

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 3

CX/ASIA 25/23/3

2025 年 8 月

联合国粮农组织/世卫组织食品标准联合计划
联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会
第二十三届会议
中国，广西壮族自治区，南宁
2025 年 9 月 22-26 日

食品法典委员会及其附属机构提出的事项

食品法典委员会（食典委第四十六届及第四十七届会议）及其执行委员会（执委会第八十五届会议、第八十六届会议、第八十七届会议与第八十八届会议）
提出的事项

食典委通过的标准及相关文本

1. 食典委第四十六届会议（2023）

(i) 在步骤5/8通过¹:

- 《芽孢杆菌发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 354R-2023）；
- 《植物叶片包裹熟制稻米制品区域标准》（亚洲）（CXS 355R-2023）

(ii) 在步骤5通过²:

- 《速冻饺子区域标准》（亚洲）

(iii)修正以下区域标准中关于非零售包装物标签的规定：《发酵豆酱区域标准》（亚洲）（CXS 298R-2009）；《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）；以及《可食西米粉区域标准》（亚洲）（CXS 301R-2011）。

¹ REP23/CAC 第 25 段，附录 II

² REP23/CAC 第 26 段，附录 III

2. 食典委第四十七届会议（2024年）通过了³：

- 关于统一亚洲协调委两项标准（《豆酵饼（*Tempe*）区域标准》（亚洲）》（CXS 313R-2013）与《紫菜产品区域标准》（亚洲）》（CXS 323R-2017））的《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）修订版食品添加剂规定；
- CXS 323R-2017的食品添加剂修订章节。

任命和选举⁴

3. 食典委第四十五届会议（2022）再度任命中国连任亚洲区域协调员。在食典委第四十七届会议上，随着田静女士（中国）当选食典委副主席，中国不再担任亚洲区域协调员职务。
4. 经亚洲区域成员内部磋商并达成共识后，食典委第四十七届会议决定由日本接替中国担任一届亚洲区域协调员。

食典预算和财务事项⁵

5. 食典委第四十六届会议：

- 注意到落实食典委工作计划的难度日益增加，感谢为食典委提供预算外资源的成员，鼓励成员考虑为当前项目提供预算外资金，以增加食典文本六个正式语种版本的可获取性，并努力监测食典文本的使用情况和影响；
 - 敦促各成员促请其派驻粮农组织与世卫组织的政府代表，为食典计划争取充足供资。
6. 食典委第四十七届会议认为，以线上线下相结合形式开展能力建设与认知推广活动成效显著，并支持通过此类模式持续提升参与度。

《关于科学在食典决策过程中的作用及在何种程度上考虑其他因素的原则声明》（《原则声明》）⁶

7. 食典委第四十六届会议重申“《关于科学在食典决策过程中的作用及在何种程度上考虑其他因素的原则声明》应用指导草案”仍具适用性，可供食典委及其附属机构主席与各成员在科学共识已达成但其他因素/考量存在分歧时作为实用指导使用。

³ REP24/CAC，第 66(i)和(iii)段，附录 V 第 B5 部分，附录 VI 第 A3 部分

⁴ REP24/CAC，第 239 段和第 246 段

⁵ REP23/CAC，第 214(v, vii)段；REP24/CAC，第 226(vi)段

⁶ REP23/CAC，第 194(ii)段

食典委的未来⁷

8. 食典委执委会第八十五届会议（2023）达成共识：相较于制定食典未来发展规划蓝图，更宜采用《2026-2031年食典战略计划》指引发展方向，并同步考量未来食典工作的运作模式；阐述未来食典工作模式核心要素的文件（即：[CX/EXEC 23/85/3](#)，附录II）仍应作为动态文件，根据实践经验和认知深化进行定期审议。
9. 食典委第四十六届会议批准了执委会第八十五届会议就食典未来发展规划蓝图相关事宜达成的结论。
10. 食典委执委会第八十六届会议（2024）⁸：
 - 指出会议形式不断演变，应将[CX/EXEC 24/86/3](#)号文件（“未来食典工作方式”）作为参考文件予以保留，并通过食典委秘书处编制的一份工作文件，定期通报最新情况，介绍工作机制的演变情况，并明确任何已遇到且可能需要食典委执委会、食典委或通用原则法典委员会进一步审议的挑战；
 - 鼓励更多成员在委员会各工作组中发挥牵头作用，确保各工作组具备可持续性和包容性，同时认识到相关成员可能面临的挑战，并进一步鼓励食典委秘书处和经验丰富的工作组主席积极动员其他成员参与，并提供指导和支持；
 - 提醒各法典委员会注意良好工作管理方法和明确工作优先重点的重要性，以免设立过多电子工作组并给有关各方造成相关负担，同时确保各项议题能够在可用的全会时间内得到充分讨论。

