

可食西米粉区域标准
(亚洲¹)
CODEX STAN 306R-2011

1. 范围

本标准适用于由棕榈树 (*Metroxylon* sp.) 的核或软核加工而成的供人类直接食用的可食西米粉。本标准不适用于由木薯块茎制成、在某些地区称为西米粉的制品 (木薯粉)。

2. 描述

2.1. 产品定义

可食西米粉是一种由类似西米棕榈 (*Metroxylon* sp.) 的棕榈树的核或软核加工, 通过机械处理 (重击、碾磨、制粉), 浸泡、沉淀, 然后烘干制成的产品。

3. 基本成分和质量要素

3.1. 一般性质量指标

3.1.1. 可食西米粉应无异味和气味。

3.1.2. 必须无不洁物 (动物源性杂质, 包括死昆虫) 及其他外来物。

3.2. 特殊质量指标

3.2.1. 湿度含量	≤13% m/m
3.2.2. 灰分无机物	≤0.5% m/m
3.2.3. 酸度 (mg KOH/100 g)	≤220
3.2.4. 淀粉含量	≥65% m/m
3.2.5. 粗纤维	≤0.1% m/m
3.2.6. 颗粒大小	≥ 95%的颗粒可通过 100 目筛网
3.2.7. 颜色	白色至浅棕色

3. 食品添加剂

按照 *食品添加剂法典通用标准* (CODEX STAN 192-1995) 表1和表2中的食品类别06.2.1“面粉”中使用的面粉处理剂可用于符合本标准的产品。

4. 污染物

本标准涵盖的产品应符合 *食品中污染物和毒素法典通用标准* (CODEX/STAN 193-1995) 中规定的最高限量。

本标准所涵盖的产品应符合食典委规定的农药最大残留限量。

5. 卫生

6.1 建议本标准规定所涵盖的产品应按照 *推荐性国际操作规范—食品卫生的一般原则* (CAC/RCP 1-1969) 以及其他相关法典文本 (如卫生规范和操作规范) 制备和处理。

¹亚洲地区的食典委成员国可在在食典网站<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>查询。

6.2 产品应符合按照*制定和应用食品微生物标准的原则*（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物指标。

7 标签

本标准规定所涵盖的产品标签应与*预包装食品标签法典通用标准*（CODEX STAN 1-1985）相一致。此外，应符合下列特殊规定：

7.1. 产品名称

标签上显示的产品名称应为“可食西米粉”。

7.2. 非零售容器的标签

除了容器上写明产品名称、批号，生产商或包装商的名称和地址以外，非零售包装产品的信息应出现在外包装或随货文件上。另外，产品批号、生产商或包装商的名称和地址可用可识别的标志替代，只要这种标志在随货文件中可清楚识别。

8. 包装

8.1. 可食西米粉应在容器中包装，以保证产品的卫生性、营养性、工艺特性和感官品质。

8.2. 容器（包括包装材料）应由安全且适宜使用的材料制成。不应给产品带来任何毒性物质或不可接受的气味或味道。

9. 分析和采样方法

9.1. 湿度的测定

按ISO 712:1998执行。

9.2. 灰分的测定（无机外源性物质）

按ISO 2171:2007-谷物、豆类及其副产品-灰化的灰分测定（第I法）。

9.3. 酸度测定 (mg KOH/100g)

按AOAC 939.05执行。

9.4. 粗纤维的测定

按ISO 6541:1981-粗纤维含量的测定-改良Sharrer法测定。

9.5. 淀粉含量的测定

按AOAC 920.44执行。