

# CODEX ALIMENTARIUS

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)

---

国际食品法典标准蒸粗麦粉

**CODEX STAN 202-1995**

## 1 范围

- 1.1 下列第 2 条款定义的术语“蒸粗麦粉”，是指经加工的，可供人类直接食用的蒸粗麦粉。
- 1.2 下面第 8.1 条款规定规定，本标准不适用于相同用途的非硬质小麦的谷物制备而成的蒸粗麦粉。

## 2 产品定义

- 2.1 蒸粗麦粉 (COUSCOUS): 是指向硬质小麦的粗面粉 (*Triticum durum*) 中加入饮用水，使各组分黏合在一起再经过烹饪和烘干等物理加工过程制备而成产品。
- 2.2 蒸粗麦粉由粗细硬质小麦粉混合而成。也可由“中粗”硬质小麦粉制备而成。

## 3 基本成分和质量指标

- 3.1 质量指标：一般要求
- 3.1.1 蒸粗麦粉应洁净、安全并适于食用。
- 3.1.2 在生产加工蒸粗麦粉的过程中，原料应满足以下条件要求：  
(1)保证营养价值不受损失。  
(2)蒸粗麦粉的特性未发生不良变化。
- 3.2 质量指标：特殊要求  
水分含量：蒸粗麦粉的水分含量不得超过 13.5%。(质量分数)

## 4 食品添加剂

蒸粗麦粉的工业加工过程，不允许添加任何的食品添加剂。

## 5 污染物

### 5.1 重金属

蒸粗麦粉中的重金属达不到危害健康的量。

### 5.2 农药残留

蒸粗麦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。

### 5.3 真菌毒素

蒸粗麦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。

## 6 卫生要求

- 6.1 本标准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。
- 6.2 在良好操作规范范畴内，产品应无有害污染物。
- 6.3 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源物质。

## **7 包装**

- 7.1** 零售蒸粗麦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。
- 7.2** 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或风味。

## **8 标识**

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

### **8.1 产品名称**

- 8.1.1** 标识上应标注产品名称“蒸粗麦粉”。
- 8.1.2** 产品用途相同但加工原料不同时,应在名称“蒸粗麦粉”后注明具体使用的谷物名称。

### **8.2 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。

## **9 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。

### 1 麦粉规格

- 1.1 粗面粉。颗粒直径为 475~700  $\mu\text{m}$ 。
- 1.2 细面粉。颗粒直径为 130~183  $\mu\text{m}$ 。
- 1.3 中粗面粉。颗粒直径为 183~700  $\mu\text{m}$ 。
- 1.4 中细面粉。颗粒直径为 183~475  $\mu\text{m}$ 。

### 2 成分

制备蒸粗麦粉时的各种面粉比例：

——细面粉：20%~30%；

——粗面粉：70%~80%。

“中粗”面粉成分比例：

——粗面粉：25%~30%；

——中细面粉：70%~75%。

### 3 质量指标

- 3.1 粒度 ( $\mu\text{m}$ )。从 630~2000  $\mu\text{m}$ ，允许差为 6%。
- 3.2 灰分 (%) 的最大值为 1.1% (质量分数)。

### 4 分析方法

灰分：ISO2171-1980，谷物、豆类及其制品灰分的测定。