

CODEX ALIMENTARIUS

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

发酵熟食木薯产品区域标准

CXS 334R-2020

2020 年通过。

1. 范围

本标准适用于所有发酵熟食木薯产品，这些产品由木薯根（*Manihot esculenta* Crantz）加工后制成，供人类直接食用。本标准不适用于发酵木薯制品（gari）。

2. 说明

发酵熟食木薯产品采取木薯球或木薯条的形式。

这些产品取自新鲜的木薯根，经去皮、切割、浸泡在水中发酵，并在包装和烹饪前压制和干燥。

处理方法

在消费场所进行烹饪时，未烹饪的产品应在不影响产品安全的时间/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

发酵熟食木薯产品应是干净的，可供人安全食用。含水量应符合特定产品的特点。它们应无异常气味和味道，无任何异物，如昆虫碎片、鼠毛、沙粒和灰尘。

3.2 具体质量要素

总酸度：（按当量乳酸计计算）：每 100 克发酵木薯制剂包含 0.1 至 0.5 克。

3.3 关于呈现形式的规定

发酵熟食木薯产品采取木薯球或木薯条的形式。

4. 食品添加剂

本产品不允许使用任何添加剂。

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》（CXS 193-1995）和《减少木薯和木薯制品中氢氰酸（HCN）的操作规范》（CXC 73-2013）的最高要求¹。

发酵熟食木薯产品应符合食品法典委员会规定的农药最大残留限量。

6. 卫生

建议按照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）和其他相关法典文本（如《法典卫生操作规范》）的相应规定制备和装运本标准所涵盖的产品。

产品应符合根据《与食品相关微生物标准的制定和应用原则和指南》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准。

7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定。

7.1 产品名称：

本标准所涉及的产品名称为“发酵熟食木薯产品”，后接产品的具体名称或当地名称。

7.2 标签位置

本标准所涉及产品的标签应置于二次包装上。

¹ 总氢氰酸的数值将在食典委食品污染物委员会（CCCF）持续进行的工作完成后确定。

7.3 非零售包装的标签

有关非零售容器的信息应在包装容器上或随附文件中提供，但产品名称、批次标识以及制造商或包装商名称和地址应在容器上标示。但是，批号以及制造商或包装商名称和地址可以用识别标记代替，前提是该标记可通过随附文件清楚识别。

8. 分析和抽样方法

待制定。