《2026-2031年食典战略计划》⁹

11. 食典委第四十七届会议通过了载于[REP24/CAC](#)附录IX的《2026-2031年食典战略计划》。
12. 食典委执委会第八十八届会议（2025）注意到《2026-2031年食典战略计划》监测框架将实行两年度审议机制，并将经后续讨论后提交食典委第四十八届会议通过。

新食物来源和生产体系¹⁰

13. 食典委第四十六届会议强调应对新食物来源和生产体系所带来挑战的重要性以及食典委能够为此发挥的重要作用，注意到当前工作机制足以处理成员可能提出的关于新食物来源和生产体系的任何新工作，并鼓励成员通过食典委秘书处，向活跃的食典委员会或执行委员会就新食物来源和生产体系提交新工作提案。

⁷ REP23/EXEC2，第 38 段；REP23/CAC，第 7-8 段

⁸ REP24/EXEC1，第 61 段；REP24/CAC，第 238(ii)段

⁹ REP23/EXEC1，第 115 段；REP23/EXEC2，第 54(i)(a)段；REP24/CAC，第 214(ii, iii)段；REP25/EXEC1，第 82 段

¹⁰ REP23/CAC，第 206 段

区域标准^{11,12}

14. 食典委执委会第八十五届会议在应对区域标准在适用于区域需求方面面临的挑战时明确指出：无论商品是否属于国际贸易范畴，各协调委员会均可提交区域标准或全球标准的新工作提案，此类提案须经执行委员会进行严格审议，并最终由食典委批准决定标准属性及制定主体。
15. 食典委执委会第八十八届会议建议食典委第四十八届会议要求所有制定商品标准的委员会采取更横向协调的方法，并确保新工作提案明确界定需由食典委解决的关键问题与挑战，以便确定并推荐最适宜的食典文书类型。
16. 食典委执委会第八十八届会议指出，协调委员会与其他相关委员会在制定区域商品标准时需密切协作，以避免工作重复，并确保高效利用专业知识。

《新工作提案实用指南》及《食典委电子工作组手册》¹³

17. 食典委执委会第八十七届会议（2024）鼓励各成员在通函规定时限内，积极响应各委员会就新工作及评价化合物优先排序征询提案的通函。
18. 食典委执委会第八十七届会议欢迎食典委秘书处就编制新工作提案制定实用指南供成员参考，并建议：
 - 该指南应倡导制定商品类别标准；起草商品标准时应便于后续通过添加类似产品扩大适用范围；审查已有国际贸易流通的商品领域内其他组织可能制定的标准。
 - 食典委秘书处应通过即将召开的协调委员会与各成员密切沟通，提升其对《指南》及《电子工作组手册》制定进程的认知度，并积极征询成员希望纳入指南内容的具体议题。
19. 食典委第四十七届会议对发布《食典委电子工作组手册》¹⁴表示欢迎，并鼓励各方积极采用该手册。

区域组织和其他国际组织提出的与该区域有关的事项¹⁵

20. 食典委执行委员会第八十八届会议同意建议食典委第四十八届会议批准修订协调委员会议程，增设“区域组织和其他国际组织提出的与该区域有关的事项”的常设议题。

¹¹ REP23/EXEC2，第 92(ii)段

¹² REP25/EXEC1，第 50(iii)和 51 段

¹³ REP24/EXEC，第 64(i)和 82(i)段；REP24/CAC，第 22(ii 和 iii)段

¹⁴ REP24/CAC，第 22(ii)段；<https://openknowledge.fao.org/items/aee7614e-d630-4665-a98c-74adcc4d3040>

¹⁵ REP25/EXEC1，第 13 段

食典委其他附属机构提出的事项

食品进出口检验及认证系统法典委员会第二十六届及第二十七届会议¹⁶

21. 食品进出口检验及认证系统法典委员会第二十六届会议还同意通报其他食品法典委员会关于审查和更新《可追溯性/产品追踪作为食品检验和认证体系工具的原则》（CXG 60-2006）的情况。
22. 食品进出口检验及认证系统法典委员会第二十七届会议（2024）同意继续推进该文件的审议与更新工作。

