

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 - www.codexalimentarius.org

干肉区域标准

(非洲)ⁱ

CXS 350R-2022

2022 年通过

ⁱ 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

本标准涵盖由牛、猪、骆驼、绵羊、山羊、禽类、驴、马和野味等肉类制成的干肉ⁱⁱ，用于供人类直接食用或作进一步加工。

2. 说明

干肉产品包括各种经干燥、晒干和/或烟熏制成的肉类，不含表层脂肪、骨头、软骨和筋。此类产品通常采用切成厚块、片状或条状的生肉，可能经过盐腌或调味，然后进行干燥处理。干肉制备过程必须卫生洁净，采取统一的晒干、烘干、烹制、和/或烟熏处理方式，产品须符合本标准的要求。此说明不涉及可食用内脏。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本配料

3.1.1 生肉

用于加工的生肉须来自单一动物源（同一种肉类），且具备此种肉类特有的风味。制备干肉产品所用的原材料必须可供人类安全食用。

加工干肉产品所用的生肉须来自经过主管当局开展屠宰前后肉类检疫的动物。

3.2 可选配料

可选配料包括各种含有食品级盐、香料和调味品，以及食用油。

3.3 基本质量要素

须选取优质配料，适于人类食用，并且配料须符合任何适用的相关食典标准。

3.3.1 质量要素

干肉须符合表 1 中所列要求。

表 1：物理和化学要求

参数	要求	
	最低值	最高值
含水量 (% m/m) 最高值	-	35
水分活度 (Aw) 最高值	-	0.85
粗油脂 (% m/m) 最高值	-	25
粗蛋白 (% m/m) 最低值	20	-
食用盐	良好生产做法	良好生产做法
灰分含量 (% m/m)	-	8

ⁱⁱ 依据不同管辖区国家法规批准的情况。

4. 食品添加剂

抗氧化剂和根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹规定在食品分类 08.2（经加工的整体或分割肉类、禽肉和野味产品）中使用的防腐剂可用于符合本标准食品。

调味料的使用应符合《调味料使用准则》（CXG 66-2008）²。

5. 污染物

本标准所涵盖的产品须遵守《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）³的最高限量规定，以及食品法典委员会设定的农药和/或兽药残留最高限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准条款所涵盖的产品按照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁴的适用条款进行制备和处置。产品须符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁵、《肉类卫生操作规范》（CXC 58-2005）⁶、《微生物风险管理行为原则和准则》（CXG 63-2007）⁷和《低水分含量食品操作规范》（CXC 75-2015）⁸所制定的微生物标准。

6.2 还建议屠宰动物时应遵守《食品安全控制措施验证准则》（CXG 69-2008）⁹、《鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌控制准则》（CXG 78-2011）¹⁰和《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏杆菌防控准则》（CXG 87-2016）¹¹；干制过程也应酌情遵守上述规定。

7. 包装和标签

7.1 标签

7.1.1 本标准条款所涵盖的产品须依据《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）¹²进行标识。另外，以下具体规定也适用：

- a) 产品名称须酌情说明所用肉类，并说明地方名称/通用名称ⁱⁱⁱ；
- b) 配料表—配料表中须声明所用肉类；
- c) 保质期。

任何其他与配料具体相关的标签要求均须符合相关规范和标准的要求。

7.1.2 非零售包装物

非零售包装物的标识须按照《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）¹³进行标识。

ⁱⁱⁱ 干肉地方名称的部分例子：Aliya（肯尼亚）；Khlii（摩洛哥）；Kilishi（尼日利亚、喀麦隆、布基纳法索）；Odka（索马里）；Qwanta（埃塞俄比亚）；Segwapa（津巴布韦、博茨瓦纳、莱索托、纳米比亚和南非）；Kuna（博茨瓦纳）；Mukalo（乌干达）。

7.2 包装

产品须使用由无损于产品特性的适当材料制成的包装物进行包装，包装物应干净、卫生、防潮、密闭，且达到食品级要求。产品也可真空包装。

8. 分析和采样方法

8.1 分析方法^{iv}

规定	方法	原则	类型
水分含量	AOAC 950.46B	重量测定	I
总脂肪	ISO 1443	重量测定	I
氮*	ISO 937*	滴定分析	II
作为氯化钠的氯 (≥1.0%)	ISO 1841-1	Volhard 法	III
作为氯化钠的氯 (≥0.25%)	ISO 1841-2	电位法	II
灰分	ISO 936	重量测定	I
水分活度	ISO 18787	量电法	II
*氮到蛋白质转化因子=6.25			

8.2 采样

采样须根据《采样通用原则》（CXG 50-2004）¹⁴进行。

注

¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。食典标准，第 CXS 192-1995 号。食品法典委员会。罗马

² 粮农组织和世卫组织。2008。《调味料使用准则》。食典准则，第 CXG 66-2008 号。食品法典委员会。罗马

³ 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》。食典标准，第 CXS 193-1995 号。食品法典委员会。罗马

⁴ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。食典操作规范，第 CXC 1-1969 号。食品法典委员会。罗马

⁵ 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》。食典准则，第 CXG 21-1997 号。食品法典委员会。罗马

⁶ 粮农组织和世卫组织。2005。《肉类卫生操作规范》。食典操作规范，第 CXC 58-2005 号。食品法典委员会。罗马

⁷ 粮农组织和世卫组织。2007。《风险管理行为原则和准则》。食典准则，第 CXG 63-2007 号。食品法典委员会。罗马

⁸ 粮农组织和世卫组织。2015。《低水分含量食品操作规范》。食典操作规范，第 CXC 75-2015 号。食品法典委员会。罗马

⁹ 粮农组织和世卫组织。2008。《食品安全控制措施验证准则》。食典准则，第 CXG 69-2008 号。食品法典委员会。罗马

¹⁰ 粮农组织和世卫组织。2011。《鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌控制准则》。食典准则，第 CXG 78-2011 号。食品法典委员会。罗马

¹¹ 粮农组织和世卫组织。2016。《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏杆菌防控准则》。食典准则，第 CXG 87-2016 号。食品法典委员会。罗马

^{iv} 按照《程序手册》的要求，载有分析方法的表格通过后便予以删除，代之以下列文本：“为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和采样方法。”

¹² 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标识通用标准》。食典标准，第 CXS 1-1985 号。食品法典委员会。罗马

¹³ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。食典标准，第 CXS 346-2021 号。食品法典委员会。罗马

¹⁴ 粮农组织和世卫组织。2004。《采样通用原则》。食典准则，第 CXG 50-2004 号。食品法典委员会。罗马