



干燥牛至标准

CXS 342-2021

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
5	8.5 非零售包装物标签	非零售容器信息应标注于包装或随附单证，但产品名称、批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址及贮藏说明应标注于容器。不过，批号以及制造商、包装商、经销商或进口商名称和地址可以识别标记代替，但此标记应清晰可辨，并随附单证。	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

本标准适用于第 2.1 节定义的干燥牛至叶/花，作为食品加工原料供人直接食用，或按需重新包装。不包括用于工业加工的干燥牛至。

2. 说明

2.1 产品定义

干燥牛至由表 1 所述植物的叶片和顶端花部制成，采用清理、干燥、揉搓和筛选等工艺，进行适当加工。

表 1：本标准涵盖的干燥香草

通名	学名
牛至	<i>Origanum</i> spp. L., 不包括 <i>Origanum majorana</i> L.
墨西哥牛至	<i>Lippia</i> spp. L.

2.2 形态

2.2.1 干燥牛至可采用以下形态：

- a) 完整；
- b) 破碎/揉碎：加工程度各异，从粗碎到细碎不等；
- c) 磨碎/粉状：加工制成粉末。

2.2.2 磨碎/粉状形态的颗粒大小由买卖双方合同约定。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

产品定义见第 2 节。

3.2 质量指标

3.2.1 含水量

干燥牛至（完整、破碎/揉碎或磨碎/粉状）含水量不得超过 12%。

3.2.2 气味、风味和色泽

干燥牛至应具备独特的气味和风味，因挥发油（香芹酚和/或百里酚）主要成分的组分/化学成分而异，后者则因地理气候因素/条件而异。干燥牛至不得含有任何异味，尤其不得有霉烂。干燥牛至应具备浅灰、黄绿和深绿等独特的色泽。

3.2.3 等级

完整和破碎/揉碎的牛至可分别按表 2 和表 3 所述物理和化学要求分为三个等级。

- 特级
- I 级
- II 级

未分等级的干燥牛至的加工应以 I 级/II 级的化学和物理特性作为最低要求。

3.2.4 物理特性

完整、破碎/揉碎和磨碎/粉状的牛至应符合表2所述物理要求。

表 2：完整、破碎/揉碎和磨碎/粉状的牛至的物理要求（瑕疵容许公差）

参数	完整或破碎/揉碎的牛至			磨碎/粉状的牛至
	特级	I 级	II 级	
杂质 ^a （质量分数，最大%）	0.5	2	2	不适用 ^(e)
异物含量 ^b （质量分数，最大%）	0.1	0.1	0.1	不适用
非粉状牛至中粉状牛至公差 （小于所示颗粒大小的百分比%） ^c	5	10	20	不适用
死虫（最大数/100g）	3	3	3	不适用
可见霉菌/虫蚀（最大% m/m） （仅适用于完整牛至）	1	3	5	不适用
活虫（数量/100g）	0	0	0	0
哺乳动物排泄物（最大mg/Kg） （仅适用于完整牛至）	1.0	2.2	2.2	不适用
其他排泄物（最大mg/Kg） ^d （仅适用于完整牛至）	10	10	22	不适用

^a 与产品同源的植物性物质，但不视为成品的一部分，例如茎/秆等。

^b 任何可见/可检测的通常与香辛料植物天然成分无关的无益外异物质或材料，例如石子、麻袋布料、金属、外异叶片等。

^c 颗粒大小按照要求根据核证单据进行评估。

^d 爬行类和鸟类等其他动物的排泄物。

^e 不适用：上述产品的这一形态未按这一规定进行评估，数值暂时不详。“不适用”非指“0”。

3.2.5 化学特性

完整、破碎/揉碎和磨碎/粉状的牛至应符合表3所述化学要求。

表 3：完整、破碎/揉碎和磨碎的牛至的化学要求

参数	完整或破碎/揉碎的牛至			磨碎/粉状的牛至
	特级	I 级	II 级	
干基总灰分 (质量分数, 最大%)	9	10	10	12
干基酸不溶性灰分 (质量分数, 最大%)	1.2	2	2	2.5
干基挥发油 (最小ml/100g)	2.5	2.0	1.5	1.3

4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)¹表3所列抗结剂可用于符合本标准的食品粉状形态。

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和毒素通用标准》(CXS 193-1995)²和《通过杂草控制预防和减少食品和饲料中的吡咯里西啶生物碱污染的操作规范》(CXC 74-2014)³及其他相关法典文本规定的最大限量。

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残留最大限量。

6. 卫生

6.1 建议在制备和处理本标准规定涵盖的产品过程中遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)⁴、《低水分食品卫生操作规范》(CXC 75-2015)⁵及其附件三(香料和烹调用干药材)、卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本的相关条款。

6.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997)⁶制定的任何微生物标准。

7. 重量和计量

包装物应尽可能在不损害质量的前提下装满, 并按照规定适当声明产品内容物。

8. 标签

8.1 本标准规定涵盖的产品应按照《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)⁷进行标注。尤其适用以下具体规定:

8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为“干燥牛至”，如略去“干燥”字样不造成消费者误解或混淆，也可使用“牛至”。

8.2.2 产品通名和形态应符合表1和第2.2节（形态）说明。不强制标注产品学名。

8.3 原产国和采收国

8.3.1 应标注原产国。

8.3.2 采收国（不强制标注）。

8.3.3 采收地区和采收年份（不强制标注）

8.4 商品识别信息

- 等级（有则标注）
- 颗粒大小（不强制标注）

8.5 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）⁸。

9. 分析和采样方法

9.1 分析方法

为核查本标准符合情况，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹中与本标准规定有关的分析和采样方法。

9.2 采样计划

待定。

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。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。

³ 粮农组织和世卫组织。2014。《通过杂草控制预防和减少食品和饲料中的吡咯里西啶生物碱污染的操作规范》，第 CXC 74-2014 号食典操作规范。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》，第 CXC 1-1969 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。2015。《低水分食品卫生操作规范》，第 CXC 75-2015 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》，第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会。罗马。

⁷ 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。

⁸ 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。

⁹ 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。