

# 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)

---

## 全玉米粉标准

CXS 154-1985

1985 年通过，1995 年修订，2019 年修正

## 1. 范围

- 1.1 本标准适用于由 2.1 条款定义的普通玉米 (*zea mays* L.)碾磨制成的供人类直接食用的全玉米粉。
- 1.2 本标准不适用于脱胚玉米产品：玉米粗粉、强化玉米粗粉、玉米面、玉米渣、粗磨玉米渣、玉米粗粉、自发玉米粉、过筛玉米粉、玉米片和其他即食玉米、玉米片渣和碱处理的玉米制品。
- 1.3 本标准不适用于用做酿造辅料的玉米粉、用于生产淀粉及任何工业用途的玉米粉，也不适用于用作动物饲料的玉米粉。

## 2. 说明

全玉米粉[whole maize (corn) meal]是指由完全成熟的、健全的、未发芽的普通玉米 (*Zea mays* L.) 玉米粒，经碾磨至合适的细度而制成的食品。在制备中，研磨过的玉米粒中粗颗粒被分离，然后再次粉碎,直至细度适当。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 质量指标：一般要求

- 3.1.1 全玉米粉应安全并适于人类食用。
- 3.1.2 全玉米粉应无异常风味、气味和活体昆虫。
- 3.1.3 全玉米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。

## 4. 污染物

### 4.1 重金属

全玉米粉中不得含有可危害人体健康的重金属。

### 4.2 农药残留量

全玉米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

全玉米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量的规定。

## 5. 卫生要求

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)的相关条款，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 在良好操作规范范畴内，本产品应无有害污染物。

5.3 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代谢物质。

## 6. 包装

6.1 全玉米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、合适的材质制成，不能使产品引入有毒物质或不良的气味和风味。

6.3 当产品用麻（纸）袋包装时，麻（纸）袋应清洁、结实、缝合密实或封口严密。

## 7. 标签

除符合《预包装食品标签标准》(CXS 1-1985)的要求以外，还应符合下列条款要求：

### 7.1 产品名称

标签上应标注产品名称“全玉米粉”。

### 7.2 非零售包装标签

除产品名称、批次和生产商/包装商名称和地址应在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上，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。

## 8. 分析方法和采样方法

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
<b>灰分</b>	最大值为：3.0%，以干重计	AOAC 923.03；ISO 2171:1980； ICC No.104/1(1990)
<b>蛋白质</b> (N x 6.25)	最小值为：8%，以干重计	ICC105/1 食物和饲料的谷物及其制品中粗蛋白质的测定方法（第1法） ——硒/铜催化剂法或 ISO 1871:1975
<b>粗脂肪</b>	最小值为：3.1%，以干重计	AOAC 945.38F;920.39C； ISO 5986:1983
<b>粒度</b>	95%及以上全玉米粉通过孔径 1.70mm 筛； 45%及以上全玉米粉通过孔径 0.71mm 筛； 35%及以下全玉米粉通过孔径 0.212mm 筛	AOAC 965.22 （第1法用 ISO3310/1:1982 试验筛）