

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

干百里香标准

CXS 328-2017

2017 年通过。2021 年修订。

1. 适用范围

本标准适用于供直接食用的干百里香，可作为食品加工过程中的一种配料，或应要求用于再包装。本标准不适用于工业加工用干百里香。

2. 说明

2.1 产品定义

干百里香为唇形科百里香（*Thymus* spp.）已达到加工所需发育程度的叶/花经清洁、干燥、揉搓、碾磨等工序制备而成。

2.2 类型

干百里香可制成以下产品类型：

- a) 整棵/完整型。
- b) 碎末：加工成粗细不同的碎片。
- c) 粉状：加工成粉末。

2.3 品种

*Thymus*属所有野生或栽培品种及杂交品种均可用于加工。

3. 基本成分和质量要素

3.1 构成

参见第2条的产品定义。

3.2 质量要素

3.2.1 水分

百里香的水分含量应不高于12%。

3.2.2 气味、风味和色泽

干百里香应具备挥发油（如百里香酚、香芹酚、芳樟醇）化学成分所特有的气味和风味，可随地理气候因素/条件各不相同。干百里香应无异常气味或风味，尤其不得带有霉味。干百里香应具备从绿灰色至褐灰色不等的特有色泽。

3.2.3 物理特性

干百里香应符合表1所列物理特性要求。

表1：千百里香的物理特性要求（缺陷允许量）

参数	要求
其他蔬菜材料 ¹ ，最大值，%质量分数	0.5
杂质 ² 含量，最大值，%质量分数	0.5
可见霉变，最大值，%质量分数	1.0
虫蛀叶/花，最大值，%质量分数	1.0
死昆虫、昆虫碎片、啮齿类污染，最大值，%质量分数	1.0
活昆虫	0
哺乳动物排泄物，最大值（mg/Kg）	1.0

¹ 与产品来源植株相关但不得在成品中出现的蔬菜材料。

² 与香辛料植株自然组成部分无关的任何可见杂质，如枝条、石粒、麻袋、金属等。

3.2.4 化学特性

千百里香应符合表2所列化学特性要求。

表2：千百里香的化学特性要求

参 数	要 求
总灰分，%质量分数（干态下），最大值	12.0
酸不溶性灰分，%质量分数（干态下），最大值	3.5
挥发油，ml/100 g（干态下），最小值	1.0

3.3 “次品”分类

不符合第3.2条规定（基于样品平均值的除外）的一项或多项适用质量要求的产品应视为“次品”。

3.4 批次验收

如一批产品中按第3.3条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案的可接受数，则该批次被视为符合第3.2条规定的质量要求。对采用样品平均值评价的要素，只有在平均值满足具体的允许量规定且单个样本没有超限过多，该批次才被视为合格。

4. 食品添加剂

可将《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别12.2.1（草药和香料）表1和表2所列抗结剂用于百里香粉。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）中最大限量值的规定。

5.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

6. 食品卫生

6.1 建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《食品卫生总则》（CXC 1-1969）、《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）附件III“香料和干香草”及其他相关法典卫生操作规程和操作规范中的相关规定。

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

7. 重量和计量

容器应在不影响质量的前提下尽可能装满，并与产品内容物标称相符。

8. 标签

8.1 本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）加贴标签。另外，以下具体规定也适用：

8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为“干百里香”，如省略干字不会误导消费者或使之产生混淆，可标为百里香。

8.2.2 产品名称中可按照第2.2条规定加标物种名、品种名和产品类型。如产品为不同百里香品种混合制备而成，产品名称后可按实际用量从大到小标称所含百里香品种。

8.2.3 原产国（可选）

8.2.4 检验标识（可选）

8.3 非零售容器的标签

有关非零售容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，但产品名称、批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明应标在容器上。批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

9. 分析和抽样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和抽样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和抽样方法。