

芝麻酱区域标准¹

CODEX STAN 259-R - 2007

1. 范围

本标准适用于下文第 2 章所定义的直接用于食用的芝麻酱。

2. 说明

2.1 产品定义

芝麻酱是通过磨碎成熟、经过烘焙的带有外皮的芝麻 (*Sesame indicum* L.) 种子而获得的一种产品。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本原料

芝麻种子。

3.2 质量要素—一般性

最终产品须满足以下一般性要求：

3.2.1 用于加工“芝麻酱”的芝麻种子须符合其标准，并可确保人类食用安全。

3.2.2 本产品须具有独特的自然风味而没有异味。

3.2.3 本产品颜色和质地须均匀一致，没有结块。

3.2.4 本产品须不含异物和杂质。

3.2.5 本产品须没有人工风味、填充剂、染色和漂白剂（即二氧化钛）。

3.3 质量要素—特异性

以下要求适用于已加工好并可按照使用说明食用的最终产品。

3.3.1 最大含水量为 1.5%。

3.3.2 最小蛋白质含量为 25%。

3.3.3 最小脂肪含量为 45%，仅以芝麻油的形式。

¹ 有关分析方法的章节将在分析和采样方法委员会批准后再由国际食品法典委员会审议。

3.3.4 最大总灰分含量为 3.5%。

3.3.5 最大酸不溶性灰分含量为 0.3% (m/m)。

3.3.6 最大的萃取油脂酸度为 1.8%，以油酸的形式。

4. 污染物

本标准所包括的产品须符合国际食品法典委员会制定的污染物和农药残留最大限量。

5. 卫生

5.1 建议本标准规定中所包括产品的制备和处理均须符合《国际推荐操作规范—食品卫生总则》(CAC/RCP 1-1969) 以及其它有关的食典文件如卫生操作规范和操作规范的相应规定。

5.2 这些产品均须符合依照《制定及应用食品微生物标准的原则》(CAC/GL 21-1997) 制定的任一微生物标准。

6. 包装和储存

6.1 本产品须使用可保持其最终产品卫生、营养和感官质量的容器包装。

6.2 本产品须储存于通风良好的场所中，防止直接受热和污染。

7. 重量和度量

7.1 罐装

7.1.1 最小罐装量

包装容器须充分罐装本产品，本产品所占空间不得少于该容器水容量的 90%。容器水容量是指密封容器完全被装满后所能容纳的 20°C 的蒸馏水的容量。

8. 标识

本产品须根据《国际食品法典预包装食品标签通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 进行标识：

8.1 食品名称

本食品名称应为“芝麻酱”。

9. 分析和采样方法²

² 待完成。