

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 高粱粉

CXS 173-1989

1995 年修订

1. 范围

- 1.1 本标准适用于第 2 条款定义的、直接食用的高粱粉。
- 1.2 本标准不适用于由两色蜀黍 *Sorghum bicolor* (L.) Moench. 获得的粗磨渣或粗粉。

2. 说明

高粱粉是指以高粱属的 *Sorghum bicolor* (L.) Moench. 谷粒为原料、经工业磨研而成的一种面粉。研磨过程中，种皮和大部分胚芽被除去，剩下的胚乳部分被磨碎至适宜的细度。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标：一般要求

- 3.1.1 高粱粉应安全并适于人类食用。
- 3.1.2 高粱粉应无异常风味、气味和活体昆虫。
- 3.1.3 高粱粉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 15.0%（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。

3.2.2 单宁含量

高粱粉中单宁的含量不得超过 0.3%（质量分数），以干重计。

4. 污染物

4.1 重金属

高粱粉不得含有可危害健康的重金属。

4.2 农药残留

高粱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。

4.3 真菌毒素

高粱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。

5. 卫生指标

- 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《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）的相应条款，和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。
- 5.2 在良好操作规范的范畴内，本产品应无有害物质污染。

5.3 应用适当的抽样和检验方法时，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 高粱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。

6.2 容器和包装材料应采用安全、适宜的材料制成，不能给产品带来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》（CXS 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为“高粱粉”。

7.2 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的名称、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。

附件

在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中，建议使用者明确使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/%	分析方法
灰分	最小值为：0.9， 以干重计 最大值为：1.5， 以干重计	AOAC923.03； ICC104/1 谷物及其制品灰分的测定方法（900℃灰化）（第1法）或 IS02171:1980 谷物、豆类及其制品中灰分的测定方法
蛋白质 (N x 6.25)	最小值为：8.5， 以干重计	ICC105/1（1986）食物和饲料的谷物及其制品粗蛋白的测定方法——硒/铜催化剂法，（第2法）或 IS01871:1975
粗脂肪	最小值为：2.2， 以干重计和 最大值为：4.7， 以干重计	AOAC945.38F； 920.39C； 或 ISO5986:1983 动物饲料乙醚提取测定法
粗纤维	最大值为：1.8， 以干重计	ICC113:1972 粗纤维素的测定（第1法）或 ISO6541:1981 农产品粗纤维含量的测定方法修正方法
色泽	范围：18~30 单位	用 Martincolor 色阶 kent Jones 比色方法。在“现代谷物化学”（6 th ed.1967）kent Jones-Amos 编，食品商业新闻有限公司出版，伦敦，英国（第1法）
颗粒大小 (粒度)	最小值为：“细”面粉 应全部通过孔径 0.5mm 筛孔的筛子， “中细”面粉应通过 孔径 1mm 筛孔的筛子	AOAC965.22 (第1法用 IS03310/1:1982 试验筛)