食品法典通用原则委员会第三十三届会议¹⁷

23. 通用原则法典委员会第三十三届会议（2023）同意向其他法典委员会通报目前正在推进《食典程序手册》第七部分“食品法典标准和相关文本的制定程序”中第2节的更新工作，以更好地适应当前食典委做法与国际出版标准。

分析和采样方法法典委员会第四十二届、第四十三届和第四十届会议¹⁸

关于《植物叶片包裹熟制稻米制品区域标准》（CXS 355R-2023）中过氧化值测定方法分类的相关议题

24. 亚洲协调委第二十二届会议要求分析和采样方法法典委员会将《植物叶片包裹熟制稻米制品区域标准》（CXS 355R-2023）中过氧化值测定方法认证为I型方法。
25. 分析和采样方法法典委员会第四十二届会议（2023）：
 - 批准将过氧化值测定方法认证为IV型方法而非I型方法；
 - 要求亚洲协调委对大米提取环节的萃取方法进行验证研究，以确定该萃取程序的性能参数（如回收率、精密度），并向分析和采样方法法典委员会提交数据以供审议及重新评定方法类型。

修订《采样通用原则》（CXG 50-2004）

26. 分析和采样方法法典委员会第三十九届会议（2018）同意修订《采样通用准则》（CXG 50-2004），注意到各方反映该准则内容晦涩难懂，需要通过修订简化文本，提升可读性。修订后的CXG 50-2004旨在协助相关责任方选择符合食典标准规定的检验要求的统计采样方案¹⁹。食典委第四十六届会议随后通过了修订版《采样通用准则》（CXG 50-2004）²⁰。

¹⁶ REP23/FICS 第 117(c)段；REP23/CAC 第 87 段

¹⁷ REP23/GP，第 69(iv)段

¹⁸ REP23/MAS，第 29 和 81(ii)段、REP24/MAS，第 76 段；REP24/CAC，第 91 段、REP25/MAS，第 11(vi)段

¹⁹ REP18/MAS，第 62、63 和 71 段

²⁰ REP23/CAC，第 92(ii)段和附录 II

27. 分析和采样方法法典委员会第四十二届会议同意：

- 要求各法典委员会依据修订后的《准则》重新审议其采样方案；
- 提醒各委员会采样方案应根据实际需求参照修订版准则制定，不得再援引 CXG 50-2004旧版文件。

28. 为支持实施CXG 50-2004，分析和采样方法法典委员会第四十四届会议（2025）同意发布附采样方案应用程序的电子书版信息文件，同时从食典委网站撤下现行题为《采样方案实例汇编》的信息文件。

氮与蛋白质换算系数

29. 分析和采样方法法典委员会第四十三届会议（2024）注意到氮蛋白质换算系数在《分析和抽样推荐》（CXS 234-1999）和相关商品标准中均有收录，但有时仅收录于其中之一。为将CXS 234-1999确立为唯一基准文件，实现氮蛋白质换算系数的统一管理（确保分析人员便捷获取并保持数据一致性），分析和采样方法法典委员会考虑为该标准制定附件，系统汇编所有经认可的Nx数值。

30. 分析和采样方法法典委员会第四十三届会议同意：

- 将“氮蛋白质换算系数”文件作为CXS 234-1999附件提交食典委第四十七届会议通过；
- 向相关委员会通报“氮蛋白质换算系数”文件内容，并提醒其承担识别及报送拟议氮换算系数至分析和采样方法法典委员会的责任，促进推进认证流程；
- 建议相关委员会考虑移除其商品标准中的氮蛋白质换算系数（Nx）数值。

31. 然而食典委第四十七届会议将“氮蛋白质换算系数”文件退回至分析和采样方法法典委员会，要求其进行必要更新，确保Nx数值与商品标准保持一致，并将该文件重新提交食典委通过。

32. 分析和采样方法法典委员会第四十四届会议更新了Nx数值清单，同意将修正后的列表（见[REP25/MAS](#)附录III）提交食典委第四十八届大会批准，拟作为附件纳入CXS 234-1999，同时指出大豆制品Nx值存在不一致情况，建议今后复审此类系数。

食品卫生法典委员会第五十四届会议²¹

33. 根据食品卫生法典委员会第五十四届会议（2024）建议，食典委第四十七届会议通过了《传统食品市场食品卫生控制措施准则》（CXG 103-2024），并敦促各相关协

