

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 - www.codexalimentarius.org

CL 2012/13-ASIA (Rev)

2012年5月

致： 食典联络点

相关国际组织

自： 粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划秘书处，

食品法典委员会

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome, Italy

事由： 在黄豆糕区域标准拟议草案程序步骤3征求意见

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
电子信箱： 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
电子信箱：
ccasia@nm.maff.go.jp

背景

1. 食典委第三十四届会议批准了制定黄豆糕（Tempe）区域标准方面的新工作（REP11/CAC附录VI）。该通函包含制定了一份拟议草案的电子工作组的报告。

征求意见

2. 各国政府和相关国际组织若有意对黄豆糕区域标准拟议草案（附件1）提出意见，应按照《法典标准及相关文本制定程序》（食品法典委员会《程序手册》），在**2012年9月15日**之前向以上地址提交书面意见。

粮农组织/世界卫生组织亚洲区域协调委员会电子工作组关于 黄豆糕区域标准拟议草案的报告

（印度尼西亚牵头，日本、马来西亚和菲律宾提供协助）

背景

1. 粮农组织/世界卫生组织亚洲区域协调委员会第十七届会议商定，向食典委提出制定黄豆糕区域标准方面的新工作。经食典委批准后，由印度尼西亚牵头一个面向本区域所有成员和观察员，并仅以英文为工作语言的电子工作组。该工作组将编制和散发一份拟议草案供步骤3征求意见和下届会议审议。（REP11/ASIA第102段，附录IV）。
2. 食品法典委员会第三十四届会议于2011年7月5-9日在瑞士日内瓦举行，会议批准了制定黄豆糕区域标准作为新工作。（REP11/CAC，附录VI）。
3. 印度尼西亚作为电子工作组的牵头国，于2011年9月邀请有意参与这项工作的食典委成员和观察员。三个国家回复表示有意参与，它们分别是日本、马来西亚和菲律宾。

电子工作组进程

4. 电子工作组完成工作的时限如下：

时限和关键活动

活动	截止日期
散发拟议草案向电子工作组成员征求意见	2011年10月17日
对收到的拟议草案提出意见，包括任何拟议重新起草的文本	2011年11月30日
分发载有拟议重新起草的文本的文件，供电子工作组成员审查并提出意见	2012年2月17日
对收到的拟议草案及其理由提出意见	2012年3月30日
向食典秘书处提交最终拟议草案供分发及2012年11月粮农组织/世界卫生组织亚洲区域协调委员会第十八届会议审议	2012年5月

5. 关于2011年10月散发的第一份拟议草案，收到了三个与会者的回复意见，他们分别是日本、马来西亚和菲律宾。第二份拟议草案已于2012年2月散发，并收到了菲律宾和日本的意见。对收到的两组意见进行了审议并将其纳入黄豆糕区域标准拟议草案。

讨论

6. 在标准拟议草案的编制过程中，电子工作组审议了分析要求、收到的成员意见以及来自各大学和研究所所开展研究的意见。
7. 已对拟议草案进行修订，以便反映电子工作组内部共同意见。以下各点概述了建议对拟议草案进行的修订：

- a) 根据一个国家的提议，标题为“黄豆糕区域标准拟议草案”。
 - b) 根据一个国家的建议，仍用“范围”一节中“冷冻”的提法来扩大本标准的范围。
 - c) 根据一个国家的提议，本标准省略了“口味”一点，因为它已被纳入第 3.2.1 节(c)点“味道”。
 - d) 本标准纳入了一个国家提出的气味要素，但提到的轻微氨气味应改为“不应被检测到”，因为氨的气味表明了过度发酵。
 - e) 根据一个国家的提议，分析要求的单位为 w/w。
8. 电子工作组收到了在“质量要素”一节增加pH值的提议。无法满足在本标准“质量要素”一节增加pH值的请求，因为pH值不是黄豆糕的一个质量要素。
9. 一个国家建议在拟议草案中增加食品添加剂一节。有国家建议本节纳入《食品添加剂通用标准》表3所列的酸性调节剂。但电子工作组认为，酸性调节剂仅用于黄豆糕生产的加工过程，不会出现在最终产品中。因此，电子工作组将这些添加剂认定为加工辅助剂。

建议

10. 附件1中的黄豆糕区域标准拟议草案将在粮农组织/世界卫生组织亚洲区域协调委员会第十八届会议上得到讨论，并有望提交食典委第三十六届会议在步骤5/8通过。

附件1**黄豆糕区域标准拟议草案 (N05-2011)****(步骤 3)****1. 范围**

本标准适用于下文第2节所定义的供人类食用的黄豆糕。本标准不适用于经过除冷冻以外进一步加工的黄豆糕。

2. 描述

黄豆糕是一种坚实的白色糕状产品，由煮熟的大豆去壳后经酒曲霉属固态发酵制成。

3. 基本成分和质量要素**3.1 成分**

本标准涵盖的产品应包含以下原料：

- (a) 大豆（任意品种）；
- (b) 酒曲霉属霉菌（*R.oligosporus*、*R.oryzae* 和/或 *R.stolonifer*）与煮熟的大米粉、米糠粉和/或麦麸粉混合成种菌。

3.2 质量要素**3.2.1 感官**

- (a) 质地：坚实，用刀切割后不易碎裂。
- (b) 颜色：呈现酒曲霉属菌丝体茁壮生长时的白色。
- (c) 味道：黄豆糕特有的味道，类似坚果、肉和蘑菇。
- (d) 气味：新鲜黄豆糕特有的气味，没有氨的气味

3.2.2 杂质

黄豆糕应由大豆制成，不含杂质（例如其他豆类、小石子和外皮等）。

3.2.3 分析要求

- (a) 水分含量不超过 65%(w/w)。
- (b) 蛋白质含量不低于 15%(w/w)。
- (c) 脂含量不低于 7%(w/w)。
- (d) 粗纤维不超过 2.5%(w/w)。

4. 食品添加剂

黄豆糕不应含有食品添加剂。

5. 污染物

5.1 本标准涵盖的产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CODEX STAN 193-1995）对污染物最高含量的规定。

5.2 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的规定。

6. 卫生

6.1 建议本标准规定中涵盖的产品都应按照《国际推荐操作规范—食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969），以及卫生操作规范和其他操作规范等其他相关法典文本进行制备和处理。

6.2 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）制定的微生物标准。

7. 标签

本标准规定中涵盖的产品应根据《预包装食品标签的法典通用标准》（CODEX STAN 1-1985）进行标注。此外，以下具体规定也将适用：标签上显示的产品名称应为“Tempe”（黄豆糕）。

8. 分析方法和采样方法

规定	方法	原则	类别
水分含量	按照 AOAC 925.09 进行	重量测定（真空烤箱）	I
蛋白质含量	按照 AOAC 955.04D 进行 （采用要素 5.71）	滴定测量，凯氏氮分解装置	II
脂含量	按照 AOAC 963.15 进行	重量测定（罗斯—高特里巴法）	I
粗纤维	按照 ISO 5498:1981 进行	陶瓷纤维过滤	I