

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

混合中东萨塔香料区域标准
(近东)¹

CXS 341R-2020

2020年通过。

¹ 近东地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

1. 范围

本标准确定了供人类直接消费的混合中东萨塔香料（zaatar）应具备的要求和特征。

2. 说明

2.1 定义

2.1.1 混合中东萨塔香料

它是由干燥的生中东萨塔香料和干燥的生阔叶中东萨塔香料（定义见下文）以及苏木外壳、芝麻组成的混合物，还可能添加其他成分。混合中东萨塔香料的分类应如第 2.2 节所示。

2.1.2 干燥的生中东萨塔香料

它由以下野生和栽培植物的叶子和/或花朵组成，干燥后用手工或机械碾碎，但不是粉末。

- 牛至属（*Origanum* spp.）
- 滨香草属（*Thymbra* spp.）
- 百里香属（*Thymus* spp.）
- 香薄荷属（*Satureja* spp.）

2.1.3 干燥的生阔叶中东萨塔香料

它由野生或栽培的阔叶中东萨塔香料的叶子和/或花组成，即牛至属植物（至少 75%）或以下品种的叶子和花的混合物（最多 25%），干燥后用手工或机械压碎，但不是粉末。

- 牛肝菌（*Origanum ehrenbergii*）
- 菊属植物（*Thymbra spicata*）
- 鸡冠花（*Coridothymus capitatus*）
- 牛舌兰（*Thymus syriacus*）
- 绒毛菊（*Satureia thymbra*）

2.2 分类

混合中东萨塔香料的分类如下：

2.2.1 “一级”混合中东萨塔香料

它应包括至少 40%的生阔叶中东萨塔香料，完全与芝麻和苏木壳混合，可以添加盐（最高含量为 4%）。

2.2.2 “二级”混合中东萨塔香料

它应包括至少30%的生中东萨塔香料或生阔叶中东萨塔香料，与芝麻和苏木壳混合，可以添加谷物、坚果、香料和调味品，以及盐（最多4%）。

2.2.3 “三级”混合中东萨塔香料

它应包括至少 15%的生阔叶中东萨塔香料或生中东萨塔香料，与添加量应至少为 5%的芝麻和苏木壳混合，根据良好生产规范（GMP）可以添加盐（最多 4%）和柠檬酸。可以添加第 3.1.2 节中列出的可选成分，但是都需要符合 GMP 要求。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

3.1.1 混合中东萨塔香料的主要成分

第 2.1.2 节中定义的干燥生中东萨塔香料、第 2.1.3 节中定义的干燥生阔叶中东萨塔香料、苏木壳，以及芝麻。

3.1.2 仅适用于三级混合中东萨塔香料的可选成分

- 豆类
- 谷物
- 烹饪用药材
- 香料和调味品（如小茴香）
- 石榴糖浆
- 植物油
- 坚果
- 小麦麸皮

3.2 质量要素

3.2.1 一般要求

混合中东萨塔香料应具备以下特点：

- 所有用于制备混合中东萨塔香料的成分应符合其相应的食品法典标准。
- 最终产品不得为粉末状，以确保其主要成分可通过显微镜检查（叶子、花、稻草等）或肉眼可见，避免欺诈和隐瞒其中的杂质，并确保维持较高的挥发油水平。
- 产品必须具有特殊的味道和气味，没有任何外来的气味和味道，包括酸败和发霉，也没有任何外来物质。
- 产品应储存在阴凉干燥的地方。

3.2.2 混合中东萨塔香料的物理和化学特征

3.2.2.1 物理要求

混合中东萨塔香料中不得出现活的昆虫和蜘蛛、任何可见的霉菌、死昆虫及其部位、啮齿动物、鸟类和蜗牛的粪便污染¹。此外，混合中东萨塔香料应符合表1规定的物理要求。

表 1：混合中东萨塔香料的物理要求

参数	要求
外来植物物质 ¹ ，最大质量分数%	2.0
异物 ² 含量，最大质量分数%	1.0

¹ 与产品来源的植物有关的植物性物质，但不被接受为最终产品的一部分。

² 任何可见且可检测的不良异物或通常与产品的自然成分无关的材料；如树枝、石头、麻布袋、金属等。

3.2.2.2 化学要求

表 2：混合中东萨塔香料的化学要求

参数	要求		
	一级	二级	三级
水分，质量分数%（干基），最大值	12.0	12.0	12.0
食盐总量，质量分数%（干基），最大值	4.0	4.0	4.0
酸性不溶性灰分，质量分数%（干基），最大值	1.0	1.0	1.0

¹ 某些情况下可能会使用放大镜进行检测，并在检测结果报告中注明所使用的放大倍数。

4. 食品添加剂

一级和二级混合中东萨塔香料中不允许使用任何食品添加剂。三级混合中东萨塔香料中只允许使用以下食品添加剂（表3）。

表3：三级混合中东萨塔香料中的食品添加剂

INS代码	添加剂名称	最大限量
酸度调节剂		
330	柠檬酸	GMP

5. 污染物

5.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）的最高要求。

5.2 本标准所涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药最大残留限量。

6. 卫生

6.1 对本标准涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通则》（CXC 1-1969）以及其他相关法典文本的相关规定，例如《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）。

6.2 产品应符合根据《食品相关微生物标准的建立和应用原则和指南》（CXG 21-1997）确定的任何微生物标准。

7. 标签

本标准涵盖的产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的规定加附标签。必要时，任何健康声明应符合《营养和健康声明使用指南》（CXG 23-1997）。此外，还适用以下具体规定：

7.1 产品名称

7.1.1 产品的名称应为“混合中东萨塔香料”。

7.1.2 应根据第 2.2 节的规定在产品名称旁注明分类。

7.2 非零售包装标签

有关非零售容器的信息应在包装容器上或随附文件中提供，但产品名称、批次标识以及制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址以及储存说明应在容器上标示。但是，批号以及制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址可以用识别标记代替，前提是该标记可通过随附文件清楚识别。

8. 分析和抽样方法²

为了检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《建议分析和抽样方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和抽样方法。

析方法的原则。