

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

国际食品法典标准

珍珠稗粉（小米面）

**C O D E X   S T A N   1 7 0 - 1 9 8 9**

**1995 年修订**

## 1 范围

- 1.1 本标准适用于供人类食用的由 *Pennisetum americanum* L.品种,即塞内加尔“Souna”和“Sanio”种珍珠稗制成的粉。
- 1.2 本标准不适用于由珍珠稗制备的粗粉或渣。

## 2 说明

产品定义。

珍珠稗粉 (pearl millet flour)(*Pennisetum americanum* L.):珍珠稗经工业碾磨,除去种皮和大部分胚芽,再将剩下的胚乳部分磨碎至适宜的细度而制备成的供人类食用的面粉。

## 3 基本成分和质量指标

### 3.1 质量指标:一般要求

- 3.1.1 珍珠稗粉应安全并适于人类食用。
- 3.1.2 珍珠稗粉应无异常风味、气味和活体昆虫。
- 3.1.3 珍珠稗粉中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13.0%(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。采用本标准的政府应当说明在其国家强制使用该标准的理由。

## 4 污染物

### 4.1 重金属

珍珠稗粉不得含有可危害健康的重金属。

### 4.2 农药残留

珍珠稗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量的规定。

### 4.3 真菌毒素

珍珠稗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残留限量的规定。

## 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《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP1-1969,Rev.4-2003)的相关条款,和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。
- 5.2 在良好操作规范的范畴内,本产品应无有害物质污染。
- 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 珍珠稗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 容器和包装材料应采用安全、适宜的材料制成，不能使产品引入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 标识**

除符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN1-1985）的要求以外，还应符合下列条款要求：

### **7.1 产品名称**

标识上应标注产品名称“珍珠稗粉”。

### **7.2 非零售包装**

除产品名称、批次和生产商/包装商名称地址在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上,也可在其相随文件中标识。然而，批次识别和生产商或包装商名称、地址也可以用统一代码代替，只要代码在产品附带文件中被明确标注。

## **8 分析方法和抽样方法**

参考食品法典有关分析和采样方法标准。

## 附录

在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中，建议使用者明确使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/%	分析方法
粒度等级 细粉	最小值为：100,通过孔径 0.5mm 筛	不限定
中等细粉	最小值为：100,通过孔径 1mm 筛	不限定
灰分	范围：0.8~1.0，以干重计	AOAC 923.03
蛋白质 (N 5.7)	最小值为：8.0，以干重计	A0AC 920.87
脂肪	最大值为：5.0，以干重计	AOAC 945.38F; 920.39C
粗纤维	最大值为：1.5(质量分数)，以干重计	ISO 5498:1981(第 1 法)
色值	范围：18~30 Kent-Jones 单位	现代谷物化学，第六版 .D.W.Kent-JonesandA.J.Amos(Ed.),605 ~ 612,食品贸易版，伦敦，1969
食品添加剂	符合产品销售国的法规	不限定