

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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

国际食品法典

加工畜禽、肉制品使用的香料和香草的微生物质量导则

CAC/GL 14-1991

1 范围

本导则适用于野生或栽培的，在肉和家禽制品生产中作为加工原料的香料和香草的前处理。

这个法则列出了香料和香草的处理方法以及成品的标准，以完善并确保它们在加工家禽和肉制品使用中的适用性。

2 定义

2.1 香料和香草 (spices and herbs)

是指用于增加食物香味和滋味的植物叶子、花或者植物的其芳香部位。

2.2 适用性 (suitability for use)

指将作为加工原料的香料和香草中的潜在微生物污染（这种微生物会导致变质或者引起公共卫生问题）降低到可以被肉禽制品加工中可以接受的程度。

2.3 净化 (decontamination)

是指通过物理或化学方法减少活性微生物，从而提高香料和香草的适用性。

2.4 处理 (treatment)

是指对香料和香草进行净化加工，采用包括筛选、辐照、化学处理、提取、热加工、挤压以及其他类似的物理和化学方法。

3 处理

3.1 处理操作中应该由有能力胜任的技术人员监控。

3.2 处理过程中的所有步骤，包括包装都应该在减少微生物的污染，变质和繁衍（这些会削弱它们的适用性）的情况下尽快完成。

3.3 香料和香草的加工处理方式应满足成品标准指南的要求。

3.4 加工处理应该在对质量和成分的影响尽可能小，而净化效果尽可能大的方式下完成。

3.4.1 尽管热加工和挤压处理具有很好的杀菌效果，但不是所有的香料和香草都可以在不影响香味和色泽的情况下进行这样的加工处理。

3.4.2 在萃取处理过程中，应当选择那些允许在食品中使用的萃取剂，并按照良好作业规范使用。

3.4.3 用于控制微生物或昆虫污染的辐照应该符合良好辐照规范，并且符合《辐照食品通用标准》(CODEX STAN 106-1983, Rev. 2003) 和《食品辐射加工推荐性操作规范》(CAC/RCP 19-1979, Rev.2003)。

3.4.4 如果加工处理方法包含采用化学暴露（例如：熏蒸消毒剂）来控制微生物，不论是固体、液体还是气体形式，所使用的化学物质必须是经过核准可以用于该用途的物质。

3.5 过程识别

香料、香草或者其混合物采用了上述任一加工处理方法，应标注在非零售包装物的包装上或者在附属文件上说明。

3.6 抽样和质量控制规范

3.6.1 加工香料和香草的工厂都应该实施质量控制规范，以确保该产品使用的安全性和适用性。该规范的制定应该针对具体的加工处理方法、具体产品及其最终使用的产品对象与 HACCP 法则相协调。该规范应当确保产品的适用性不受影响。

3.6.2 使用的实验室规程应该采用适当且认可的方法，以便结果能被普遍接受。

4 成品标准

应当采用标准的方法进行采样、分析和其他测定，以便与以下香料、香草标准及其混合香料（有或没有其他食物成分都行）标准相匹配，况且这些香料和香草都已按照本指南进行了加工处理：

4.1 按照第 3.4.2 条款和第 3.4.4 条款加工处理的香料和香草含有所使用化学药品或提取剂的残留量应能达到最

4.2 处理过的香料和香草的微生物属性应该与肉和家禽制品其所使用的防腐参数一致。