

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
珍珠稗和脱皮珍珠稗（小米）

CXS 169-1989

1995 年修订

1. 范围

本标准适用于 *Pennisetum americanum* L.品种，即塞内加尔“Souna”和“Sanio”品种供人类食用的未脱皮和脱皮珍珠稗。

2. 说明

2.1 产品定义

珍珠稗是指具有 *Pennisetum americanum* L.品种特性的、根据需要可适当干燥的未脱皮或脱皮的珍珠稗粒。

2.1.1 未脱皮粒

是指不经过机械脱粒，得到的带皮珍珠稗粒（珍珠稗）。

2.1.2 脱皮粒

是指用适当的机械处理方式（例如：简单的表面去皮），去除占珍珠稗重量 20%~22%的种皮部分后得到的籽粒。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标：一般要求

3.1.1 珍珠稗应安全并适于人类食用。

3.1.2 珍珠稗应无异常风味、气味和活体昆虫。

3.1.3 珍珠稗中应无数量上危害人体健康的污物（动物源杂质，包括昆虫尸体）。

3.2 质重指标：特殊要求

3.2.1 水分含量最大值为 13%（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。

3.3 缺陷定义

外来物质：是指植物性物质、瘪粒（未成熟的）、变种粒等。

3.4 缺陷允许量

外来物质：未脱皮珍珠稗中外来物质不得超过 2.0%。脱皮珍珠稗中外来物质不得超过 0.5%。脱皮和未脱皮珍珠稗中应无泥土、动物残骸、矿物颗粒以及病害粒。

4. 污染物

4.1 重金属

珍珠稗不得含有可危害健康的重金属。

4.2 农药残留

珍珠稗应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的本产品农药最大残留量的规定。

4.3 真菌毒素

珍珠稗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 在良好操作规范的范畴内，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 珍珠稗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，不能使产品引入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）的要求以外，还应符合下列条款要求：

7.1 产品名称

7.1.1 标识上应标注产品名称“珍珠稗”或“脱皮珍珠稗”。

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
外观		目视检验
▪ 褐色、白色和绿色	买方指定	
千粒重		不限定
▪ 未脱皮珍珠稗	范围：5.0~10.0 g	
▪ 脱皮珍珠稗	范围：4.0~8.0 g	
每升重量	范围：750~820 g	不限定
灰分		AOAC 923.03
▪ 脱皮珍珠稗	范围：0.8~1.0，以干重计	
蛋白质 (N x 5.7)	最小值为：8.0，以干重计	AOAC 920.87
去除的皮	最大值为：20	不限定
粗纤维		ISO 5498:1981
▪ 未脱皮珍珠稗	范围：3.0~4.5，以干重计	
▪ 脱皮珍珠稗	最大值为：2.0，以干重计	
脂肪		AOAC945.38； 920.39C； ISO5986:1983
▪ 未脱皮珍珠稗	范围：3.5~6.0，以干重计	
▪ 脱皮珍珠稗	范围：2.0~4.0，以干重计	