²¹ REP24/FH，第 169-170 段，REP24/CAC，第 54 和 60 段

调委员会审查其街头食品相关文本，确保与《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）及CXG 103-2024保持一致，同时考量必要的后续行动（如文本修订）。

食品标签法典委员会第四十八届会议²²

34. 食品标签法典委员会第四十八届会议（2024）同意通报各委员会需关注《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）与《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021），今后在制定标签规定时应遵循其格式、术语及逻辑框架，避免内容重复。

食品添加剂法典委员会第五十四届和第五十五届会议²³

35. 食品添加剂法典委员会第五十四届会议（2024）要求亚洲协调委：

- (i) 确认能否删除CXS 298R-2009标准第4节表格中合成核黄素（INS 101(i)），该物质的使用性质确认为表3添加剂类别；
- (ii) 明确核黄素类添加剂（INS 101(i)、INS 101(ii)、INS 101(iii)、INS 101(iv)）中其他单体是否允许在符合CXS 298R-2009标准的食品中使用，或是否存在仅限使用合成核黄素（INS 101(i)）的合理依据；
- (iii) 基于食品添加剂法典委员会根据粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会第八十七届会议评价结果对β-胡萝卜素实施的风险管理措施，提供CXS 322R-2015标准第4节表格中类胡萝卜素相关食品添加剂（INS 160a(i)、160a(iii)、160a(iv)、160a(ii)及160e）的使用依据及最大使用量；
- (iv) 就以下问题作出答复：

“关于《紫菜制品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）所涵盖的紫菜产品，除关联《食品添加剂通用标准》食品类别04.2.2.2及04.2.2.8外，是否还可归属于下列加工蔬菜类别中的一种或多种：04.2.2.1；04.2.2.3；04.2.2.4；04.2.2.5；04.2.2.6；04.2.2.7？”

36. 食品添加剂法典委员会第五十五届会议（2025）同意提交下述内容供食典委第四十八届会议通过：

- 经统一工作修订后的三(3)项亚洲协调委标准中的食品添加剂条款：CXS 298R-2009、CXS 322R-2015及CXS 355R-2023（注：CXS 301R-2011与CXS 354R-2023的食品添加剂条款未作修正）；
- 在亚洲协调委五项标准（即CXS 298R-2009、CXS 301R-2011、CXS 322R-2015、CXS 354R-2023、CXS 355R-2023）统一工作所涉的《食品添加剂通用标准》修订版表1、表2及表3。

²² REP24/FL，第 27 段

²³ REP23/FA，第 38 段以及附录 IV 第 B.3 部分；REP24/FA，第 22(ii)和 59(i)段；REP25/FA，第 73(i)a 和(ii)a 段、附录 V 第 A.1-A.3 部分以及附录 VI 第 B.1 部分

37. 食品添加剂法典委员会第五十五届会议注意到辣椒提取物（INS 160c(ii)）作为新型色素，可能在制定CXS 322R-2015时未予考量，同意请亚洲协调委就该添加剂在符合CXS 322R-2015标准的风味豆制饮料中使用的技术依据提供技术指导。

食典委秘书处提出的事项

亚洲协调委标准中的分析方法

38. 食典委第三十九届会议（2016）²⁴通过《程序手册》修正案，确认CXS 234-1999将作为分析与采样方法的唯一基准文件。

39. 为符合该要求，亚洲协调委应考虑修订其制定标准中关于检测方法的章节。

40. 食典委秘书处经标准审查发现，以下三项标准中仍保留检测方法章节，尽管相关方法已收录于CXS 234-1999。

参考文件	标题	CXS 234-1999 参考文件 (英文版)
298R-2009	《发酵豆酱区域标准》（亚洲）	第 99 页
301R-2011	《可食西米粉区域标准》（亚洲）	第 106 页
322R-2015	《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）	第 106 页

41. 据此，食典委秘书处已依照《程序手册》规定，从各项标准中删除具体检测方法，并统一替换为对CXS 234-1999的如下通用引用：

“检验是否符合本标准时，应采用《分析和抽样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和抽样方法”。

建议

42. 提请亚洲协调委第二十三届会议：

(i) 注意到食典委、食典委执委员会、食品进出口检验及认证系统法典委员会、分析和采样方法法典委员会、食品标签法典委员会、食品添加剂法典委员会及食典委秘书处提交的通报事项；

