



干燥根、根茎和球茎标准：

干燥或脱水姜

CXS 343-2021

2021 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
4	8.4 非零售包装物标签	除产品名称，批号和制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明等应在包装物上标明，还应在包装物上或所附文件中提供非零售包装物相关信息。但是，批号和制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址可以由识别标记取代，前提是该识别标记在所附文件上清晰可见。	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

本标准适用于作为香料的干燥或脱水形式的植物产品，定义见下文第 2.1 节，作为食品加工配料，用于直接消费，或根据需要用于重新包装。不包括用于工业加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

干燥或脱水姜是从表 1 所列植物根茎中获得的产品。

表 1：用作干燥或脱水姜的植物的通用名和学名

通用名	学名
干燥姜	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

2.2 形态/形式

干燥或脱水姜可以是：

- 完整：不同大小的单个或分枝的根茎，可在两端切开，保留扁圆形。
- 分割：包括各种分切、切块或切片形式。
- 研磨/粉状。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

上文第 2 节所述干燥或脱水姜应符合附件 I 和 II 中规定的要求。

3.2 质量要素

3.2.1 气味、味道和颜色

产品应具有特殊气味、味道和颜色，具体视地理气候因素/条件而异，且应无任何异常气味、味道和颜色，尤其是没有腐败和霉变。

3.2.2 化学和物理特性

一般产品应符合附件 I（化学特性——表 2）和附件 II（物理特性——表 3）中规定的要求。允许的缺陷不得影响产品总体外观，包括质量、贮藏品质和包装外观。

4. 食品添加剂

4.1.1 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表 3 中所列抗结块剂可用于符合本标准的粉状食品。

4.1.2 漂白剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
220	二氧化硫	150 毫克/千克，作为二氧化硫残留

4.2 加工助剂

符合本标准的产品中使用的以下加工助剂应符合《加工助剂物质使用准则》（CXG 75-2010）²。

国际编码系统编号	加工助剂	最大限量
529	氧化钙	2.5，以干物质计，%

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及毒素通用标准》（CXS 193-1995）³、《预防和减少香料中霉菌毒素操作规范》（CXC 78-2017）⁴和其他相关食典文本中的最大限量。

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依照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁵、《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）⁶附件 III 香料和干香草及其他相关食典文本的相关章节进行。

6.2 产品应符合依照《食品微生物标准制定和应用原则及准则》（CXG 21-1997）制定的各项微生物标准⁷。

7. 重量和计量

包装物应在不损害质量的情况下尽可能装满，并应与产品内容的适当声明相一致。

8. 标签

8.1 本标准所涵盖的产品应根据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁸进行标识。此外，应适用以下具体条款：

8.2 产品名称

8.2.1 产品通用名应如第 2.1 节所述。

8.2.2 产品名称应标明第 2.2 节所述形态。

8.2.3 可在标签上列出商品名称、品种或栽培品种。

8.3 原产国和收获国

8.3.1 应声明原产国。

8.3.2 收获国（可选）。

8.3.3 收获区域和收获年份（可选）。

8.4 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）⁹。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为核查本标准的遵守情况，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）¹⁰所载与本标准规定相关的分析和采样方法。

9.2 采样方案

待制定。

附件 I

表 2：干燥或脱水姜的化学特性

产品	形态/ 形式	总灰分 以干物质计% w/w (最大值)	酸不溶性灰分 (以干物质计% w/w (最大值))	水分含量 (% w/w (最大值))	挥发性油 (以干物质计 毫升/100 克 (最小值))
干燥或 脱水姜	完整和 分割	8.0 (未漂白) 12.0 (漂白)	1.5	12.0	1.5
	研磨/ 粉状	8.0 (未漂白) 12.0 (漂白)	1.5	12.0	1.0

附件 II

表 3：干燥或脱水姜的物理特性

产品	形态/形式	异物 ^a % w/w (最大值)	异物 ^b % w/w (最大值)	完整死昆虫, 个/100 克 (最大值)	活昆虫 个/100 克 (最大值)	哺乳动物排泄物 毫克/千克 (最大值)	其他排泄物 ^c 毫克/千克 (最大值)	可见霉菌/ 昆虫污染/滋生 % w/w (最大值)
干燥或 脱水姜	完整	1.0	0.5	4.0	0	6.6	6.6	3.0*
	分割	1.0	0.5	4.0	0	不适用	不适用	不适用
	研磨/粉状	不适用	不适用	不适用	0	不适用	不适用	不适用

^a 与产品来源植物相关的植物性物质，但不作为最终产品的一部分。

^b 任何可见/可检测到的令人无法接受的外来物质或材料，通常与香料植物的天然成分无关，如木棍、石头、麻袋布、金属等。

^c 爬行动物和鸟类等动物排泄物。

* 可见霉菌和昆虫污染/滋生的缺陷总计不应超过3.0%。

不适用：不适用，是指上述产品的这种形式尚未针对此条款进行评价，目前没有任何数值。N/A 不代表数值为“零”。

注：

-
- ¹ 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。
- ² 粮农组织和世卫组织。2010。《加工助剂物质使用准则》。第 CXG 75-2010 号食典准则。食品法典委员会。罗马。
- ³ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物及毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁴ 粮农组织和世卫组织。2017。《预防和减少香辛料中真菌毒素操作规范》。第 CXC 78-2017 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ⁵ 粮农组织和世卫组织。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。
- ⁶ 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。
- ⁷ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则及准则》。第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会。罗马。
- ⁸ 粮农组织和世卫组织。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。
- ⁹ 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。
- ¹⁰ 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。