

芝麻酱哈尔瓦酥糖的区域标准 (近东)¹

CODEX STAN 309R-2011

1. 范围

本标准适用于第 2 节中定义的芝麻酱哈尔瓦酥糖。

2. 定义

2.1 芝麻酱哈尔瓦酥糖

“芝麻酱哈尔瓦酥糖”是指由芝麻酱、天然糖和其他成分制成的热加工食品，其成分如第 3 节所述。其质地一致或易碎（纤维状哈尔瓦酥糖）。

2.2 芝麻酱

将去皮和烘烤的芝麻磨碎制成的食品。

2.3 天然糖

未加工的碳水化合物，如蔗糖、葡萄糖、果糖或其混合物。

2.4 皂草提取物

从皂草（*Saponaria officinalis*）的皮、叶子或根中提取的物质。它被称为皂草（soapwort）或皂苷（saponin.）。

3. 成分和质量要素

3.1 基本成分

3.1.1 芝麻酱

3.1.2 天然糖

3.1.3 皂草提取物或经批准代用品

3.2 可选成分

可以使用以下可选成分：

3.2.1 杏仁、开心果、核桃、果脯和/或可可粉。

3.3 质量要素

3.3.1 生产过程中使用的所有原材料应符合各自的标准。

3.3.2 产品应无任何馊味或腐烂或异常味道。

3.3.3 产品应无昆虫及其身体部位和分泌物。

3.3.4 产品应保持其自然特性，特别是油不分离，无白斑或黑斑。

3.3.5 产品应质地均匀，易于切割。

3.3.6 以柠檬酸表示的酸度百分比不得超过产品重量的 0.2%。

3.3.7 酸不溶性灰分的百分比不得超过干重的 2%。酸不溶性灰分的百分比不得超过重量的 0.2%。

3.3.8 脂肪（芝麻油）的百分比不得低于重量的 25%。

¹ 近东地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

4 食品添加剂

4.1 只有在《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表3中列出的酸度调节剂和乳化剂才可以用于符合本标准的食品。

4.2 调味剂

只有在按照良好生产规范使用并符合《调味剂使用法典指南》（CAC/GL 66-2008）时，调味剂才可以用于符合本标准的食品。

5. 污染物

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》（CODEX STAN 193-1995）中的最大限量要求。

本标准所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. 卫生要求

对于本标准所涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）的相关规定以及其他相关法典文本，如《卫生操作规范》和《操作规范》。

产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用原则》（CAC/GL 21-1997）制定的任何微生物标准。

7. 包装、运输和储存

在包装、运输和储存产品时，必须考虑以下因素：

7.1 包装

芝麻酱哈尔瓦酥糖应使用合适的容器包装，该容器应密封，以保护产品免受潮湿和污染，并防止产品粘在包装材料上。

7.2 运输

运输方式必须保护产品免受可能改变其特性或损坏产品的各种气候影响。

7.3 储存

产品应储存在通风良好的仓库内，远离所有热源和阳光以及可能导致其污染的任何其他材料。

8. 标签

标签应符合《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）。

用于标签目的的产品名称应为：芝麻酱哈尔瓦酥糖（Halwa Tehenia、Halwa Shamia 或 Halva）

可选配料（如使用）应在产品名称近旁注明。

标签不得直接贴在产品上。

9. 抽样和分析方法

待完成。