(ii) 鼓励各成员：

(a) 积极参与执委会及食典委讨论并回复相关通函；

(b) 运用食典委现有机制提交新食物来源和生产体系相关讨论文件或新工作提案；

²⁴ REP16/CAC，附录 II

- (c) 考虑承担委员会工作组领导职务；
- (iii) 审议分析和采样方法法典委员会第四十二届及第四十三届会议关于以下事项的要求：
- (a) 提供数据及相关信息用以支持重新评定粽叶包裹熟米制品过氧化值检测方法类型；
 - (b) 依据修订版CXG 50-2004审查亚洲协调委的采样方案（背景资料详见附录I）；
 - (c) 删除亚洲协调委商品标准中相关氮蛋白换算系数数值（背景资料详见附录II）。
- (iv) 根据食品卫生法典委员会第五十四届会议要求，审查《亚洲街头售卖食品区域卫生操作规范》（CXC 76R-2017）；
- (v) 审议食品添加剂法典委员会第五十四届会议关于以下事项的要求：
- (a) 从CXS 298R-2009标准第4节表格中删除合成核黄素（INS 101(i)），并明确是否允许在符合CXS 298R-2009的食品中使用核黄素类添加剂中其他单体；
 - (b) 提供CXS 322R-2015标准第4节表格中类胡萝卜素相关食品添加剂（INS 160a(i)、160a(iii)、160a(iv)、160a(ii)及160e）的使用依据及最大使用量（背景资料详见附录III）；
 - (c) 关于CXS 323R-2017标准所涵盖紫菜产品相关问题（背景资料详见附录IV）。
- (vi) 审议食品添加剂法典委员会第五十五届会议关于在符合CXS 322R-2015标准的风味豆制饮料中使用辣椒提取物（INS 160c(ii)）的技术论证要求。

附录I

审议分析和采样方法法典委员会第四十二届会议所提问题的背景资料

亚洲协调委已制定七(7)项区域标准。七项标准中仅《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）包含专项采用方案。（请参见 CXS 322R-2015 第 3.6 节、第 7.1.2 节及附录 I、II）。

其余六项标准未设定专项采样方案。

鉴于此，建议亚洲协调委第二十三届会议考虑依据修订版《采样通用原则》（CXG 50-2004）审查 CXS 322R-2015 中的采样方案，并决定是否需要修订。

附录II

审议分析和采样方法法典委员会第四十三届会议所提问题的背景资料：

现行亚洲协调委标准采用的氮蛋白质换算系数（Nx值）

在亚洲协调委已制定的标准中，下列一项标准包含氮蛋白质换算系数（Nx值）。

CXS守则	标准	Nx值
298R-2009	《发酵豆酱区域标准》（亚洲）	5.71

《发酵豆酱区域标准》（亚洲）（CXS 298R-2009）相关章节

3. 基本成分和质量要素

3.2 质量要素

	仅以大豆为原料制成的 发酵豆酱	以大豆和谷物为原料制成的 发酵豆酱
总氮（重量百分比） ⁱ	不低于1.6%	不低于0.6%
氨基氮（重量百分比）	不低于0.3%	不低于0.12%
水分（重量百分比）	不超过60%	

i: 应使用氮换算系数5.71。

附录III

食品添加剂法典委员会及CXS 322R-2015的现行条款规定采用的β-胡萝卜素（INS 160a(i)、160a(iii)、160a(iv)、INS 160a(ii)和INS 160e）风险管理方法

食品添加剂法典委员会第五十三届会议（2023）²⁵批准将“类胡萝卜素”组标题修订为“β-胡萝卜素”的建议。

β-胡萝卜素

国际编码系统	食品添加剂	功能类别
160a(i)	合成β-胡萝卜素	颜色
160a(iii)	β-胡萝卜素，三孢布拉霉发酵法	颜色
160a(iv)	富含β-胡萝卜素的杜氏盐藻提取物	颜色

食品添加剂法典委员会第五十三届会议还同意删除：

- i. 从组标题和《食品添加剂通用标准》中删除β-apo-8'-胡萝卜酸乙酯（INS 160f）；
- ii. 从组标题中删除β-apo-8'-胡萝卜醛（INS 160e），并将其作为单独添加剂列入《食品添加剂通用标准》。

