

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

燕麦

CODEX STAN 201-1995

1 范围

本标准适用于第2条款定义的,将来用于加工或直接食用的燕麦。本标准不适用于 *Avena nuda* 品种(无皮燕麦)。

2 说明

燕麦(oats)定义:为 *Avena sativa* 和 *Avena byzantina* 品种的谷粒。

3 基本成分和质量指标

3.1 质量指标: 一般要求

3.1.1 燕麦应安全并适于人类食用。

3.1.2 燕麦应无异常味道、气味和活体昆虫和螨虫。

3.2 质量指标: 特殊要求

3.2.1 最大的水分含量值为14.0%(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。采用本标准的政府说明在其国家强制使用的理由。

3.2.2 **麦角:** 紫花洋地黄麦角菌属真菌含量最大值为0.05%(质量分数)。

3.2.3 **有毒或有害种子:** 本标准规定的产品应无以下数量上危害人体健康的有毒或有害种子。

巴豆(*Crotalaria* spp.)、麦仙翁(*Agrostemma githago* L.)、蓖麻籽(*Ricinus communis* L.)、曼陀罗籽(*Datura* spp.)和其他公认有害健康的种子。

3.2.4 **杂物:** 动物源杂质(包括昆虫尸体)含量的最大值为0.1%(质量分数)。

3.2.5 **其他有机外来物质:** 除可食谷粒外的有机组分(外来种子、茎等)含量的最大值为1.5%(质量分数)。

3.2.6 **无机外来物质:** 任何定义的无机组分(石头、灰尘等)最大值为0.5%(质量分数)。

4 污染物

4.1 重金属

燕麦不得含有可危害健康的重金属。

4.2 农药残留

燕麦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 本标准条款中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/RCP 1-1969, Rev.4-2003)的相应部分,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 在良好操作规范范畴内,产品应无有害物质污染。

5.3 应用适当的抽样及检验方法,保证产品经清洗和分拣、再进一步加工前应:

——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 燕麦的包装容器应用能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。
- 6.2 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 STAN 1-1985）的要求外，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“燕麦”。

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，建议使用者指定使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/(质量分数)	分析方法
最小值为测试重量： 100L 燕麦的重量，以 kg/100L 表示	至少 46kg/100L	重量检验，应用 ISO7971:1986 或任何其他设备检测的等值重量表示：原始样品部分的测试，以 kg/100L 表示
无皮或破损粒（无外皮仁或任何破损程度的仁）	最大值为：5	待定
除燕麦外的可食谷粒（整粒或破损的粒）	最大值为：3	待定
损伤粒（包括由于湿度、天气、病害、虫害、霉菌、受热、发酵、发芽或其他原因引起部分仁粒明显变质）	最大值为：3	待定
野生燕麦： <i>Avena fatua</i> 种或 <i>Avena sterilis</i> 种	最大值为：0.2	待定
虫蚀粒：可见有虫伤或虫孔的谷粒	最大值为：0.5	待定
瑕疵粒：即由于气候因素导致种皮带有斑点的谷粒	待定	待定