

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## 单项标准未涵盖的食用油脂标准

**CXS 19-1981**

原为 CAC/RS 19-1969。1981 年通过。

1987、1999 年修订。2009、2013、2015、2017、2019 年修正。

## 1. 范围

本标准适用于供人类食用状态的油脂及其混合物，包括经过改变（如反式酯化反应或氢化反应）或分馏加工的油脂。

本标准不适用于以下标准所涵盖的任何油脂：

- 《冠名动物脂肪标准》；
- 《冠名植物油标准》；
- 《橄榄油和橄榄渣油标准》；
- 《鱼油标准》。

## 2. 说明

**2.1 食用油脂**为第1节所界定的由脂肪酸甘油酯构成的食品，来源于植物、动物和海洋。食用油脂可含有少量其他脂质，如磷脂、不可皂化成分以及油脂中天然存在的游离脂肪酸。动物源脂肪须为屠宰时处于健康状态的动物所生产并适合人食用的脂肪。

**2.2 初榨油脂**为使用机械程序如挤压或压榨和仅采用热处理但未改变油脂天然性质而制备的食用植物油脂。初榨油脂仅可通过水洗、静置沉淀、过滤和离心方式净化。

**2.3 冷榨油脂**为使用机械程序如挤压或压榨，但未采用热处理且未改变油脂天然性质而制备的食用植物油脂。冷榨油脂仅可通过水洗、静置沉淀、过滤和离心方法净化。

## 3. 食品添加剂

本标准所涉初榨油脂或冷榨油脂中不得使用添加剂。

### 3.1 着色剂

本标准所涉植物油中不得使用着色剂。

然而，允许添加以下着色剂，用于恢复在加工过程中失去的天然色泽，或使色泽标准化，前提是添加的着色剂不应通过掩盖产品损坏或瑕疵，或使产品貌似优于其实际价值而欺骗或误导消费者：

INS 编码	添加剂	最大限量
100(i)	姜黄素	5 毫克/公斤
160a(ii)	$\beta$ -胡萝卜素（蔬菜）	25 毫克/公斤
160a(i)	$\beta$ -胡萝卜素（合成）	25 毫克/公斤 (单用或混用)
160a(iii)	$\beta$ -胡萝卜素（三孢布拉氏霉菌）	
160e	$\beta$ -apo-8'-胡萝卜素醛	
160f	$\beta$ -apo-8'-胡萝卜素酸，甲酯或乙酯	
160b(i)	胭脂树提取物，胭脂素橙基	10 毫克/公斤（按胭脂素计算）

### 3.2 调味剂

本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）。

### 3.3 抗氧化剂

INS 编码	添加剂	最大使用量
304	抗坏血酸棕榈酸酯	500 毫克/公斤 (单用或混用)
305	抗坏血酸硬脂酸酯	
307a	d-alpha-生育酚	300 毫克/公斤 (单用或混用)
307b	混合生育酚浓缩物	
307c	DL- $\alpha$ -生育酚	
310	没食子酸丙酯	100 毫克/公斤
319	特丁基对苯二酚 (TBHQ)	120 毫克/公斤
320	丁基羟基茴香醚 (BHA)	175 毫克/公斤
321	丁基化羟基甲苯 (BHT)	75 毫克/公斤
没食子酸、叔丁基对羟基茴香醚、 二叔丁基对甲酚和/或特丁基对苯二酚的任何结合物		200 毫克/公斤, 上述限量不得超越
322(i)	卵磷脂	《良好生产规范》
389	二月桂基硫代二丙酸酯	200 毫克/公斤

### 3.4 抗氧化剂增效剂

INS 编码	添加剂	最大使用量
330	柠檬酸	《良好生产规范》
331(i)	柠檬酸二氢钠	《良好生产规范》
331(iii)	柠檬酸三钠	《良好生产规范》
332(ii)	柠檬酸钾	《良好生产规范》
333(iii)	柠檬酸三钙	《良好生产规范》
384	异丙基柠檬酸盐	100 毫克/公斤 (单用或混用)
472c	柠檬酸脂防酸甘油酯	

### 3.5 消泡剂 (油炸用油脂)

INS 编码	添加剂	最大使用量
471	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	《良好生产规范》
900a	聚二甲硅氧烷	10 毫克/公斤

## 4. 污染物

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）所规定的最大限量。

### 4.1 农药残留

本标准规定所涉产品应符合食品法典委员会为这些商品规定的最大残留限量。

## 5. 卫生

建议本标准规定所涉产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）相关具体规定，以及国际食品法典委员会推荐的其他相关食典卫生规范和操作规范。

这些产品还应符合按照《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）设定的各项微生物标准。

## 6. 标识

本产品标识应遵循《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）。

### 6.1 食品名称

“初榨脂肪”或“初榨油”名称仅可用于符合本标准第 2.2 节定义的各种脂肪或油。

“冷榨脂肪”或“冷榨油”名称仅可用于符合本标准第 2.3 节定义的各种脂肪或油。

### 6.2 非零售容器标识

上述标识要求的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，但食品名称、批次识别、制造商或包装商名称和地址应在容器上标明。

然而，批次识别、制造商或包装商名称和地址也可以由一个识别标识代替，前提是这个标识可以通过附带文件清楚识别。

**附录****其他质量和成分因素**

以下质量和成分因素为本标准必要成分和质量因素的补充信息。符合必要质量和成分因素但不符合以下补充因素的产品可能依然符合本标准。

**1. 品质特性****颜色：**

指定产品特有色泽。

**气味和味道：**

指定产品所特有，无异味和变质的气味和味道。

	<u>最大限量</u>
<b>105°C 挥发性物质：</b>	0.2% m/m
<b>不溶性杂质：</b>	0.05% m/m
<b>皂含量：</b>	0.005% m/m
<b>铁 (Fe)：</b>	
精炼油脂	2.5 毫克/公斤
初榨油脂	5.0 毫克/公斤
冷榨油脂	5.0 毫克/公斤
<b>铜 (Cu)：</b>	
精炼油脂	0.1 毫克/公斤
初榨油脂	0.4 毫克/公斤
冷榨油脂	0.4 毫克/公斤
<b>酸价：</b>	
精炼油脂	0.6 毫克 KOH/克油脂
初榨油脂	4.0 毫克 KOH/克油脂
冷榨油脂	4.0 毫克 KOH/克油脂
<b>过氧化值：</b>	
初榨油脂和冷榨油脂	多达 15 毫克当量活性氧/公斤油
其他油脂	多达 10 毫克当量活性氧/公斤油

**2. 分析和采样方法****酸价 (AV) 的测定**

依据 IUPAC 2.201 或 ISO 660: 1996 年。

**过氧化值 (PV) 的测定**

依据 IUPAC 2.501 (修正版)、AOCS Cd 8b - 90 (97) 或 ISO 3961: 1998 年。

**105°C 挥发性物质的测定**

依据 IUPAC 2.601 或 ISO 662: 1998 年。

**不溶性杂质的测定**

依据 IUPAC 2.604 或 ISO 663: 1999 年。

**皂含量的测定**

依据 BS 684 第 2.5 节。

**铁的测定**

依据 IUPAC 2.631 或 ISO 8294: 1994 年或 AOAC 990.05。

**铜的测定**

依据 IUPAC 2.631 或 ISO 8294: 1994 年或 AOAC 990.05。