

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

麸质不耐受人群特殊膳食食品 法典标准

CODEX STAN 118-1979

1979 年通过。1983 年、2015 年修正。2008 年修订。

1. 范围

- 1.1 本标准适用于满足对麸质不耐受人群的特殊膳食需要而配方、加工或制备的特殊膳食食品。
- 1.2 本质上适合麸质不耐受人群食用的一般性食品，应根据第 4.3 节的规定予以标明。

2. 说明

2.1 定义

本标准涉及以下产品：

2.1.1 无麸食品

无麸食品系指：

- a) 由一种或多种不含小麦（指所有小麦属植物，例如硬质小麦、斯佩耳特小麦、以卡姆等其他商标名上市销售的东方小麦）、黑麦、大麦、燕麦¹或其杂交品种的配料组成的膳食食品，其麸质含量（依据出售或分发至消费者的食品总量）不超过20毫克/千克；
- b) 由一种或多种源自小麦（指所有小麦属植物，例如硬质小麦、斯佩耳特小麦、以卡姆等其他商标名上市销售的东方小麦）、黑麦、大麦、燕麦¹或其杂交品种的配料组成的膳食食品，经特殊加工去除麸质，其麸质含量（依据出售或分发至消费者的食品总量）不超过20毫克/千克。

2.1.2 经特殊加工将麸质含量降低到20毫克至100毫克/千克的食品

这类食品系指由一种或多种源自小麦（指所有小麦属植物，例如硬质小麦、斯佩耳特小麦、以卡姆等商标名上市销售的东方小麦）、黑麦、大麦、燕麦¹或其杂交品种的配料组成的膳食食品，经特殊加工将其麸质含量（依据出售或分发至消费者的食品总量）降低到20毫克至100毫克/千克的范围。

本节所描述产品的销售规定可由国家统一做出。

2.2 补充定义

2.2.1 麸质

为用于本标准，“麸质”定义为小麦、黑麦、大麦、燕麦¹或其杂交品种和衍生物中，某些人群不耐受的一种蛋白组分，不溶于水和0.5M的氯化钠。

¹ 大部分但不是所有对麸质不耐受的人群可耐受燕麦。因此，本标准范围内的食品中未受小麦、黑麦或大麦污染的燕麦允许量可由国家规定。

2.2.2 醇溶谷蛋白

醇溶谷蛋白是用40-70%乙醇从麸质中提取的成分。小麦醇溶谷蛋白称为麸朊，黑麦醇溶谷蛋白称为黑麦精，大麦醇溶谷蛋白称为大麦醇溶蛋白，燕麦¹醇溶谷蛋白称为燕麦朊。

然而，惯例上将其作为麸质敏感性的代称。麸质中醇溶谷蛋白的含量通常为50%。

3. 基本成分和质量指标

- 3.1 对于 2.1.1 a)和 b)提及的产品，按出售或分发至消费者的食物总量计算，麸质含量不得超过 20 毫克/千克。
- 3.2 对于 2.1.2 提及的产品，按出售或分发至消费者的食物总量计算，麸质含量不得超过 100 毫克/千克。
- 3.3 本标准范围内用于替代重要基础食品的产品，应提供与其所替代基础食品近似等量的维生素和矿物质。
- 3.4 本标准范围内的产品应在良好生产规范（GMP）条件下生产，以避免受麸质污染。

4. 标 签

除《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）和《特殊膳食用预包装食品标签和声称通用标准》（CODEX STAN 146-1985）中对标签的通用规定，以及相关特殊食品的法典标准中的一些特殊标签规定之外，“无麸食品”的标签应符合以下规定：

- 4.1 对于第 2.1.1 节描述的产品，“无麸”字样应印在紧邻产品名称的地方。
- 4.2 第2.1.2节所述产品的标签应由国家规定，然而这类产品不应称为“无麸”。此类产品的标签名称应标明食品的真实性质，并应印在紧邻产品名称的地方。
- 4.3 本质上适用于无麸膳食的某种食品，不应被称为“特殊的膳食”、“特殊膳食”或任何其他类似术语。然而，如果此类食品符合第3.1节规定的不含麸质食品的主要成分标准，则此类食品的标签上可以标注“此食品本身不含麸质”，同时前提条件是此标注不会误导消费者。确保消费者不被误导的更多详细规定可由国家做出。

5. 分析和采样方法

5.1 方法概要

- 食品和配料中麸质的定量检测应采用免疫学方法或其他能够提供同等灵敏度和特异性的方法。

- 使用的抗体应和对麸质不耐受人群产生毒性的谷物蛋白片段发生反应，不应和其他谷物蛋白或其他食品或配料的组分发生交叉反应。
- 应酌情使用标准参照物质对检测方法进行验证和校准。
- 检测限应符合技术发展水平和技术标准，应达到麸质含量10毫克/千克，或更低。
- 检测麸质的定性分析方法应基于相关方法（如基于ELISA的方法、DNA方法）。

5.2 麸质测定方法

酶联免疫吸附（ELISA）R5 Mendez 试验。