

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

干制或脱水大蒜标准

CXS 347-2019

2019 年通过

1. 范围

本标准适用于第 2.1 节定义的干制或脱水形态大蒜，作为香辛料或香草，供人直接食用，用作食品加工原料，或按需重新包装。本标准不适用于工业加工用产品。

2. 说明

2.1 产品定义

干制/脱水大蒜是蒜瓣和/或蒜头（*Allium sativum* L）干燥制成的成品。

2.2 形态

2.2.1 干燥的根、根状茎和鳞茎可采用以下形态：

- 整头，即单头大蒜去皮、干燥/脱水，并/或蒜瓣完整；
- 破裂/破碎；
- 磨碎/粉状；
- 不同于上述形态的其他形态，需相应标注。

2.2.2 片状和磨碎/粉状形态的颗粒大小由买卖双方合同约定。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

产品应符合第 2.1 节相应定义，并符合附件 I 和附件 II（干制或脱水大蒜化学和物理特性）所述要求。如产品由商品通名涵盖的不同品种混合而成，可使用通名。如使用专名，专名涵盖的品种至少应占产品的 80%。

3.2 质量指标

3.2.1 气味、风味和色泽

产品应具有可能因地理气候因素/条件/品种而异的特有气味、色泽和风味，不得有任何异味、杂色和杂味，尤其是霉烂。

3.2.2 化学和物理特性

无商标产品应符合附件 I（化学特性）和附件 II（物理特性）规定的要求。容许的瑕疵不得影响涉及产品质量、贮藏性和包装展示的产品概貌。产品不得以任何形式掺假。

4. 食品添加剂

粉状产品可按照《食品添加剂通用法典标准》（CXS 192-1995）表 3 使用抗结剂。

5. 污染物

- 5.1** 本标准涵盖的产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的最大限量。
- 5.2** 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量。

6. 卫生

- 6.1** 建议在制备和处理本标准规定涵盖的产品过程中遵循《食品卫生总则》（CXC 1-1969）、《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）、《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》（CXC 78-2017）以及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本的相关条款。
- 6.2** 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准。

7. 重量和计量

容器应尽可能在不损害质量的前提下装满，并按照规定适当声明产品内容物。

8. 标识

- 8.1** 本标准规定涵盖的产品应按照《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）进行标注。尤其适用以下具体规定：

8.2 产品名称

- 8.2.1** 产品名称应符合第 2.1 节说明。
- 8.2.2** 产品名称可标注第 2.2 节所述形态。
- 8.2.3** 物种或品种可标注于标签。

8.3 原产国和采收国

- 8.3.1** 应标注原产国
- 8.3.2** 采收国（可选）
- 8.3.3** 采收地区和采收年份（可选）

8.4 商品识别信息

- 等级（如有）
- 规格（可选）

8.5 非零售容器标识

非零售容器信息应标注于容器或随附单证，但产品名称、批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址及贮藏说明应标注于容器。不过，批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址可以识别标记代替，但此标记应清晰可辨，并随附单证。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法¹

| 参数 | 方法 | 原理 | 类型 ² |
|-------------|---|-------------|-----------------|
| 水分 | ISO 939 | 蒸馏 | I |
| | AOAC 2001.12 | 滴定 | II |
| | AOAC 986.21 | 蒸馏 | I |
| | ASTA 2.0 | 蒸馏 | I |
| 总灰分 | ISO 928 | 重力测量 | I |
| | AOAC 941.12 | 重力测量 | I |
| | ASTA 3.0 | 重力测量 | I |
| 酸不溶性灰分 | ISO 930 | 重力测量 | I |
| | AOAC 941.12 | 重力测量 | I |
| | ASTA 4.0 | 重力测量 | I |
| 杂质 | ISO 927 | 先目视检验，后重力测量 | I |
| | ASTA 14.1 | 先目视检验，后重力测量 | I |
| 异物 | ISO 927 | 先目视检验，后重力测量 | I |
| | AOAC 960.51 | 先筛分，后重力测量 | I |
| 昆虫/昆虫碎块 | 美国官定分析化学家协会“官定分析方法”第16章第14分章中适用于特定香辛料的方法 | 目视检验 | IV |
| 活虫 | ISO 927 | 目视检验 | IV |
| | AOAC 960.51 | 目视检验 | IV |
| 哺乳动物排泄物 | 美国食品药品监督管理局技术公告 V.39 B 《宏观分析程序手册》（针对整头形态） | 目视检验 | IV |
| | AOAC 993.27 （针对磨碎形态） | 酶检测法 | IV |
| 冷水可溶性提取物 | ISO 941 | 先提取，后重力测量 | I |
| 挥发性有机硫化物内容物 | ISO 5567 | 先蒸馏，后滴定 | IV |

¹应使用批准的方法的最新修订版或最新版。

²按照法典《程序手册》第 II 部分“分析方法类型”定义。

| | | | |
|------|---|------------------|----|
| 霉烂损坏 | V-8 法香辛料、调味品、调料和生药 （美国食品药品监督管理局第 5 号技术公告《宏观分析程序手册》） http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 | 目视检验 （针对整头形态） | IV |
|------|---|------------------|----|

9.2 采样方法

待定

附件 I

| A. 干制或脱水大蒜化学特性 | |
|----------------------------|-----|
| 参数 | 要求 |
| 水分, % w/w (最高) | |
| (i) 粉状大蒜 | 7.0 |
| (ii) 粉状以外其他形态 | 8.0 |
| 干基总灰分, % w/w (最高) | 6.0 |
| 干基酸不溶性灰分, % w/w (最高) | 0.5 |
| 干基挥发性有机硫化合物内容物, % m/m (最低) | 0.3 |
| 干基冷水可溶性提取物, % m/m | |
| (最低) | 70 |
| (最高) | 90 |

附件 II

| B. 干制或脱水大蒜物理特性 | |
|------------------------------|-----------------|
| 参数 | 要求 ³ |
| 杂质 ¹ , % w/w (最高) | 0.5 |
| 异物 ² , % w/w (最高) | 0.5 |
| 可见霉烂, % w/w (最高) | 1.0 |
| 活虫, 个/100g (最多) | 0 |
| 死虫、昆虫碎块、鼠类污染, %质量分数 (最高) | 0.5 |
| 哺乳动物排泄物, mg/kg (最高) | 1.0 |

说明:

1. 与产品同源的植物性物质, 但不视为成品的一部分。
2. 任何可见/可检测的通常与香辛料植物天然成分无关的无益外异物质或材料, 例如枝条、石子、麻袋布料、金属等。

³ 所列要求适用于所有形态。