

# 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

干燥或脱水根、根茎和球根标准 — 姜黄

CXS 359-2024

2024 年通过

## 1. 范围

本标准适用于下文第 2.1 条定义的作为香料的干燥或脱水形式的植物产品，作为食品加工配料用于直接消费，或根据需要用于重新包装，不包括用于工业加工的产品。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

干燥或脱水姜黄是指将表 1 所述姜科 (*Zingiberaceae*) 植物姜黄 (*Curcuma longa L.*) 的主根茎 (球茎) 或次生根茎 (指状根茎) 经干燥或脱水加工而成的产品。

表 1：干燥或脱水姜黄的通用名、商品名称及学名如下：

通用名	商品名称	学名
姜黄	姜黄	<i>Curcuma longa L.</i> ( <i>Curcuma domestica</i> Valeton)

### 2.2 形态

干燥或脱水姜黄可以是：

- 不同大小完整根茎或次生根茎，可在根茎两端切开，保留完整扁圆形；
- 分割，包括各种切块、切丁或切片形式；
- 粉末状。

也可呈现与上述三种明显不同的其他形态，但须相应标识。

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 组成

上文第 2.1 节所述干燥或脱水姜黄应符合附件 I 中规定的要求。

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 气味、味道和颜色

产品应具备可能因地理气候因素/条件而异的独特气味、风味和色泽，不得带有任何异味、杂味和杂色，尤其不得有酸败和霉烂。

#### 3.2.2 化学和物理特性

干燥或脱水姜黄应符合附件 I (表 A1 — 化学特性和表 A2 — 物理特性) 规定的要求。容许的瑕疪不得影响涉及品质、保质性和包装展示的产品整体外观。

#### 3.2.3 分级 (可选项)

在对干燥或脱水姜黄分类进行贸易时，附件 I 所列的化学和物理特性应作为最低要求。

#### 4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）<sup>1</sup>表 3 所列的抗结剂可用于符合本标准的粉状产品。

#### 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及毒素通用标准》（CXS 193-1995）<sup>2</sup>、《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》（CXC 78-2017）<sup>3</sup>和其他相关食典文本中的最大限量。

5.2 本标准所涉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 建议依照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）<sup>4</sup>、《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）<sup>5</sup>附件 III “香料和干香草”及其他相关食典文本的相关条款，制备和处理本标准规定涵盖的产品。

6.2 产品应符合依照《食品微生物标准制定和应用原则及准则》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准<sup>6</sup>。

#### 7. 重量和计量

包装物应尽可能在不损害质量的情况下充填饱满，并应与产品内容的适当声明相一致。

#### 8. 标签

8.1 本标准条款所涵盖的产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）<sup>7</sup>进行标识。此外，还应符合以下具体要求：

##### 8.2 产品名称

8.2.1 产品通用名应符合第 2.1 条说明。

8.2.2 产品名称可标注第 2.2 条所述形态。

8.2.3 可在标签上列出商品名称、品种或栽培品种。

##### 8.3 原产国和收获国

8.3.1 应声明原产国。

8.3.2 收获国（可选）。

8.3.3 收获区域和收获年份（可选）。

##### 8.4 商品识别信息

- 视情况标明等级。

- 规格（可选项）。

## 8.5 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定<sup>8</sup>。

## 9. 分析和采样方法

### 9.1 分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）<sup>9</sup>中与本标准规定有关的分析和采样方法。

### 9.2 采样方案

待制定。

## 附件 I

表 A1：干燥或脱水姜黄的化学特性

产品名称	形态	水分含量 % w/w (最大值)	按干物质计总 灰分含量 % w/w (最大值)	按干物质计酸不 溶性灰分含量 % w/w (最大值)	按干物质计姜黄素 类化合物含量 (着色力) % w/w (最小值)
姜黄	完整	12	8	1.5	2
	分割：包括各 种切块、切丁 或切片形式	12	8	1.5	2
	粉末状	10	9	1.5	2

表 A2：干燥或脱水姜黄的物理特性

产品名称	类型	昆虫污染 % w/w (最大值)	可见霉菌 % w/w (最大值)	昆虫全尸 (只/100 克) (最大值)	活昆虫 (只/100 克) (最大值)	杂质* % w/w (最大值)	异物† % w/w (最大值)	哺乳动物 排泄物 毫克/千克 (最大值)	其他排泄物‡ 毫克/千克 (最大值)	其他因素
姜黄	完整	1	3	3	0	0.5	0.5	6.6	6.6	次品根茎 5% w/w 最大 限量§
	分割：包括各 种切块、切丁 或切片形式	1	3	3	0	0.5	0.5	6.6	6.6	不适用
	粉末状	不适用	不适用	不适用	0	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用

\* 产品来源植物相关的植物性物质，但不得作为最终产品的一部分。

† 任何可见/可检测到的令人反感的外来物质或材料，通常与香料植物的天然成分无关，如木棍、石头、麻袋布、金属等。

‡ 爬行动物和鸟类等动物排泄物。

§ 次品根茎：包括细小干瘪的次生根茎和/或球茎、内部损伤、中空或疏松多孔的根茎、因沸水烫伤的根茎，以及其他类型的受损根茎。

“不适用”：上述产品的对应形态未按此项规定进行评估，暂无数值。“不适用”不代表数值为 0。

## 注释

---

<sup>1</sup> 粮农组织与世卫组织。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。

<sup>2</sup> 粮农组织与世卫组织。1995。《食品及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。

<sup>3</sup> 粮农组织与世卫组织。2017。《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》。第 CXC 78-2017 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

<sup>4</sup> 粮农组织与世卫组织。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。

<sup>5</sup> 粮农组织与世卫组织。2015。《低水分含量食品卫生操作规范》。第 CXC 75-2015 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

<sup>6</sup> 粮农组织与世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则及准则》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

<sup>7</sup> 粮农组织与世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第 CXS 1-1985 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

<sup>8</sup> 粮农组织与世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

<sup>9</sup> 粮农组织与世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食品法典标准。食品法典委员会。