

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 脱水椰蓉标准

CXS 177-1991

1991 年通过。2011 年修订。2022 年修正。

### 2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，  
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
4	9.2 非零售包装物标签	非零售包装信息应在包装上或者附带说明上给出，除了产品名称之外，鉴定批次、制造商名称和地址、包装信息、进口和经销商、储存条件都应出现在包装说明上。但是鉴定批次、制造商名称和地址、包装信息、进口和经销商、储存条件都可用识别标记代替，然后附加包含详细内容附带单据。	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）。

## 1 范围

本标准适用于第 2 节所定义的脱水椰蓉，本标准不涵盖腌渍、糖渍、调味或烤制产品。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

#### 2.1.1 脱水椰蓉是指：

- (a) 以从整个椰子 (*Cocos nucifera L.*) 中获得的基本完好的白色果仁为原料，用 3.2.4(c) 中方法，不经过油萃取制备而成的产品；
- (b) 利用适当的方法如脱壳、去皮、洗涤、碾碎、烘干、过筛进行加工得到的产品；
- (c) 如 (a) 和 (b) 中所描述，用 3.2.4(c) 中适当的物理方式萃取部分油得到的产品。

### 2.2 规格（可选）

脱水椰蓉根据粒度分为以下规格：

- (a) **特细脱水椰蓉**：不小于脱水椰蓉重量的 90% 应顺利通过 0.85mm 方孔筛，但通过 0.50mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 25%。
- (b) **细脱水椰蓉**：不小于脱水椰蓉重量的 80% 应顺利过 1.40mm 方孔筛，通过 0.71mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。
- (c) **中等粒度脱水椰蓉**：不小于脱水椰蓉重量的 90% 应顺利过 2.80mm 方孔筛，但通过 1.40mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。
- (d) **未分类脱水椰蓉**：涉及所有“奇特切片”或特殊切片（即嫩薄片、长薄片、超奇特碎片、长碎片、标准碎片等）。

## 3 基本成分和质量要素

### 3.1 成分

#### 3.1.1 基本成分

本标准第 2.1 节所定义的椰子。

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 颜色和质地

颜色应为白色或乳白色，质地应体现其产品特性。

#### 3.2.2 风味

应具有本产品特有味道，没有由于变坏或吸收外来物质导致的风味丧失。

### 3.2.3 气味

应具有本产品特有气味，不应有霉味、干酪味、烟熏味、发酵味或腐臭味，且不得有任何不良气味。

### 3.2.4 理化特性

参数	要求
(a) 提取油的总酸度	≤ 0.3% m/m 以月桂酸计
(b) 水分	≤ 4% m/m
(c) 含油量	≥ 60% m/m 2.1.1 (a)和(b)中定义的脱水椰蓉
	≥ 35 < 60% m/m 2.1.1 (c)中定义的脱水椰蓉
(d) 灰分	≤ 2.5% m/m
(e) 外来植物物质：与产品相关的无害的植物性物质。	≤ 15 片/100 g
(f) 杂质：通常与产品无关的任何肉眼可见和/或明显的物质	在100 g中不存在

### 3.3 “不合格品”的分类

不满足第 3.2 节所述一项或者多项质量要求的产品为“不合格品”

### 3.4 批次验收

当第 3.3 节所述“不合格品”数量不超过第 10 节中所述可接受数量 (c) 时，该批次应被视为符合第 3.2 节规定的适用质量要求。

## 4 食品添加剂

4.1 根据《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995) 表 1 和表 2 规定用于食品类别 04.1.2.2 (干果) 的抗氧化剂和防腐剂可用于符合本标准的产品。

4.2 在遵守良好生产规范的情况下，下列抗氧化剂也可用于本标准涵盖的产品中。

INS代码	食品添加剂名称	最大用量
330	柠檬酸	良好生产规范

## 5 污染物

5.1 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)中最大含量规定。

5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会规定的农药最大残留限量要求。

## 6 卫生

6.1 本标准所涉及的产品的制备和处理应遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969),《脱水椰蓉卫生操作规范》(CXC 4-1971),以及其他相关食典文本,如《卫生操作规范》和《操作规范》。

6.2 本标准所涉产品应符合按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997)制定的各项微生物学标准。

## 7 重量和计量

容器应尽可能完整,无质量损伤,应与产品说明描述一致。

## 8 包装、运输和贮存

脱水椰蓉包装、运输和贮存应遵循《脱水椰蓉卫生操作规范》(CXC 4-1971)。

## 9 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)的要求外,还应满足以下具体要求:

### 9.1 产品名称

9.1.1 标签上产品名称应为“脱水椰蓉”,在食品出售国家这一名称可在当地通用名称前或后。

9.1.2 产品名称应标注 3.2.4(c)中描述的油含量。

9.1.3 产品名称应标注第 2.2 节描述的产品分类。

### 9.2 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)。

## 10 分析和采样方法

成分	方法	原理	类型
灰分	AOAC 950.49	重量分析法	I
外来植物性物质	标准中所用方法	用肉眼计算外来原料	IV
水分	AOAC 925.40	重量分析法(干燥减量)	I

成分	方法	原理	类型
油含量	AOAC 948.22	重量分析法	I
提取油的总酸度	ISO 660:2009; 或 AOCS Cd 3d-63 (09)	滴定分析	I

#### 外来植物性物质

计算方法是通过在白色背景薄层上散开 100 g 样品，然后用肉眼计算外来物质。