

食品法典委员会

C



联合国
粮食及农业组织



世界
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 4(d)

CX/ASIA 08/16/8

2008年8月

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16届会议

2008年11月17-21日, 印度尼西亚, 登巴萨

可食西米粉区域标准的拟议草案 (N06-2007)

(第3步)

希望对可食西米粉区域标准的拟议草案, 如本文件附件所示, 在第3步提出评议意见的政府和国际组织, 请在2008年9月30日之前将意见反馈给印度尼西亚国家标准化机构的代理主任 Sunarya 博士(传真: +62 21 574045 或 E-mail: sps-2@bsn.or.id (更方便)), 同时抄送粮农组织/世卫组织联合食品标准计划, 法典委员会秘书处, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (Facsimile: + 39.06.5705.4593 or E-mail: codex@fao.org (更方便))

背景

1. 第15届FAO/WHO亚洲协调委员会 (CCASIA) 同意委员会请求食典委批准制订西米粉标准的新工作。委员会进一步同意, 如果新工作被批准, 印度尼西亚将提出拟议标准草案征求意见并交下届委员会审议。
2. 第30届食典委大会批准了由CCASIA提出制订可食西米粉区域标准。

征求意见

3. 由印度尼西亚起草的可食西米粉区域标准的拟议草案做为本文件的附件。邀请成员国和国际组织在2008年9月30日之前, 对该区域标准的拟议草案提出评议意见, 以email的方式发送到上述地址。

可食西米粉区域标准的拟议草案 (N06-2007) (第3步)

1. 范围

该标准适用于供人群食用的用棕榈树(*Metroxylon sp.*)的核或软核加工的可食西米粉。

2. 描述

2.1. 产品定义

可食西米粉是一种用棕榈树(*Metroxylon sp.*)的核或软核加工制备的产品，通过机械处理（重击、碾磨、制粉），浸泡、沉淀，然后烘干。

3. 基本成份和品质要素

3.1. 质量标准—通用

- 3.1.1. 可食西米粉应无异味、无气味和活的昆虫。
- 3.1.2. 必须无不洁物（动物源性杂质，包括死的昆虫）。
- 3.1.3. 除西米淀粉外，不应含有其他淀粉。

3.2. 质量标准—特定指标

3.2.1. 湿度含量	最多 13% m/m
3.2.2. 灰分无机物	最多 0.5% m/m
3.2.3. 酸度	最高 4
3.2.4. 淀粉含量	最低 60% m/m
3.2.5. 粗纤维	0.1%
3.2.6. 颗粒大小	不能小于面粉的95%，否则将通过100目筛网漏出
3.2.7. 其他淀粉	0

4. 食品添加剂

与法典通用食品添加剂标准(CODEX STAN 192-1995)中表1和表2相一致的，食品类别06.2.1“面粉”中使用的面粉处理剂，可用于符合本标准食品。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品应符合食品中污染物和毒素通用法典标准(CODEX/STAN 193-1995)中规定的最高限量。

本标准所涵盖的产品应符合CAC规定的农药残留和/或兽药残留的最高限量。

6. 卫生

6.1. 建议本标准所涵盖的产品应按照推荐性国际操作规范—食品卫生的基本原则(CAC/RCP 1-1969)以及其他相关法典文本，如卫生规范和操作规范，进行制备和处理。

6.2. 产品应符合微生物标准，与制订和应用食品微生物标准的原则(CAC/GL 21-1997)相一致

6.3. 在实行良好操作规范的可能条件下，产品应不含有害物质。

6.4. 当用适当的采样和检验方法进行检验时，产品

- 不应含有对健康产生危害的微生物数量；
- 不应含有对健康产生危害的寄生虫；

—不应含有因对健康产生危害的微生物数量而导致的任何诱发物质

7. 标签

本标准所涵盖的产品标签应与预包装食品法典通用标签标准(CODEX STAN 1-1985)相一致。此外，符合下列特殊规定：

7.1. 产品名称

标签上的产品名称应为“可食西米粉”

7.2. 非零售容器的标签

除了容器上写明产品名称、批号，生产者或包装者的名称和地址以外，应在容器上标注非零售产品的信息或附文字说明。另外，产品批号，生产者或包装者的名称和地址也可以用辨认标志替代，这种标志可以随文字说明一起清楚的辨别。

8. 包装

8.1. 可食西米粉应在容器中包装，以保证产品的卫生性、营养性、工艺特征性和感官品质。

8.2. 容器，包括包装材料，应该用安全的和适宜使用的材料制备。他们不应给产品带来任何毒性物质，或难闻的气味或味道。

8.3. 当产品装在袋子里时，袋子一定要干净、结实并要缝严或密封。

9. 分析和采样方法

9.1. 湿度的测定

按ISO 721 (1985)

9.2. 灰分的测定（无机外来物）

按ISO 2171 (1980)－谷物，豆类及其制品－豆类及其制品－灰分的测定（第I法）

9.3. 酸度的测定（ml NaOH 1 N/100g）

按AOAC.2005.939.05C

9.4. 粗纤维的测定

按ISO 5498 (1981)－粗纤维含量的测定－B.S.过过滤纸过滤分离－通用方法

9.5. 颗粒大小的测量

无规定(<<AOAC 965.22?)

9.6. 淀粉含量的测定

按AOAC.2005.920.44

9.7. Detection of other starches 其他淀粉的测定

显微镜下：西米粉的细粒淀粉很特别，如下图。

