

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

藜麦标准

CXS 333-2019

2019 年通过。

1. 范围

- 1.1 本标准适用于根据第 2.2 条款规定加工、适于人类食用的包装或散装藜麦（*Chenopodium quinoa* Willd.）。
- 1.2 它不适用于用作繁殖种子的藜麦以及藜麦衍生产品(如面粉、藜麦片)。

2. 说明

2.1 藜麦

藜麦是从藜麦植物（*Chenopodium quinoa* Willd）获得的谷物。

2.2 加工藜麦

加工藜麦是经过清理、去除含皂甙果皮和分类（按颜色和规格）的藜麦谷物（*Chenopodium quinoa* Willd）。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标——一般

- 3.1.1 藜麦应确保安全，适于人类食用。
- 3.1.2 藜麦中不得出现不正常味道或气味。
- 3.1.3 藜麦中不得出现活体昆虫或螨。
- 3.1.4 加工藜麦颜色应当具有特色，其中最常见的是白色(珍珠色、浅色、灰白)、黑色和红色等。

3.2 质量指标——具体

3.2.1 含水量 最高不超过13.0% m/m。

在某些目的地，应根据气候、运输时间和储存条件调低水分含量的上限。

3.2.2 异物

3.2.2.1 异物是除藜麦以外的所有有机和无机物质。

3.2.2.2.1 有机异物包括外壳、茎部分、动物来源的杂质、其他物种种子和叶子。最高含量0.1%。

3.2.2.2.2 无机异物包括石头。最高含量0.1%。

3.2.3 缺陷

3.2.3.1 缺陷的定义

3.2.3.1.1 破碎谷粒是指由机械作用产生的谷物颗粒，其尺寸小于整个谷粒的四分之三。

3.2.3.1.2 毁损谷粒是指在形态或结构上不同于其他谷粒的谷粒，因为它们已经被物理、化学或生物因素改变。

3.2.3.1.3 萌芽谷粒是显示出胚根(胚)发育的谷粒。

3.2.3.1.4 包衣谷粒是保留外壳(外皮)或附着在谷粒上的部分花的谷粒。

3.2.3.1.5 未成熟谷粒是尚未达到生理成熟的谷粒，其特征是体积小且呈绿色。

3.2.4 缺陷谷物

要求	最高限量%
破碎谷粒	3.0%
毁损谷粒	2.5%
萌芽谷粒	0.5%
包衣谷粒	0.3%
未成熟谷粒	0.9%

3.2.5 蛋白质含量

要求	最低含量%
蛋白质	以干物质计 10.0%

3.2.6 皂苷含量

要求	最高限量%
皂苷	0.12%

3.2.7 规格¹

4. 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

¹ 待制定。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中的最高限量规定。

5.2. 农药残留

本标准所涉产品应符合食品法典委员会规定的农药最大残留限量要求。

6. 卫生要求

6.1 建议本标准规定涵盖的产品按照《食品卫生通则》（CXC1-1969）相关章节以及卫生操作规范和其他操作规范等相关法典文本进行制备和处理。

6.2 产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 包装

7.1 藜麦应用容器包装，确保其卫生、营养、技术及感官品质。

7.2 包装应安全并适合原定用途，不得将有毒物质、气味或味道转移到产品中。包装内部使用的所有材料必须为食品级、洁净、全新或具有适当的质量，不会对产品造成损害。

8. 标签

本标准所涉产品标签应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的规定。

8.1 产品名称

标签上出现的产品名称应为“藜麦”或“加工藜麦”，与本标准第 2 节中的规定一致。可含有可选信息，如产品来源、质量、颜色等。

8.2 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商的名称地址应在容器上标注外，非零售包装容器的信息可在容器上也可在其附带文件中标示。然而，批次识别码和生产商或包装商名称、地址也可以用识别标记代替，只要此类识别标记在产品附带文件中清晰可识别。

9. 分析方法和采样方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定有关的分析和采样方法。