

食 品 法 典 委 员 会



联合国
粮食及农业组织

世界
卫生组织



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 5

粮农组织/世界卫生组织食品标准联合计划

亚洲协调委员会

第十三届会议，2002年9月17-20日，马来西亚吉隆坡

拟议的速食面标准草案 —在第3阶段征求意见—

背景情况

1. 委员会成员不妨忆及食品法典委员会第二十三届会议同意亚洲规范协调委员会应研究速食面规范标准的可行性，以回应日本提出和印度尼西亚支持的制定这样一项标准的建议。

2. 委员会第二十二届会议深入讨论了制定一项标准的可行性，并一致同意提议制定一项关于速食面的全世界规范标准，但须执行委员会第四十七届会议批准。几个代表团表示他们愿意起草一项拟定的标准草案，然而，对哪个国家必须承担这种作用未作出明确决定。委员会还同意“速食面”的如下特点和定义。

- 标准的名称应为“速食面规范标准”
- 预糊化工艺是“速食面”的特点和必要条件。
- 产品定义：

速食面是用小麦粉或大米粉作为主要原料而加工的一种产品，可添加或不添加其它成分。可用碱性剂处理。其特点是采用预糊化工艺和通过油炸或其它方法脱水。

3. 执行委员会第四十七届会议批准了委员会开始一项新工作的建议，并指出该标准草案应尽可能广泛，不必描述，并包括全世界的产品。执行委员会进一步建议，开始时由亚洲协调委员会拟定，最后由谷物、干豆和豆荚规范委员会以通信方式拟定。
4. 2001年10月，日本向规范秘书处提出，它有意草拟一份拟议的标准草案，在第三阶段向协调委员会第十三届会议分发。另一方面，也认识到印度尼西亚是一个一直在准备一项草案的国家。在区域协调员马来西亚的协调下，在两个国家之间进行了讨论，除几个问题外，这两个国家几乎可以达成一项共同草案。2002年5月23日，印度尼西亚主办了东盟国家和日本参加的非正式起草会议，以审定拟议的标准草案。在该非正式会议上，印度尼西亚的建议已作为东盟的建议得到批准。然而，东盟各国与日本最后未能就一个全面商定的文本达成一致意见。
5. 本文件附件是秘书处编写的一份速食面拟议标准草案，采纳了东盟各国和日本的建议，并考虑到了规范商品标准的格式。

在第三阶段征求意见

希望提出补充意见的各国政府和国际组织应以书面形式，最好通过电子邮件将意见于 **2002年8月15日以前** 送交粮农组织/世界卫生组织食品标准联合计划食品法典委员会秘书，地址为：意大利，罗马 FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 传真: +39 (06) 5705 4593, 电子邮件: codex@fao.org，抄送马来西亚秘书 Noraini Mohd Othman 女士，传真: +60.3.26946517, 电子邮件: ccasia_malaysia@hotmail.com 和 ccp_malaysia@dph.gov.my。

附件

拟议的速食面标准草案 (规范程序第三阶段)

1. 范围

该标准应适用于各种面条。速食面应与面条调料或以已调味面条的形式包装，可带或不带用小袋单独包装，或撒在面条上并在加水过程后可现成食用的面条配菜。[该标准不适用于面团。]

2. 说明

速食面是利用小麦粉或大米粉作为主要成分而加工的一种产品，可添加或不添加其它成分。可以用碱性剂处理。其特点是采用预糊化工艺和通过油炸或其它方法脱水。

3. 主要成分和品质因素

3.1. 成分

3.1.1 主要成分

- a) 小麦粉 [和/或][,] 大米粉 [或其它面粉]
- b) [水]

3.1.2. 任选成分

任选成分应为通常使用的成分
[和有保障的食品安全及卫生]。

3.2. 质量标准

3.2.1. 感官

产品在外形、质地、香味、口味和颜色方面应能接受。

3.2.2. 杂质

产品应不含杂质。

3.2.3. 面条块标准

a) 含水量

油炸面最高 10 %

其它工艺干燥的面条最高 [14.0][14.5] %

b) 酸质: 最高 2.0 mg KOH/g 油。(仅适用于油炸面条)。

c) [过氧化值 : 最高 30meq/kg 油]

d) [预糊化度 : 不得低于 0.7(吸收率 570nm)]

