

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 — 小豆蔻

CXS 357-2024

2024 年通过

1. 范围

本标准适用于供直接食用、作为食品加工配料或根据需要进行重新包装的干燥或脱水小豆蔻（定义见第 2.1 节），不包括用于工业加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

干燥或脱水小豆蔻是一种由姜科小豆蔻属植物 (*Elettaria cardamomum* (L.) Maton) 的干燥果实制成的产品，详见表 1。

表 1. 干燥小豆蔻的通用名、商品名及学名

| 通用名 | 商品名 | 学名 |
|-----|------------|--|
| 小豆蔻 | 豆蔻、 绿豆蔻 | <i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton |

2.2 产品形态

干燥或脱水小豆蔻可呈以下形态：

- 完整未开裂荚果：未失去种子的完整荚果；
- 开裂荚果：裂口不超过缝合线长度三分之一，且含有种子的荚果；
- 种子：打开荚果后取出的种子；
- 种子粉末：由豆蔻种子研磨后获得的粉末；或
- 整荚果粉末：将含种子的完整或开裂荚果研磨后获得的粉末。

也可呈现与上述五种形态明显不同的其他形态，但须在标签上明确标示。

2.3 规格（可选项）

3. 基本成分和质量指标

3.1 构成

第 2 节所述产品应符合附件 I 所载要求。

3.2 质量要素

3.2.1 气味、味道和色泽

产品应具备特有的气味、味道和色泽，可因地理气候因素/条件不同而异，应无任何异常的气味、味道和色泽，尤其无酸败和霉味。

3.2.2 化学和物理特性

干燥或脱水小豆蔻应符合附件 I 表 A1 (化学特性) 与表 A2 (物理特性) 所列要求。所允许的缺陷不得影响产品整体外观、贮藏品质和包装外观。

3.2.3 等级 (可选项)

如分等级销售, 应以附件 I 的规定为最低要求。

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粉状产品。

5. 污染物

5.1 本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物及毒素通用标准》 (CXS 193-1995)²、《预防和减少香料中霉菌毒素操作规范》 (CXC 78-2017)³ 和其他相关食典文本所规定的最大限量。

5.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药最大残留限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准所涵盖产品的制备和处理应遵循《食品卫生通用原则》 (CXC 1-1969)⁴、《低水分含量食品卫生操作规范》 (CXC 75-2015)⁵ 附件 III (香料和干制厨用香草) 以及其他相关食典文本的相应条款。

6.2 这些产品还须符合按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》 (CXG 21-1997)⁶ 设定的各项微生物标准。

7. 重量和计量

容器应在不影响质量的情况下尽可能充满, 应符合产品内容物的相关声明。

8. 标签

8.1 本标准条款所涵盖的产品应依据《预包装食品标签通用标准》 (CXS 1-1985)⁷ 添加标签。此外, 还应符合以下具体要求:

8.2 产品名称

8.2.1 产品通用名应符合第 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 标签上可列出商品名、品种或栽培品种。

8.1 原产国和收获国

8.3.1 应标示原产国。

8.3.2 收获国（可选项）。

8.3.3 收获地区和收获年份（可选项）。

8.3 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）⁸。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样计划

待制定。

附件 I

表 A1—干燥或脱水小豆蔻的化学特性

| 产品名称 | 形态 | 干基总灰分 % w/w (最大值) | 按干物质计 酸不溶性 灰分含量 , % w/w (最大值) | 水分含量 % w/w (最大值) | 按干物质计 挥发油 含量 , 毫升/100 克 (最低值) |
|------|------------------|---------------------------|---|--------------------------|---|
| 小豆蔻 | 整荚果 [*] | 9.5 | 2.5 | 13 | 3.5 2.5 [†] |
| | 种子 | 9.5 | 3.0 | 13 | 3.5 |
| | 种子粉末 | 8 | 3.0 | 11 | 3.0 |
| | 含种子 荚果粉末 | 10 | 2.5 | 12 | 2.7 |

^{*} 包括开裂荚果。

[†] 开裂荚果的指标。

表 A2—干燥或脱水小豆蔻的物理特性

| 产品名称 | 形态 | 空壳与畸形 荚果， 粒/100 粒 (最大值) [*] | 未成熟与 干瘪荚果 % w/w (最大值) [†] | 轻质种子 % w/w (最大值) [‡] | 虫蚀/ 虫害 % w/w (最大值) | 植物杂质§ % w/w (最大值) | 异物Ⅱ % w/w (最大值) | 死虫 (只) /100 克 (最大值) | 活虫 (只) /100 克 (最大值) | 哺乳动物 排泄物 毫克/ 千克 (最大 值) | 其他 排泄物# 微克/ 千克， (最大 限量) | 可见 霉菌 % w/w (最大值) | 其他因素 |
|------|-----------------|---|---|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|--|----------------------------|---|
| 小豆蔻 | 完整 未开裂 荚果 | 5 | 7 | 不详 | 1 | 5 | 0.5 | 4 | 0 | 6.6 | 2.2 | 1 | 容许开裂 荚果含量 最多不超过 5% w/w ^{**} |
| | 完整 开裂荚果 | 10 | 7 | 不详 | 1 | 5 | 0.5 | 4 | 0 | 6.6 | 2.2 | 1 | 批次组成 一开裂荚果 不少于 60% |
| | 种子 | 不详 | 不详 | 5 | 不详 | 2 | 不详 | 4 | 0 | 6.6 | 2.2 | 1 | 不详 |
| | 种子粉末 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 0 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 |
| | 含种子 荚果粉末 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 | 0 | 不详 | 不详 | 不详 | 不详 |

不详：不详是指尚未根据该条款评价上述产品形态，目前暂无数值。不详不代表数值为 0。

* 空壳与畸形荚果：指不含种子或仅少量含种子的荚果。

† 成熟与干瘪荚果：指未充分发育的荚果。

‡ 轻质种子：包括呈褐色或红色的种子，以及破碎、未成熟或干瘪的种子。

§ 指来源于原植物但不作为最终产品组成部分的植物性物质。

Ⅱ 指任何可见或可检测的异物，通常不属于香料植物的天然组成部分，如木棍、石块、麻袋纤维、金属等。

爬行动物和鸟类等其他动物的排泄物。

** 完整未开裂荚果中存在开裂荚果的情况。

注释

¹ 粮农组织与世卫组织。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 粮农组织与世卫组织。1995。《食品及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。

³ 粮农组织与世卫组织。2017。《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》。第 CXC 78-2017 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织与世卫组织。2015。《低水分含量食品卫生操作规范》。第 CXC 75-2015 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织与世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则及准则》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织与世卫组织。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。

⁸ 粮农组织与世卫组织。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。

⁹ 粮农组织与世卫组织。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。