

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, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 5

CX/CAC 23/46/18

2023 年 11 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十六届会议

意大利罗马，粮农组织总部

2023 年 11 月 27 日-12 月 2 日

食典委秘书处提出的食典文本编辑修正

食典委秘书处在本文件中提出了对食典标准及相关文本的多项修正，以提高其内容编辑方面的一致性和准确性，并使内容更明晰、易于理解。

1. 食典文本版面调整

自食典委第四十五届会议以来，食典委秘书处对食典文本采用了新的版面，旨在提高一致性和透明度。其中包括：

- 在相关食典文本（即操作规范、标准、准则）封面上列出对食典内容的修正/更正表（见附录 I 中的示例）。
- 遵照 [《粮农组织编辑出版规范》](#) 准则，确保措辞、拼写和语法的一致性。
- 所有食典参考文献均已替换为尾注。以传统方式（名称加代码）出现在正文中，并在文本末尾提供完整注释。
- 尾注编号为阿拉伯数字，脚注编号为罗马数字。附录 I 还显示了脚注和尾注采用的新格式。

上述修改适用于食典委第四十五届会议通过的所有文本，以及根据食典委第四十五届会议的决定修正或更正的文本（见第 2 节）。

正如食典委秘书处在 CX/CAC 22/45/20 号文件所述，正在开展工作以修订后的格式出版食典文本，该格式具有吸引力和实用性，并以数字方式存储，提供有关引文

和其他分析的数据。食典委第四十五届会议通过的一些文本已经以这一新格式出版ⁱ。在初步工作基础上，这将是为期五年的项目，以新格式用所有六种语文呈现完整的食典（食品法典）文本集。

2. 更正

CCFO – 油脂法典委员会

2023年2月，食典委秘书处纠正了《特定植物油标准》（CXS 210-1999）中的两处错误：（i）阿月浑子油的脂肪酸 C16: 1 值被错误地标为 ND-0.2 而不是 ND-2.0；（ii）文本案文无意中省略了关于食品添加剂的一句话。两处错误都相应报告在该标准封面的表格中。

3. 对法文食典标准的编辑修改建议

粮农组织法文翻译组建议食典委秘书处，食典标准的名称，例如“《孜然标准》（CXS 327-2017）”，目前法文译文为“Norme pour le cumin”，应改为“Norme sur le cumin”，以便更好地反映这些标准涉及而非推广特定产品。

此拟议编辑修改有待食典委第四十六届会议批准。

ⁱ 以新格式出版的法典文本范例：《食品卫生通用原则》（[CXC 1-1969](#)）；《预防和减少食品中铅污染操作规范》（[CXC 56-2004](#)）；《即食治疗性食品准则》（[CXG 95-2002](#)）

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 - www.codexalimentarius.org

发酵熟制木薯制品区域标准

CXS 332R-2020

2020 年通过。2022 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
5	7.3 非零售包装物标签	有关非零售包装容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，而产品名称、批次识别号以及制造商和/或包装商的名称和地址应在容器上标注。不过，批号与制造商或包装商名称和地址可以一个识别标记代替，但此标记应在附带资料上清晰可辨。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

1. 范围

本标准适用于由木薯根（*Manihot esculenta Crantz*）加工制成，可供人类直接食用的所有发酵熟制木薯制品。本标准不适用于木薯加里粉。

2. 说明

发酵熟制木薯制品外观为木薯球或木薯条。

产品由新鲜木薯根制成，须去皮，切割，在水中浸泡发酵，挤压干燥后进行包装和熟制。

处理

食用之前熟制处理。未熟制产品应在不破坏产品安全的时间/温度条件下储存和运输。

3. 基本成分和质量要素

3.1 一般质量要素

发酵熟制木薯制品应确保干净安全，适用人类食用；水分含量应符合具体产品要求；无异常气味和口味，不含昆虫碎片、鼠类毛发、沙粒尘土等杂质。

3.2 具体质量要素

总酸度（乳酸当量）：每 100 克发酵木薯制品中浓度为 0.1 至 0.5 克。

3.3 外观相关规定

发酵熟制木薯制品外观为木薯球或木薯条。

4. 食品添加剂

本产品中不允许使用添加剂。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）¹以及《降低木薯和木薯制品中氢氰酸浓度的操作规范》（CXC 73-2013）中的最高限量规定^{ii,2}。

发酵熟制木薯制品应符合食品法典委员会对农药最大残留限量的规定。

6. 卫生

建议本标准规定所涵盖的产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³中相关章节的具体规定，以及食品法典卫生规范等其他相关的法典文本。

ⁱⁱ 总氢氰酸的数值将在食品污染物法典委员会完成当前工作后确定。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁴制定的微生物标准。

7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁵外，以下具体规定同样适用：

7.1 产品名称

本标准所涵盖的产品名称为“发酵熟制木薯制品”，其后附加产品特定名称或本地名称。

7.2 标签位置

本标准所涵盖产品的标签应加施在二次包装之上。

7.3 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）⁶。

8. 分析和采样方法

待制定。

注释

¹ 粮农组织与世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织与世卫组织。2013。《降低木薯和木薯制品中氢氰酸浓度的操作规范》。第 CXC 73-2013 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织与世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织与世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第 CXS 1-1985 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织与世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会。罗马。