

# 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)

## 孜然标准

### CXS 327-2017

2017 年通过。2021 年和 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
5	8.3 非零售包装物标签	有关非零售容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，但产品名称、批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明应标在容器上。 批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。	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. 适用范围

本标准适用于供直接食用的孜然，可作为食品加工过程中的一种配料，或根据需要用于再包装。本标准不适用于工业加工用孜然。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

孜然为伞形科*Cuminum cyminum L.*已达到与产品加工所需发育程度的“种子”<sup>i</sup>经清洁、干燥、碾磨和过筛等工序以适当方式制备而成。

### 2.2 类型

孜然可制成以下类型：

- a) 整粒/完整型
- b) 碎孜然：分成两半或碎粒。
- c) 孜然粉：加工成粉末。

### 2.3 品种

不适用。

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 构成

参见第2条中的产品定义。

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 水分含量

孜然（整粒孜然、碎孜然或孜然粉）水分含量不得高于10%。

#### 3.2.2 气味、风味和色泽

孜然应具备特有的香味和风味，可随地理气候因素/条件各不相同。孜然应无异常气味或风味，尤其不得带有霉味。孜然应具备从浅灰色至深褐色不等的特有色泽。

#### 3.2.3 分级

整粒孜然可按照表1和表2所列物理和化学特性分为三类/级。

如不分级，则以III类/级相关要求为最低要求。

---

<sup>i</sup> 植物学上称为“干果”。

### 3.2.4 物理特性

整粒孜然应符合表1所列物理特性要求。

表 1：整粒/碎孜然的物理特性要求（缺陷允许量）

参 数	类/级		
	I	II	III
外来植物材料 <sup>a</sup> 含量，最大值，%质量分数	1	2	3
杂质 <sup>b</sup> 含量，最大值，%质量分数	0.1	0.5	0.5
可见霉菌，最大值，%质量分数	1.0	1.0	1.0
受损/缺陷果 <sup>c</sup> 比例，最大值，%质量分数	5.0	5.0	5.0
昆虫实体、昆虫碎片、啮齿类污染，最大值，%质量分数	0.1	0.5	0.5
虫蛀果 <sup>d</sup> ，最大值，%质量分数	0.5	1.0	1.0
活体昆虫	0	0	0
哺乳动物排泄物(mg/kg)	1.0	1.0	1.0

<sup>a</sup>与产品来源植株相关但不得在成品中出现的植物材料。

<sup>b</sup>与该香辛料植株自然组成部分通常无关的任何可见杂质，如枝条、石粒、麻袋、金属等。

<sup>c</sup>受损、变色、干瘪、未成熟的种子。

<sup>d</sup>受损、变色或因虫害而带有虫孔的孜然种子，对质量造成影响。

### 3.2.5 化学特性

整粒孜然、碎孜然和孜然粉应符合表2所列化学特性要求。

表 2：整粒孜然、碎孜然和孜然粉的化学特性要求

参 数	整粒孜然和碎孜然 分级要求			孜然粉 要求
	I	II	III	
总灰分，%质量分数（干态下），最大值	8.5	10.0	12.0	9.5
酸不溶性灰分，%质量分数（干态下），最大值	1.5	3.0	4.0	1.5
挥发油，ml/100 g（干态下），最小值	2.0	1.5	1.5	1.3

### 3.3 “次品”分类

不符合第3.2条规定（基于样品平均值的除外）的一项或多项适用质量要求的产品应视为“次品”。

### 3.4 批次验收

如一批产品中按第3.3条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案的可接受数，则该批次被视为符合第3.2条规定的质量要求。对采用样品平均值评价的要素，只有在平均值满足具体的允许量规定且单个样本没有超限过多，该批次才被视为合格。

## 4. 食品添加剂

允许使用《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）<sup>1</sup>表3所列抗结剂，但仅限于孜然粉。

## 5. 污染物

5.1 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》（CXS 193-1995）<sup>2</sup>中最大限量值的规定。

5.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

## 6. 食品卫生

6.1 建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）<sup>3</sup>（附件III）及其他相关法典卫生操作规程和操作规范中的相关规定。

6.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）<sup>4</sup>制定的微生物标准。

## 7. 重量和计量

容器应在不影响质量的前提下尽可能装满，并与产品内容物标称相符。

## 8. 标签

8.1 本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）<sup>5</sup>加贴标签。另外，以下具体规定也适用：

### 8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为“孜然”。

8.2.2 产品名称中可提及类型/等级。

8.2.3 原产国（可选）

8.2.4 检验标识（可选）

### 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）<sup>6</sup>。

## 9. 分析和采样方法

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）<sup>7</sup>中与本标准规定有关的分析和采样方法。

## 注释

---

- <sup>1</sup> 粮农组织和世卫组织，1995。《食品添加剂通用标准》，第 CXS 192-1995 号食典标准。食品法典委员会，罗马。
- <sup>2</sup> 粮农组织和世卫组织，1995。《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》，第 CXS 193-1995 号食典标准。食品法典委员会，罗马。
- <sup>3</sup> 粮农组织和世卫组织，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。
- <sup>4</sup> 粮农组织和世卫组织，1997。《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》，第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会，罗马。
- <sup>5</sup> 粮农组织和世卫组织，1985。《预包装食品标签标准》，第 CXS 1-1985 号食典标准。食品法典委员会，罗马。
- <sup>6</sup> 粮农组织和世卫组织，2021。《非零售食品包装物标签通用标准》，第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会，罗马。
- <sup>7</sup> 粮农组织和世卫组织，1999。《分析和采样建议方法》，第 CXS 234-1999 号食典标准。食品法典委员会，罗马。