

# 食品法典委员会

# C



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2012/18-ASIA

2012年7月

送交： 食典联络点  
相关国际组织

发件人： 食品法典委员会粮农组织/世卫组织联合食品标准计划秘书处  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy

事由： 亚洲协调委员会 - 在程序步骤3 征求对于《区域非发酵大豆制品拟议标准草案》的意见

最后期限： 2012年9月15日

意见： 发送：

Secretariat  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
传真： +39 06 57054593  
电子邮箱： [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

抄送：

Dr Takako YANO  
Secretary of the CCASIA  
Ministry of Agriculture, Forestry and  
Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950, Japan  
传真： +81-3-3507-4232  
电子邮箱： [ccasia@nm.maff.go.jp](mailto:ccasia@nm.maff.go.jp)

## 背景

1. 粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第十七届会议同意将该项.....拟议标准草案退回步骤2由电子工作组重新起草，在步骤3散发，由实体工作组和亚洲协调委员会第十八届会议进一步审议。本通函包含拟定该项拟议标准草案的电子工作组的报告。

## 征求意见

2 政府和有关国际组织若想在步骤3就《区域非发酵大豆制品拟议标准草案》提出意见，根据《食典标准及相关文本制定程序》（食品法典委员会《程序手册》），应于**2012年9月15日**前向上述地址提交书面意见。

## 电子工作组关于《区域非发酵大豆制品拟议标准草案》的报告

(由中国牵头)

### 背景

亚洲协调委员会第十七届会议同意修订区域非发酵大豆制品拟议标准草案，同意设立一个电子工作组根据上述会议讨论情况修订拟议的区域标准草案，以便在步骤 3 散发征求意见，供亚洲协调委员会第十八届会议进一步审议。电子工作组由中国牵头，向本区域全体成员和观察员开放，仅以英文工作。亚洲协调委员会要求电子工作组对工作进行规划，使拟议的区域标准草案在该委员会下届会议前至少 6 个月在步骤 3 散发征求意见，从而使各国有充足的时间审议该项提案及提出意见（REP11/AS 第 66 段）。

电子工作组参加者名单见附件 2。其中部分人员在亚洲协调委员会第十七届会议之前参加了工作组并提出了一些意见。

根据亚洲协调委员会第十七届会议期间提交的书面意见对修订的标准进行了审议，日本提出了补充意见。

电子工作组同意《区域非发酵大豆制品拟议标准草案》修订如下：

### 一般性修改

1. 考虑到在亚洲区域大豆粉、大豆浓缩物、大豆分离物等大豆衍生物作为豆浆的主要成分广泛使用，因此在整个文本草案中将“大豆衍生物”列为非发酵大豆制品的主要成分。
2. 考虑到日本的提议，即拟议草案中所列地方名称可能误导读者该标准仅适用于以地方名称提及的那些产品，在亚洲区域标准制定工作中，英文是最熟悉适宜的语言。我们在整个文本中删除所有地方名称，仅使用英文产品名。

### 具体评论

#### 2.1 产品定义

该项区域标准所涉产品包括经许多不同加工程序组合生产的各种产品，因此“经泡豆、磨浆、分离、加热和/或添加凝结剂加工而成的”这一句子改为“未经发酵过程生产的”，使产品定义简短明了。

#### 2.2 分类

主要修改如下：

- a) 考虑到豆浆（仅由大豆生产的产品）所含蛋白百分率与豆基饮料（由豆浆加上其他成分生产的产品）所含百分率显然不同，所以在该类别下加上两个亚类。
- b) 对豆浆定义做编辑性修改

- c) 添加.....基饮料定义
- d) 对豆腐定义做编辑性修改

### 3.2 可选成分

- a) “植物油”改为“食用油”，以符合当地情况
- b) 删除“其他食物材料如蔬菜、蛋”，加上“可根据当地情况在产品中添加其他食物材料”。由于“其他食物材料”所涉产品范围过广，我们增加了一些词以表明应根据当地情况添加食物材料。