食品添加剂法典委员会第五十三届会议进一步要求食典委秘书处：

- i. 审查β-胡萝卜素（INS 160a(i)、160a(iii)、160a(iv)）、β-胡萝卜素（植物来源）（INS 160a(ii)）以及β-apo-8'-胡萝卜醛（INS 160e）的列名情况，确保其与CCFA53/CRD2 Rev.2附件1第B部分中规定的使用水平保持一致；
- ii. 编制一份应从其中删除β-apo-8'-胡萝卜酸乙酯（INS 160f）的所有相关商品标准清单。

在食品添加剂法典委员会第五十四届会议（2024）会议上²⁶，应第五十三届会议的要求，食典委秘书处审查了所有商品标准，并确定了由亚洲协调委制定的标准（CXS 322R-2015）。

CXS 322R-2015中的色素可用于“复合/调味大豆饮料”和“大豆基饮料”。这些产品属于食品类别06.8.1。食品类别06.8.1未包含在CCFA53/CRD2 Rev.2附件第1B部分中。在《食品添加剂通用标准》中，不允许在食品类别06.8.1中使用任何与胡萝卜素相关的食品添加剂。因此，食品添加剂法典委员会第五十三届会议在此方面未专门讨论食品类别06.8.1。

²⁵ REP23/FA，第 77-78 段和第 83 段

²⁶ CX/FA 24/54/2

《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）相关章节

4. 食品添加剂

4.2 特定食品添加剂规定

4.2.2 复合/调味大豆饮料及大豆基饮料

根据《食品添加剂通用标准》（CXS192-1995）中表1、表2和表3的规定，在食品类别06.8.1中使用的酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味剂、稳定剂和甜味剂，在本产品中使用是可接受的。此外，可使用以下食品添加剂。

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大用量
颜色		
160a(i), a(iii), e, f	类胡萝卜素	500 mg/kg
160a (ii)	β -胡萝卜素（蔬菜）	2000 mg/kg

附录IV

审议食品添加剂法典委员会第五十四届会议就《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）所提问题的背景信息**《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）中的产品说明****2. 说明****2.1 产品定义**

紫菜产品指的是以紫菜属（*Pyropia*）生紫菜为主要原料制成的产品。所有产品均为干产品，经干燥处理后可进一步进行烘烤和/或调味。

2.2 类型

产品可呈现各种形态，例如紫菜丝、紫菜片、紫菜卷、紫菜饼等。紫菜产品可呈现任何外观，前提是满足本标准各项要求，并在标签上予以清晰标注，以免混淆或误导消费者。

2.3 产品种类**2.3.1 干紫菜产品****2.3.1.1 干紫菜**

干紫菜是生紫菜收获后经过清洗、剁/切、模压、脱水和干燥处理的紫菜产品（一次干燥产品）。为长期保存，可进行再干燥处理（第二届干燥产品）。

2.3.1.2 其他干紫菜

其他干紫菜是指2.3.1.1节中界定的产品以外的产品。

2.3.2 烤紫菜产品

烤紫菜产品是第2.3.1节界定的干紫菜通过烘烤但未经调味制成的产品，干紫菜产品的色泽、水分含量和质地等理化特性可能发生改变。

2.3.3 调味紫菜产品**2.3.3.1 调味紫菜**

调味紫菜是指将第2.3.1节界定的干紫菜产品用第3.1.2节界定的任何可选成分加以调味的产品。可采用多种处理方法，例如在调味前或调味后进行烘烤、炒制/炸制、食用油处理等。

2.3.3.2 冲泡调味紫菜

冲泡调味紫菜是对第2.3.1.1节中界定的干紫菜进行破碎和烘烤/炒制的紫菜产品。该产品已经过调味，或额外提供调料。食用前以开水冲泡。

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别

《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）目前与《食品添加剂通用标准》食品类别04.2.2.2和04.2.2.8相关联。

食品类别 04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
产品中天然水分含量已降低至微生物生长所需的临界值以下，且不影响重要营养成分。该产品在食用前是否进行复水处理皆可，包括通过干燥蔬菜汁液获得的蔬菜粉，例如番茄粉和甜菜粉⁴²。例如：马铃薯全粉和脱水小扁豆等。东方干燥蔬菜制品包括：干海带（<i>kombu</i>）、调味干海带（<i>shio-kombu</i>）、干制薄海带（<i>tororokombu</i>）、干葫芦条（<i>kampyo</i>）、干紫菜（<i>nori</i>）以及干裙带菜（<i>wakame</i>）。	
食品类别 04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻
经蒸制、煮制、烘烤或油炸处理的蔬菜制品（含挂浆/未挂浆类型），可供消费者直接食用。例如：炖煮豆类、预炸土豆、油炸秋葵及酱油渍熬煮蔬菜（<i>tsukudani</i>）。	

