

食品法典委员会

C



联合国
粮食及农业组织



世界
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 4(d)

CX/ASIA 08/16/8-Add.1

2008年10月

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会

第16届会议

2008年11月17-21日, 印度尼西亚, 登巴萨

可食西米粉区域标准拟议草案 (N06-2007)

第3步评议意见

目本

我们非常欣赏印度尼西亚为准备可食西米粉法典标准草案所做的工作。以下是我们对此拟议标准草案的评议意见。

注释: 下划线表示建议增加的内容, 删除线表示建议删除的内容。

1.1 范围

本标准适用于供人类直接食用的, 用棕榈树 (*Metroxylon* sp.) 的核或软核加工的可食西米粉。

(理由)

日本进口含淀粉 85%以上用于深加工的西米棕榈淀粉, 这类产品应不包括在此拟议草案的范围内。

3.2.3 酸度

~~(ml NaOH 1N mg KOH / 100g)~~ 最高 4 220

(理由)

AOAC 939.05C 规定“以用于中和 100g 谷类中的游离脂肪酸所需的 mg KOH 报告脂肪酸度”。因此, 酸度值应以“mg KOH”为基础, 并应重新计算该值以表示等同的酸度。

3.2.5 粗纤维

最多 0.1% m/m

(理由)

不需要将粗纤维的值固定为 0.1%。应设定产品中粗纤维的最高值, 此外, 应规定基本的计数值, m/m。

9. 分析和采样方法

9.1 湿度的测定

按 ISO ~~721 (1985)~~ 712 (1998)

(评议意见)

ISO 721 并非用于测定湿度。日本希望建议使用 ISO712, 谷类和谷类制品-湿度的测定-常规参照方法。ISO 711 基本参照方法也适用于此产品, 然而, 我们应选择一个尽可能实用的方法。

9.3 酸度的测定(~~ml NaOH/1N~~mg KOH/100g)

(理由)

见 3.2.3 部分的理由。

9.4 粗纤维的测定

按 ISO ~~5498~~6541 (1981)-粗纤维含量的测定-~~B.S. 过滤纸过滤分离-通用方法~~-Sharrer 改良方法

(理由)

ISO 5498 (1981) “2 应用领域”中规定：“此方法供一般应用，然而在某些个别情况有必要选择更适当的方法，特别是在酵母和粗纤维的含量小于 1%产品的情况下，应使用 ISO 6541 描述的方法。

在拟议草案中描述的粗纤维的最大值是 0.1%，那么在该部分使用的分析方法应涵盖该值。因此，建议在此部分应用 ISO6541。

9.5 颗粒大小的测定

未规定(~~AOAC 956.22~~)

(评议意见)

AOAC 956.22 使用多筛法，根据颗粒的大小将颗粒分入多个级别。然而，该产品不需要此分级方法。

我们相信，从实际的角度出发，此部分不需要定义一个确定的方法。

~~9.7 其他淀粉的测定~~

(评议意见)

用显微镜测定其他来源的淀粉颗粒是不实际的，因为用于此分析所需的工作量是重要的问题。

我们尚无用于此目的的测定方法的信息，那么我们建议删除此部分。