#### 3.4.2 成分要求

- a) 日本提议加上豆基饮料最低蛋白含量 0.8g/100g；但泰国认为豆基饮料的蛋白含量应高于此，因此我们给提议内容加了方括号供会上进一步讨论。
- b) 豆腐皮的最低蛋白含量改为 30g/100g，与腐竹不同。
- c) 有国家提议修改豆浆和豆腐的蛋白含量，我们给提议内容加了方括号供会上进一步讨论。

### 4. 食品添加剂及 5. 调味剂

由于电子工作组部分成员国仍在收集本国相关材料和数据，我们在这两章中加了方括号便于会前讨论。

### 8. 重量和计量

允许量差使用下图而不用文字说明，这是为了有连续性。

允许量差如下：

标重(A)	允许量差/允许率
A≤50 g	4 %
50 g < A ≤ 100 g	2 g
100 g < A ≤ 500 g	2 %
500 g < A ≤ 1000 g	10 g
A > 1000 g	1 %

(标重超过 5000g 的产品应参考本图)

除上述修改外，我们还做了一些编辑方面的修改。请参阅修改的标准草案。

## 区域非发酵大豆制品拟议标准草案 (N06-2007)

### (步骤 3)

#### 1. 范围

本标准适用于第 2 节所述直接消费产品，包括用于餐饮、再包装或根据要求进一步加工的产品。

#### 2. 说明

##### 2.1 产品定义

非发酵大豆制品系指主要成分为大豆和/或大豆衍生物及水、未经发酵过程生产的产品。产品应在装入容器之前或之后经适当方式的热处理以防腐败。

##### 2.2 分类

###### 2.2.1 豆浆及相关产品

###### 2.2.1.1 豆浆

豆浆系由干豆经浸泡、磨浆、煮浆、过滤，提取蛋白等和/或去除纤维后制成，或由大豆衍生物制成的液态产品。该产品在制作过程中不加其他成分。

###### 2.2.1.2 豆基饮料

豆基饮料系液态产品，经豆浆中添加其他成分制成。

###### 2.2.2 豆腐及相关产品

###### 2.2.2.1 半固态豆腐

半固态豆腐系半固态产品，经豆浆中加入凝固剂使大豆蛋白凝固而成。

###### 2.2.2.2 豆腐

豆腐系固态产品，含水量高，由豆浆加上凝固剂制作而成。豆腐可进一步加工，如油炸、烧烤、油煎、冷冻、脱水或加调味品等。

###### 2.2.3 豆腐干

豆腐干系部分脱水豆腐，含水量远低于豆腐，耐嚼。豆腐干可进一步加工，如油炸、烧烤、油煎、冷冻、脱水或加调味品等。

###### 2.2.4 豆腐皮

###### 2.2.4.1 豆腐皮

豆腐皮系由豆浆无覆盖静止表皮经脱水而成的薄膜。可用盐水浸泡后再脱水。

#### 2.2.4.2 腐竹

腐竹系由加热豆浆无覆盖静止表皮经脱水制作的厚膜卷制而成。可进一步加工，如油炸等。

### 3. 基本成分和质量要素

#### 3.1 基本原料

- (a) 大豆和/或大豆衍生物
- (b) 水

#### 3.2 可选配料

- (a) 食用油
- (b) 食糖
- (c) 盐
- (d) 香料、佐料、调味品

可根据当地情况在产品中加其他食材。

#### 3.3 允许的营养素

若根据《食品中必需营养素添加通用原则》（CAC/GL 9-1987）允许，应根据各个国家需要通过国家法律酌情制定维生素 A、D 和其他营养素的最高和最低含量，酌情包括禁止某些营养素的使用。

