

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

食用木薯粉标准

CXS 176-1989

1989 年通过，1995 年修订，2013、2019 年修正

1. 范围

本标准适用于由食用木薯 (*Manihot esculenta* Crantz) 制备而成的供人类直接食用的木薯粉。

2. 说明

2.1 产品定义

食用木薯粉是指将干木薯片或木薯糊捣碎、碾磨或粉碎加工后, 过滤除去纤维部分制备而成的产品。若用苦木薯 (*Manihot Utilisima* Pohl) 制备食用木薯粉时, 干燥前应将整块茎、碎茎(糊) 或小块茎置于水中浸泡几天进行脱毒。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标: 一般要求

3.1.1 食用木薯粉应安全并适于人类食用。

3.1.2 食用木薯粉应无异常风味、气味和活体昆虫。

3.1.3 食用木薯粉中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: 具体要求

3.2.1 水分含量 最大值为 13% m/m

应根据目的地气候、运输和贮存期因素, 适当调低水分含量要求。

4. 污染物

4.1 污染物

本标准所涵盖产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995) 规定的最大限量水平。

4.2 农药残留

本标准所涵盖产品应符合国际食品法典委员会制定的农药最大残留限量规定。

5. 卫生要求

5.1 建议本标准条款所涵盖产品在制备和处理过程中, 需遵守合《食品卫生通用准则》(CXC 1-1969) 相关章节的具体规定, 以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规范。

5.2 在良好生产实践中，本产品应尽可能不含异物。

5.3 当通过适当抽样及检验方法进行测试时，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任何源于微生物的物质。

6. 包装

6.1 食用木薯粉应包装于能够保护产品卫生、营养、工艺和感官特性的容器内。

6.2 容器及包装材料，应采用安全、适宜的材料制成，不得给产品带来有毒物质或不良气味和风味。

6.3 当产品使用袋子包装时，袋子须干净、结实，缝线或封口密实。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）要求以外，还应遵守以下具体规定：

7.1 产品名称

标签上应标注产品名称“食用木薯粉”。

7.2 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商名称和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示。然而，批次识别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. 采样方法

参考分析和采样方法相关的法典文本。

附件

在列出一种以上的限量值和/或分析方法的指标中，强烈建议使用者说明适当的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值	分析方法
粗纤维	最高：2.0%	ISO 5498（1981）——粗纤维含量的测定用滤纸过滤 B.S.分离通用方法
灰分	最高：3.0%	ISO 2171（1980）——谷类、豆类及其制品中灰分的测定（第1法）
食品添加剂	符合产品销售国的法律	不限定
粒度规格		不限定
■ 细粉	最低：90%，应通过孔径 0.60mm 筛	
■ 粗粉	最低：90%，应通过孔径 1.20mm 筛	