

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 - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准

食用木薯粉

C O D E X S T A N 1 7 6 - 1 9 8 9

1 9 9 5 年 修 订

1 范围

本标准适用于由食用木薯 (*Manihot esculenta* Crantz) 制备而成的供人类直接食用的木薯粉。

2 说明

产品定义。

食用木薯粉[edible cassava (*Manihot esculenta* Crantz) flour]: 是指将干木薯片或木薯糊捣碎、碾磨或粉碎加工后, 过滤除去纤维部分制备而成的产品。若用苦木薯 (*Manihot Utilisima* Pohl) 制备食用木薯粉时, 干燥前应将整块茎、碎茎(糊) 或小块茎置于水中浸泡几天进行脱毒。

3 基本成分和质量指标

3.1 质量指标: 一般要求

3.1.1 食用木薯粉应安全并适于人类食用。

3.1.2 食用木薯粉应无异常风味、气味和活体昆虫。

3.1.3 食用木薯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%(质量分数)。

根据目的地的气候、运输和贮存期因素, 应适当地调低水分含量要求。接受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 污染物

本标准涉及的木薯粉产品应符合国际食品法典标准《食品和饲料中污染物和毒素的通用标准》(CXS193-1995) 中规定的最大限量水平。

4.2 农药残留

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。

5 卫生要求

5.1 本标准条款所涉及的产品的制备和处理过程, 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, 本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 食用木薯粉应包装于能够保护产品卫生、营养、工艺和感官特性的容器内。
- 6.2 容器及包装材料，应采用安全、适宜的材料制成，不会使产品引入有毒物质或不良的气味和风味。
- 6.3 当产品用麻（纸）袋包装时，麻（纸）袋应干净、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 STAN 1-1985）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“食用木薯粉”。

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 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，建议使用者指定使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/%.	分析方法
粗纤维	最大值为：2.0	ISO5498:1981；粗纤维含量的测定用滤纸过滤 B.S.分离通用方法
灰分	最大值为：3.0	ISO2171:1980 谷类、豆类及其制品中灰分的测定（第1法）
食品添加剂	符合产品出售国的法律	不限定
粒度 细粉	90(质量分数)及以上通过孔径 0.60mm 筛	不限定
粗粉	90(质量分数)及以上通过孔径 1.20mm 筛	不限定