#### 3.4 质量要素

##### 3.4.1 感官指标

3.4.1.1 非发酵豆制品应具有产品特有的风味、气味、颜色、质地。无明显异物。

##### 3.4.2 成分要求

非发酵大豆制品应符合表1中的要求。

表 1：成分要求

类别		水分 (g/100g) ≤	蛋白 (g/100g) ≥
豆浆及相关产品	豆浆	-	2.0.
	豆基饮料	-	0.8.
豆腐及相关产品	半固态豆腐	-	2.5
	豆腐	92.0	4.0.
豆腐干		75.0	13.0
豆腐皮及相关产品	豆腐皮	20.0	30.0
	腐竹	12.0	35.0

### 3.5 “不良品”分类

没有达到3.4.1节规定的质量要求的小包装产品应视为“不良品”。

### 3.6 批次接受

若一批产品中按第3.4节定义其“不良品”数量不超过适当采样计划的可接受数(c)，则可认为该批产品达到了第3.3节所述的适用质量要求。

## 4. 【食品添加剂】

4.1 根据本标准，《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表3所列的消泡剂、固化剂和酸度调节剂可在食品中使用。

## 5. 【调味品】

根据本标准，下述调味品在使用时若按照良好操作规范并符合《调味品使用准则》（CAC/GL 66-2008），其在食品中的使用可以接受：从各自产品中指定的水果提取的天然香料；天然薄荷味；天然肉桂味；香兰素、香草或香草精。

## 6. 污染物

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》（CODEX STAN 193-1995）中最大限量值规定。

## 7. 卫生要求

7.1 建议本标准适用的产品应按照《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）和其他相关法典文本如《卫生操作规范》和《操作规范》等制作处理。

7.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用原则》（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物标准。

## 8. 重量和计量

允许量差如下：

标重(A)	允许量差/允许率
A≤50 g	4 %
50 g < A ≤ 100 g	2 g
100 g < A ≤ 500 g	2 %
500 g < A ≤ 1000 g	10 g
A > 1000 g	1 %

(标重超过 5000g 的产品应参考本图)

## 9. 标签

9.1 本标准条款所涉产品应按照最新版《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）添加标签。

9.2 若在生产过程中使用了转基因大豆，则应根据本国法律在标签中说明。

### 9.3 产品名称

#### 9.3.1 产品名

产品应以2.2节中的适当名称命名，或根据成分及产品销售国的法律和习惯以不会误导消费者的方式进行命名。

## 10. 分析方法和采样方法

### 10.1 采样

应根据《采样通用原则》（CAC/GL 50-2004）采样。

### 10.2 分析方法

#### 10.2.1 水分的确定

按照AOAC 925.09的规定进行。

#### 10.2.2 蛋白含量的确定

按照AOAC 2001.11.F，非发酵大豆制品的系数为5.71。

附件2

## 电子工作组参加者名单

中国

Li Xiangbo  
deputy director, Industry development department  
China General Chamber of Commerce  
Phone: +8610 6839 1812  
Fax: +8610 6839 1852  
Email: paullee2008@gmail.com

Liu Zhenyu  
Industry development department  
China General Chamber of Commerce  
25# Yuetanbei street, Xicheng district, Beijing, PRC, 100834  
E-mail: zhenyuliu808@163.com

日本

Mr. Satoshi MASUZAWA  
Section Chief  
Food Industry Promotion Division  
General Food Policy Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan  
Email: satoshi\_masuzawa@nm.maff.go.jp, codex\_maff@nm.maff.go.jp

Mr. Aro KASAKAWA  
Section chief  
Food Industry Promotion Division  
General Food Policy Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan  
Email: aro\_kasakawa@nm.maff.go.jp

泰国

Ms. Ing-orn Panyakit  
Standard Officer, Senior Professional Level  
Office of Commodity and System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Paholyothin Road, Jatujak, Bangkok, 10900  
Phone: +66 2 5612277 ext 1424  
Fax: +66 2 5613373  
E-mail: codex@acfs.go.th

印度尼西亚

姓名: Ms. Nurhayati Gobel  
Email: yatigobel@yahoo.com

姓名: Ms. Sukma Paramita Dewi  
Email: sukma\_paramitadewi@yahoo.com