

# 食品法典委员会



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

议题 3(a)

CX/ASIA 10/17/3

2010年8月

FAO/WHO联合食品标准计划

FAO/WHO亚洲协调委员会

第 17 届会议

2010年11月22-26日, 印度尼西亚, 日惹

可食西米粉区域标准草案 (N06-2007)

在第 6 步回复的意见

(菲律宾对CL 2009/25-ASIA的回复意见)

## 菲律宾

菲律宾对印度尼西亚起草可食西米粉区域标准的拟议草案(N06-2007)表示感谢。

以下是菲律宾对可食西米粉区域标准的拟议草案的意见:

### 1. 第2.1节产品定义部分:

菲律宾建议采纳以下新产品定义:

“可食西米粉是用西谷椰子树(*Metroxylon sp.*)的核或软核经过提取、纯化和脱水过程制成。”

理由:

定义中描述的过程过于明确, 不能涵盖由西谷椰子树提取西米粉的其他过程。使用“提取、纯化和脱水”更通用, 覆盖的范围更广。

### 2. 第 3.1.1 节

菲律宾建议采纳以下新文本:

“可食西米粉应无异味和气味。”

理由:

可食西米粉应无活的或死的昆虫。此外, 此点应放在对“污物”的规定中。

### 3. 第 3.1.2 节

菲律宾建议采纳以下新文本:

“应无污物和其他异物。”

理由:

由于该表述已足够表达, 故删除开放和封闭括号中的句子。

### 4. 第 3.2.2 节, 灰分

菲律宾建议可食西米粉的灰分设为最高 2.0%。

理由:

可食西米粉拟议标准比木薯法典标准 176-1989（1995 年修订）更为严格，该标准规定灰分最高为 3.0%。

而小麦粉不需要设定此指标，是因为含有最高麸皮含量的全麦粉仍是可食用的。小麦粉法典标准 (Codex 152-1985) 未规定限量但声明“买方优先选择”，这表明小麦粉中麸皮的污染或杂质（如可反映在灰分指标上）可以不是质量要求。

基于 Dulce M. Flores 教授（位于棉兰老岛的菲律宾大学博士）起草的文件<sup>1</sup>，西米粉的灰分可设为 6% 或 9%。然而，灰分达到这个水平的西米粉口感粗糙，几乎不能食用。其余所有粉状食品最大的区别在于来源于植物主干的灰分，不仅仅是来源于谷粒或块茎，这样纤维含量就很高。根据感官评价，2% 是最适宜的，以西米粉为基础的食品中的灰分是可以接受的。木薯中有 3% 是可以接受的。因此，我们建议可食西米粉的灰分含量设为最高 2.0%。

#### 5. 第 3.2.5 节, 粗纤维

我们建议可食西米粉的粗纤维含量设为最低 2.0%。

理由：

推荐的粗纤维含量 0.1% 过于严格。小麦粉法典标准甚至未规定粗纤维的含量。Flores 教授进行的研究得出的结果显示能通过 60 目网的细颗粒的粗纤维含量为 1%，而其灰分为 2.4%。

#### 6. 第 3.2.8 节, 色素

菲律宾建议 3.2.8 节色素‘L’值应增加到最小 92。

理由：

西米淀粉本身有固有的颜色，和其他种类的淀粉是不同的，因此应有与其相关的参数，并且是可测量的数值。

西米粉或西米淀粉可以和其他种类淀粉一样应用化学漂白法制成纯白色。然而，对于食用用途的西米粉，如果制作过程不能很好的防水，或沉淀淀粉在洗和滗析后未能迅速干燥，其本身的颜色将变成不可控制的深褐色。这样，色素可以是一种质量参数，应设立区别于白色的最低色素标准。

#### 7. 第 7.1 节, 产品名称

我们建议修改此节的措辞，如下：

产品名称，如标签中所声称的应为“西米粉”。

标签上名称“西米粉”的最近处应声称“食品级”。

理由：

标签上没必要标注“可食”，该表述在食品行业并不常用。

#### 8. 第 8.1 节

我们建议修改声明中的“营养”。

理由：

包装材料不一定能保持西米粉的营养特性，在大部分法典标准并没有反映出对营养特性的保护。

---

<sup>1</sup> 见所附文件（文件第 4 页），Dulce M. Flores 教授（棉兰老岛，菲律宾大学的博士）的论文摘要。

DULCE M. FLORES 教授（博士）的论文摘要：

FLORES, D.M. 2009. *From the sago log to the table: an alternative method of sago flour processing* Keynote paper presented at the First ASEAN Sago Society Symposium, 29-31 October 2009 Riverside Majestic Hotel, Kuching, Sarawak, Malaysia.

表 1. 建议根据化学成分对西米粉进行分级<sup>a</sup>

建议级别	粉 分数	湿度 %	总灰分% (db)	粗纤维 % (db)	总酚 % (db)	总淀粉 % (db)	pH
		最高	最高	最高	最高	最低	
A <sup>b</sup>	F200 <sup>c</sup>	13.00	1.60	0.08	0.35	95.60	6
B	F100	13.00	2.00	1.06	0.56	91.40	6
C	F60	13.00	2.40	1.50	0.78	86.52	6
D <sub>1</sub>	C200	13.00	9.02	8.40	5.04	63.53	6
D <sub>2</sub>	C100	13.00	6.30	8.05	4.81	67.70	6
D <sub>3</sub>	C60	13.00	4.80	6.40	3.83	73.40	6

<sup>a</sup>粗脂肪和蛋白质总量低于 1%，考虑可忽略。

<sup>b</sup>根据淀粉含量分级，本研究中的最高级别，由于和粗灰分含量相关，该级别的颜色最浅，适于应用食品。

<sup>c</sup>F200 指精细的，能过 200 目筛。C 指粗的。

注释：研究中推荐的三个级别为：

粉 级别	粉 目径	依据
A	F200	淀粉含量和色素的纯度
B	F100	“
C	F60	“
但 F60 可以为 A 级		如以营养值为根据，如粗纤维，粗灰分，总多酚（如抗氧化剂）

表 4 文献中的西米粉和其他粉的标准比较

参数	木薯粉 CODEX 176-1989	小麦粉 CODEX 152-1985	委员会拟议草案	我的建议	Karim, et al. MS470(1992) <u>西米淀粉*</u> SIRIM std
水分含量	最高 13% m/m	最高 15.5 % m/m	最高 13% m/m	最高 13% m/m	最高 13% m/m
总灰分（以干粉 计）	最高 3.0%	买方优先选择	最高 0.5%	最高 2.0%	最高 0.2%

酸度, mg KOH/100g	无	70mg/kg, 以硫酸计: 脂肪酸度	最高 220	最高 220	4.5-6.5
粗纤维 (以干粉计)	最高 2.0%	无	最高 0.1% m/m	最高 2.0%	最高 0.1
SO <sub>2</sub> , ppm	无	200mg/kg	200mg/kg, 以残留 SO <sub>2</sub> 计	200mg/kg, 以残留 SO <sub>2</sub> 计	30ppm
颗粒度	最低: 精粉 90% 可以通过 0.6mm 筛孔或 28 目网	98% 或更多可以通过 212 微米 (No.70) 筛孔	不是质量参数	至少 99% 能通过 No.60 或 60 目筛网	125 目

\*不一定是食品级, 但工业用的以淀粉纯度为标准, 接近 99%db。