燥花部（钉状丁香）制成。

表 1：干燥丁香的通名和学名

通名	学名
干燥丁香	*Syzygium aromaticum* (L.), Merrill & Perry

2.2 形 态

干燥丁香形态如下：

- 完整
- 研磨/粉状（不添加任何物质）

3 基本成分和质量指标

3.1 成 分

第 2 节所述产品应符合附件 I 和 II 所载要求。

3.2 质量指标

3.2.1 气味、风味和色泽

产品应具备可能因地理气候因素/条件而异的独特气味、风味和色泽，不得有任何异味、杂味和杂色，尤其不得有酸败和霉烂。

3.2.2 化学和物理特性

无商标产品应符合附件 I（表 2. 化学特性）和附件 II（表 3. 物理特性）规定的要求。容许的瑕疵不得影响涉及产品质量、贮藏性和包装展示的产品概貌。

3.2.3 等级（不强制标注）

如分等级销售，应以附件 I 和 II 的规定为最低要求。

4 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）[1]表 3 所列抗结剂可用于符合本标准的食品粉状形态。

5 污染物

5.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）[2]及任何其他相关法典文本规定的最大限量。

5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量。

6 卫 生

6.1 建议在制备和处理本标准规定涵盖的产品过程中遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）[3]、《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）[4]及其附件三（香料和烹调用干药材）和其他相关法典文本的相关条款。

6.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）[5]制定的任何微生物标准。

7 重量和计量

包装物应尽可能在不损害质量的前提下装满，并按照规定适当声明产品内容物。

8 标 签

8.1 本标准规定涵盖的产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）[6]进行标注。此外，适用以下具体规定：

8.2 产品名称

8.2.1 产品通名应符合第2.1节说明。

8.2.2 产品名称可标注第2.2节所述形态。

8.2.3 商品名称或品种可标注于标签。

8.3 原产国和采收国

8.3.1 应标注原产国。

8.3.2 采收国（不强制标注）。

8.3.3 采收地区和采收年份（不强制标注）。

8.4 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）[7]。

9 分析和采样方法

9.1 分析方法

为核查本标准符合情况，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）[8]中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样计划

待定。

附件 I

表 2：干燥花部（干燥丁香）的化学要求

产品	形态	干基总灰分 % w/w（最大）	干基酸不溶性灰分 % w/w（最大）	含水量 % w/w（最大）	干基挥发油 ml/100g（最小）	粗纤维 % w/w（最大）
干燥丁香	完整	7	0.5	12	17	13
	研磨	7	0.5	10	14	13

附件 II

表 3：干燥花部（干燥丁香）的物理要求

产品	形态	哺乳动物或/和 其他排泄物* (w/w)/mg/Kg（最大）	活虫 数量/100g （最大）	可见霉菌 % w/w （最大）	虫蚀/虫蛀 % w/w （最大）	杂质 [a] % w/w （最大）	异物 [b] % w/w （最大）	瑕疵 （无头丁香 [c]/母丁香 [d]/瑕疵丁香 [e]） % w/w（最大）
干燥丁香	完整	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	研磨	不适用	0	不适用	1	1	1	不适用

[a] 杂质：与产品同源的植物性物质，但不视为成品的一部分。

[b] 异物：任何可见/可检测的通常与香辛料植物天然成分无关的无益外异物质或材料，例如枝条、石子、麻袋布料、金属等。

[c] 无头丁香：仅剩花托和萼片，没有柱头。

[d] 母丁香：丁香树（*Syzygium aromaticum*）果实，为棕色卵形浆果，顶部有 4 个内曲花萼片。

[e] 瑕疵丁香：因干燥不完全而发酵，外观呈淡棕色，带粉白色斑点，表面常有皱褶。

不适用：上述产品的这一形态未按这一规定进行评估，数值暂时不详。“不适用”非指“0”。

*爬行类和鸟类等其他动物的排泄物。

注 释

[1] 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》，第CXS 192-1995号食典标准。食品法典委员会。罗马。

[2] 粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》，第CXS 193-1995号食典标准。食品法典委员会。罗马。

[3] 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》，第CXC 1-1969号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

[4] 粮农组织和世卫组织。2015。《低水分食品卫生操作规范》，第CXC 75-2015号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

[5] 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》，第CXG 21-1997号食典准则。食品法典委员会。罗马。

[6] 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》，第CXS 1-1985号食典标准。食品法典委员会。罗马。

[7] 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》，第CXS 346-2021号食典标准。食品法典委员会。罗马。

[8] 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》，第CXS 234-1999号食典标准。食品法典委员会。罗马。