

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

国际食品法典标准 脱水椰米

CODEX STANDARD FOR GRATED DESICCATED

COCONUT

(CODEX STAN 177—1991)

1. 范围

本标准适用于脱水椰米。

2. 说明

2.1. 产品定义

脱水椰米是以椰子 (*Coco nucifera* L.)为原料,经脱壳、去皮、磨细、烘干、过筛制备而成的产品。在一定粒度规格内进行产品的初生产。

2.2. 分类

2.2.1 根据产品的粒度将脱水椰米分为三种商业类型:

(1) **特细脱水椰米:** 不小于脱水椰米重量的 90%应顺利过 0.85mm 方孔筛,但通过 0.50mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 25%。

(2) **细脱水椰米:** 不小于脱水椰米重量的 80%应顺利过 1.40mm 方孔筛,通过 0.71mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。

(3) **中等粒度脱水椰米:** 不小于脱水椰米重量的 90%应顺利过 2.80mm 方筛,但通过 1.40mm 方孔筛的颗粒最大不超过重量的 20%。

2.2.2 未分类脱水椰米涉及到所有“奇特切片”或特殊切片(即细薄片、细长切片、超奇特碎片、长碎片、标准碎片等)。

3. 基本成分和质量指标

3.1. 原料

3.1.1 脱水椰米由完整坚果中的白色果肉制备而成。

3.1.2 果实卫生、无病害。

3.2. 感官特性

3.2.1 颜色应为白色。

3.2.2 应具本产品特有风味,没有由于变坏或吸收外来物质导致的风味丧失。

3.2.3 应具本产品特有气味,不应有发霉、发酵或腐臭味。

3.3. 分析特性

3.3.1 **提取油总酸度。**脱水椰米的提取油总酸度以月桂酸计不应超过 0.3 %m/m。

3.3.2 **水分。**脱水椰米的水分含量应不超过 3 %m/m。

3.3.3 **含油量。**脱水椰米的含油量应不小于 55%m/m。

3.3.4 **灰分。**灰分应不超过 2.5%m/m。

3.3.5 **外来植物物质。**外来植物物质包括壳、纤维、果皮的碎片和灼伤颗粒,应不超过 15 片/100g。

4. 食品添加剂

成品中最大限量

4.1. 二氧化硫 50mg/kg

5. 污染物

5.1. 脱水椰米中应无数量上有害健康的重金属。

5.2. 产品应符合法典委员会为这类商品确定的最大残留限量（见食品法典第 2 卷农药残留）。

6. 卫生要求

6.1. 本标准所涉及产品的制备和处理应符合《食品卫生推荐性操作规程通用准则》（CAC/RCP 1—1969, Rev.2—1985, 食品法典第 1 卷）的相应部分和食品法典委员会推荐的与该产品相关的其他操作规程。

6.2. 在良好操作规范范畴内，产品应无有害物质。

6.3. 当用正确的抽样和检测方法时，产品应：

——无在数量上可能危害健康的微生物；

——无有害健康的寄生虫；和

——无在数量上可能危害健康的微生物源产物。

7. 包装、运输和贮存

7.1. 脱水椰米应在能保护产品的卫生、营养、工艺和感官质量的容器中进行包装、运输和贮存。

7.2. 包装材料应保护产品免受细菌和其他污染；并尽可能不使产品受潮、复水和泄露。包装材料不应赋予产品任何气味、风味或色泽或任何其他外来特性，包装材料不应污染产品。

8. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1—1985, Rev.1—1985, 食品法典第 1 卷）的要求外，还应符合以下具体要求：

8.1. 产品名称

标签上产品名称应为“脱水椰米”，在产品出售国家这一名称可在当地通用名称前或后。产品名称应标明 2.2 条描述的产品级别。

9. 分析和抽样方法

见食品法典第 13 卷。