

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

干燥或脱水水果和浆果类香料标准：

多香果、杜松子和八角

CXS 358-2024

2024 年通过。

1. 范围

本标准适用于第2.1条定义的作为食品加工配料供人直接食用或按需重新包装的干燥或脱水水果和浆果类香料。本标准不适用于工业加工用产品。确切的买/卖物种可由合同约定。

2. 说明

2.1 产品定义

表1列出属于相关物种的干燥或脱水水果和浆果。

表1：本标准涵盖的干燥或脱水水果和浆果品种

	通用名称	商品名称	学名
1	多香果	多香果（牙买加胡椒）	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr. (Myrtaceae)
		牙买加胡椒	<i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg <i>syn</i> <i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltdl. & Cham.) (Myrtaceae)
2	杜松子	杜松子	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)
3	八角	八角 八角茴香	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (Schisandraceae)

2.2 形态

表1所述干燥或脱水水果和浆果形态如下：

- 完整；
- 切割/破碎；
- 研磨/粉状。

允许与上述三种形态截然不同的其他形态，但应相应标注。

2.3 规格（可选）

根据现行贸易惯例，经买卖双方合同约定，表1所述干燥或脱水水果和浆果个体，可酌情进行完整或切割形态的规格分级。进行规格分级时，应在包装上标注规格标识及分级方法。

3. 基本成分和质量指标成分

表1所述干燥或脱水水果和浆果应符合附件I所载要求。

3.2 质量指标

3.2.1 气味、风味和色泽

产品应具备可能因地理气候因素/条件而异的独特气味、风味和色泽，不得带有任何异味、杂味和杂色，尤其不得有酸败和霉烂。

3.2.2 等级（可选）

表1所述干燥或脱水水果和浆果分等级销售时，应适用附件I规定，作为最低等级的最低要求。

3.2.3 化学和物理特性

表1所述干燥或脱水水果和浆果应符合附件I（表A1：化学特性；表A2：物理特性）规定的要求。容许的瑕疵不得影响涉及品质、保质性和包装展示的产品整体外观。

4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表3所列抗结剂可用于符合本标准的食品粉状形态。

4.1 加工助剂

符合本标准的产品所用加工助剂应符合《用作加工助剂物质指南》（CXG 75-2010）²。

5. 污染物

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）³、《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》（CXC 78-2017）⁴以及其他相关法典文本规定的最大限量。

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

建议依据《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁵、《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）⁶附件III以及其他相关法典文本的相关条款，制备和处理本标准规定涵盖的产品。

产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁷制定的任何微生物标准。

7. 重量和计量

包装物应尽可能在不损害质量的前提下充填饱满，并应与产品内容物相关标识相符。

8. 标签

本标准规定涵盖的产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁸标注。此外，下列具体规定同样适用：

8.1 产品名称

产品名称应符合第2.1条说明。

产品名称可标注第2.2条所述形态。

标签可标注商品名称、变种或栽培品种。

8.2 原产国和采收国

应标注原产国。

采收国（可选）。

采收地区和采收年份（可选）。

8.3 商品识别信息

- 形态；
- 等级（如适用）；
- 规格（如进行规格分级）（可选）。

8.4 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）⁹。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）¹⁰中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样方案

待定。

附件I

表A1：干燥或脱水水果和浆果类香料化学特性

产品名称	形态	含水量质量百分比(最大)	干燥基总灰分质量百分比(最大)	干燥基酸不溶性灰分质量百分比(最大)	干燥基挥发油毫升/100克(最小)
多香果	完整	12	5	1	2
	切割/破碎	12	5	1	2
	研磨/粉状	12	4.5	1	1
杜松子	完整	22 (自然干燥) 16 (脱水)	4	1	0.5
	切割/破碎	16	4	1	0.5
	研磨/粉状	14	4	1	0.5
八角	完整	10	4	0.5	7
	切割/破碎	10	4	0.5	不适用
	研磨/粉状	8	4	0.5	不适用

说明：“不适用”：上述产品的对应形态未按此项规定进行评估，暂无数值。“不适用”不代表数值为0。

表A2：干燥或脱水水果和浆果类香料物理特性

产品名称	形态	完整死虫只/100克(最大)*	哺乳动物排泄物毫克/千克(最大)†	可见霉菌质量百分比(最大)	虫蚀/虫侵质量百分比(最大)	杂质质量百分比(最大)	异物质量百分比(最大)	活虫只/100克(最大)	其他因素
多香果	完整	2	11	2	1	0.5	0.5	0	其他排泄物 11毫克/千克(最大)
	切割/破碎	2	不适用	不适用	不适用	0.5	0.5	0	
	研磨/粉状	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0	虫块: 30块/10克(最大) 啮齿动物毛发: 1根/10克(最大)
杜松子	完整	3	1	1	1	2#	不适用	0	梗 质量百分比3% (最大) 破碎§ 质量百分比10% (最大)
	切割/破碎	3	1	1	1	1	1	0	
	研磨/粉状	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0	不适用
八角	完整	2	8	1	1	2#	1	0	梗 质量百分比3% (最大)
	切割/破碎	1	8	1	1	1	0.5	0	
	研磨/粉状	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0	

说明：* 完整死虫：在所有子样品中检出的完整死虫总数超过表中规定值。

† 哺乳动物排泄物：在所有子样品中检出的平均值超过表中毫克/千克规定值。

‡ 杜松子梗和八角梗不在此限。

§ 完整形态中的破碎形态。

“不适用”：上述产品的对应形态未按此项规定进行评估，暂无数值。“不适用”不代表数值为0。

注释

¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第CXS 192-1995号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织和世卫组织。2010。《用作加工助剂物质指南》。第CXG 75-2010号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。2017。《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》。第 CXC 78-2017 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第CXC 1-1969号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织。2015。《低水分食品卫生操作规范》。第CXC 75-2015号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第CXG 21-1997号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第CXS 1-1985号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第CXS 346-2021号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

¹⁰ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第CXS 234-1999号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。