4. 食品添加剂

[利用食品添加剂和食品添加剂携带剂应符合食品添加剂和污染物规范委员会允许的最高量。目前使用的其它额外添加剂可纳入本标准，并应尽量保持在最低水平]

[只有以下列出的这些食品添加剂才能在规定的限度内使用。]

国际编号系统	食品添加剂	最大许可量
4.1	碱	
500(i)	碳酸钠	受”生产质量管理规范”限制
500(ii)	碳酸氧钠	
501(iii)	碳酸钾	
4.2	面粉处理剂	
339(i)	磷酸二氢钠	1,000mg/公斤单磷或磷化合物
339(ii)	磷酸氢二钠	
339(iii)	磷酸三钠	
340(iii)	磷酸三钾	
450(i)	酸性焦磷酸钠	
450(iii)	二磷酸四钠	
451(i)	三磷酸钠	
452(i)	多磷酸钠	
	偏磷酸钠	
452(ii)	多磷酸钾	

4.3 乳化剂		
322	大豆卵磷脂	受”生产质量管理规范”限制
471	脂肪酸甘油酸脂或甘油二酸脂	
473	脂肪酸蔗糖脂	
4.4 增稠剂		
400	褐藻酸	受”生产质量管理规范”限制
405	丙二醇藻酸盐	1,000mg/kg
410	角豆胶	受”生产质量管理规范”限制
412	瓜尔豆胶	
414	阿拉伯树胶	
415	合成生物聚合胶	
440	果胶	
466	羧甲基纤维素钠盐	1,000mg/kg
4.5 抗氧化剂		
304(i)	L-抗坏血棕榈酸脂	受”生产质量管理规范”限制
306	混合生育酚浓缩物	
4.6 颜色		
100	姜黄色素	50mg/kg
101(i)	核黄素	200mg/kg
150a	焦糖 I-普通	受”生产质量管理规范”限制
160a(i)	β -胡萝卜素 (合成)	200mg/kg
160a(ii)	胡萝卜素, 天然提取物	受”生产质量管理规范”限制
4.7 增味剂		
508	氯化钾	受”生产质量管理规范”限制
621	谷氨酸钠 (味精)	
627	鸟苷酸二钠 5'	
631	肌苷酸二钠 5'	
635	核苷酸二钠 5'	
(639)	DL-丙氨酸	
640	甘氨酸	

4.8 酸度调节剂

260	冰乙酸
270	乳酸 (D, L, 和 DL-)
296	苹果酸 (DL-)
300	抗坏血酸
330	柠檬酸
334	酒石酸
355	己二酸

受”生产质量管理规范”限制

5. 污染物

本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会对这些产品规定的最大限量。

[6. 容器或包装条件

产品应采用以下合适的包装材料进行适当包装:

6.1. 软质容器:

速食面必须采用具有充分防潮性能和强度的软质包装材料进行包装和密封。

6.2. 硬质容器:

用容器包装的速食面必须采用具有充分强度、抗热、隔热、防水和抗油的硬质包装材料进行包装和密封。制造容器的材料在产品配置或食用时不得因断裂或挤压而渗漏沸水。]

7. 食品卫生

7.1. 建议本标准各条款涵盖的产品按照推荐的国际操作规范的有关部分—食品卫生总原则 (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) 以及卫生操作规范和操作规范等其它有关规范文本进行加工和处理。

7.2. 产品应符合按照制定和运用食品微生物标准原则规定的任何微生物标准 (CAC/GL 21-1997)。

8. 标签

本标准涵盖的产品应按照预包装食品加注标签的一般标准进行标签 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999, Codex Alimentarius Vol 1A)

8.1 食品名称

食品的名称应为“速食面”。

8.2 “Halal”标签

使用“Halal”标签的速食面应遵循使用“HALAL”一词的规范一般准则的有关部分 (CAC/GL 24-1997)

9. 分析和取样方法

9.1. 取样

应按照预包装食品的食品法典取样计划进行取样 (AQL-6.5) (Ref No.CAC/RM 42-1969)

9.2. 含水量测定

[按照 AOAC 925.10] [正在考虑]

9.3. 酸值测定

[按照 AOCS Cd. 3d.63.] [正在考虑]

[9.4. 过氧化值测定

正在考虑]

[9.5. 预糊化测定

正在考虑]