



发酵熟制木薯制品区域标准

(非洲)¹

CXS 332R-2020

2020 年通过。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	7.3 非零售包装物标签	有关非零售包装容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，而产品名称、批次识别号以及制造商和/或包装商的名称和地址应在容器上标注。不过，批号与制造商或包装商名称和地址可以一个识别标记代替，但此标记应在附带资料上清晰可辨。	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 非洲地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

1. 范围

本标准适用于由木薯根（*Manihot esculenta Crantz*）加工制成，可供人类直接食用的所有发酵熟制木薯制品。本标准不适用于木薯加里粉。

2. 说明

发酵熟制木薯制品外观为木薯球或木薯条。

产品由新鲜木薯根制成，须去皮，切割，在水中浸泡发酵，挤压干燥后进行包装和熟制。

处理

食用之前熟制处理。未熟制产品应在不破坏产品安全的时间/温度条件下储存和运输。

3. 基本成分和质量要素

3.1 一般质量要素

发酵熟制木薯制品应确保干净安全，适用人类食用；水分含量应符合具体产品要求；无异常气味和口味，不含昆虫碎片、鼠类毛发、沙粒尘土等杂质。

3.2 具体质量要素

总酸度（乳酸当量）：每 100 克发酵木薯制品中浓度为 0.1 至 0.5 克。

3.3 外观相关规定

发酵熟制木薯制品外观为木薯球或木薯条。

4. 食品添加剂

本产品中不允许使用添加剂。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）¹以及《降低木薯和木薯制品中氢氰酸浓度的操作规范》（CXC 73-2013）中的最高限量规定^{2,2}。

发酵熟制木薯制品应符合食品法典委员会对农药最大残留量的规定。

6. 卫生

建议本标准规定所涵盖的产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³中相关章节的具体规定，以及食品法典卫生规范等其他相关的法典文本。

² 总氢氰酸的数值将在食品污染物法典委员会完成当前工作后确定。

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）⁴制定的微生物标准。

7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁵外，以下具体规定同样适用：

7.1 产品名称

本标准所涵盖的产品名称为“发酵熟制木薯制品”，其后附加产品特定名称或本地名称。

7.2 标签位置

本标准所涵盖产品的标签应加施在二次包装之上。

7.3 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）⁶。

8. 分析和采样方法

待制定。

注释

¹ 粮农组织与世卫组织。1995。《食品和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。

² 粮农组织与世卫组织。2013。《降低木薯和木薯制品中氢氰酸浓度的操作规范》。第 CXC 73-2013 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 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。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁵ 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 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

⁶ 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 号食典标准。食品法典委员会。罗马。