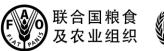
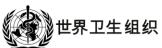
# CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准





 $\hbox{E-mail: codex@fao.org - www.} \textbf{codex} \, \hbox{a limentarius.org}$ 

# 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 经 的 商或进口商名称和地址	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)。	

CXS 344-2021 2

# 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) <sup>1</sup>表 3 所列抗结剂可用于符合本标准的食品粉状形态。

CXS 344-2021 3

# 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)<sup>2</sup>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)<sup>3</sup>、《低水分食品卫生操作规范》(CXC 75-2015)<sup>4</sup>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)<sup>5</sup>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) <sup>6</sup>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) <sup>8</sup>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 <sup>a</sup> % w/w (最大)	异物 b % w/w (最大)	瑕疵 (无头丁香 <sup>c</sup> /母丁香 <sup>d</sup> / 瑕疵丁香 <sup>c</sup> ) % 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

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup>杂质:与产品同源的植物性物质,但不视为成品的一部分。

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"。

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。

<sup>&</sup>lt;sup>d</sup> 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。

<sup>&</sup>lt;sup>°</sup> 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。

<sup>\*</sup>爬行类和鸟类等其他动物的排泄物。

CXS 344-2021 5

# 注 释

<sup>1</sup> 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。

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> 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。

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup>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。

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> 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。

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> 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。

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup>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。

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup>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。

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> 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。