食品添加剂法典委员会第五十四届会议要求审议能否将该标准与以下六类加工蔬菜食品中的一个或多个相关联：04.2.2.1；04.2.2.3；04.2.2.4；04.2.2.5；04.2.2.6；04.2.2.7。

食品类别 04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
新鲜蔬菜通常经焯烫后冷冻⁴²。例如：速冻玉米、速冻法式炸薯条、速冻青豆及速冻整粒加工番茄。 42：《食品化学》。H.-D.贝利茨和W.格罗斯。斯普林格出版社。海德堡。1987。第572-576页。	
食品类别 04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻
经盐渍处理的蔬菜制品（不包括豆类发酵产品）。发酵蔬菜属于腌制品的一种，归类于04.2.2.7。发酵大豆制品归类于06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3。例如：腌渍卷心菜、腌渍黄瓜、橄榄、腌渍洋葱、油渍蘑菇、醋渍洋蓟心、印度酸辣酱以及英式泡菜。东方传统腌制蔬菜包括日式渍物（<i>tsukemono</i>），如米糠渍蔬菜（<i>nukazuke</i>）、麴渍蔬菜（<i>koji-zuke</i>）、酒糟渍蔬菜（<i>kasu-zuke</i>）、味噌渍蔬菜（<i>miso-zuke</i>）、酱油渍蔬菜（<i>shoyu-zuke</i>）、醋渍蔬菜（<i>su-zuke</i>）及盐水渍蔬菜（<i>shio-zuke</i>）。其他例子包括腌姜、腌蒜和辣椒腌菜。	

食品类别 04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻
罐藏蔬菜制品指以新鲜蔬菜为原料，经清洗、焯烫后装罐（或装瓶），注入液体介质（如盐水、清水、油脂或酱汁），并经加热杀菌或巴氏杀菌制成的完整保藏产品⁴²。例如：罐装栗子、栗子泥罐头、玻璃瓶装芦笋、罐装红芸豆（已烹煮）、罐装番茄酱（低酸）以及罐装番茄（块状、瓣状或整粒）等。	
食品类别 04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）
蔬菜泥是一种通过浓缩蔬菜制成的精细分散浆状物，其原料可能经过预先热加工处理（例如蒸煮）。浆状物在包装前可经过滤处理。菜泥固形物含量低于菜膏（属04.2.2.6类别）^{42,43}。例如：番茄泥、花生酱（一种由烘烤研磨花生添加花生油制成的可涂抹酱料）、其他坚果酱（如腰果酱）以及南瓜泥等。	
食品类别 04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟），海藻，坚果，籽类的泥及其制品（如蔬菜甜点和沙司和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类
蔬菜膏与蔬菜浆的制备方法与蔬菜泥（类别04.2.2.5）相同。然而，菜膏与菜浆制品的固形物含量较高，通常作为其他食品（如调味酱汁）的配料使用。例如：马铃薯浆、辣根浆、芦荟提取物、莎莎酱（如含切块番茄、洋葱、辣椒、香料及草本）、红豆沙馅料、咖啡豆馅料、番茄膏、番茄浆、番茄酱、糖渍姜以及豆类蔬菜甜点（<i>namagashi</i>）。	
食品类别 04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品
发酵蔬菜属于腌渍制品的一种，通常在有盐条件下通过乳酸菌作用制成⁴²。传统东方发酵蔬菜的制作工艺为：将蔬菜风干后置于常温环境促使微生物繁殖，随后密封于厌氧环境中，并添加盐（用以生成乳酸）、香料及调味料⁴⁴。例如：辣椒酱、发酵蔬菜制品（部分属渍物但不属于04.2.2.3类别）、韩式泡菜（发酵大白菜及蔬菜配料）以及德式酸菜（发酵卷心菜）。不包括以下食品类别中的发酵豆制品：06.8.6（发酵豆类，如纳豆和天贝）、06.8.7（发酵豆糕）、12.9.1（发酵豆酱，如味噌）、12.9.2.1（发酵酱油）及12.9.2.3（其他豆制调味酱）等。	