

食 品 法 典 委 员 会



联合国
粮食及农业组织

世界
卫生组织



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 3

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

第十四届会议，2004 年 9 月 7-10 日，大韩民国济州市

步骤 3 拟议的人参、豆瓣酱 (Doenjang)、辣椒酱 (Gochujang) 标准草案

请将要参加粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会第十四届会议并希望就以下主题事项提交评论的各国政府和国际组织最好以电子形式于 **2004 年 8 月 17 日以前**向粮农组织/世界卫生组织食品标准联合计划食品法典委员会秘书提交评论，地址 Viale delle Terme di Caracalla, 00100 罗马，意大利（传真+39.06.5705.4593；电子信箱 Codex@fao.org）并抄送 Seoungyong Lee 先生，传真号：+82-2-388-6396；电子信箱：codexkorea@kfds.go.kr

I. 拟议的人参标准草案¹

1. 食品法典委员会第二十七届会议决定制定人参标准，作为一项新的工作，当然亚洲协调委员会将就制定包含所有人参品种在内的一项适用于作为食物而非药品消费的人参产品的食典标准开展初步工作。该标准是作为区域还是国际标准最后拟定以及如果是后一种情况应由哪一委员会拟定该标准的决定将由委员会在步骤 5 通过以后作出。由韩国起草的拟议人参标准草案作为该工作文件的附件 1 附后。

¹ ALINORM04/27/41

II. 拟议的豆瓣酱（Doenjang）和辣椒酱（Gochujang）标准草案²

2. 委员会注意到执行委员会第五十四届会议的建议，即应由亚洲协调委员会开展关于两份标准的新工作，如有必要将由谷类、豆类和豆类植物规范委员会最后审定。关于该标准是作为区域标准还是国际标准最后拟定的问题可在它们达到步骤 5 时作出决定。³

3. 食典委注意到两项标准涉及两种不同的产品，在加工方法和所涉及的原料方面尤其如此。然而，鉴于以前决定制定更加横向的标准包括更广泛的产品或产品类别而非具体和详细的单一标准，食典委同意请亚洲协调委员会考虑扩大范围使单一标准适用于所有与大豆酱有关的产品的可能性及其影响，包括标准的标题。食典委委托亚洲协调委员会开始制定这两项标准，如果需要，由谷类、豆类和豆类植物规范委员会最后审定。然而，关于这些文本是作为区域标准还是作为国际标准拟定的决定将在步骤 5 通过以后作出。由韩国起草的豆瓣酱（Doenjang）和辣椒酱（Gochujang）的拟议标准草案作为本工作文件附件 2 和 3 附后。

² ALINORM04/27/41

³ ALINORM04/27/4，第 15—17 页。

拟议的人参产品标准草案

(N01-2004)

1. 范围

本标准适用于以下第 2 节规定的供直接消费的人参产品，必要时包括用于膳食或重新包装的产品。本标准不适用于进一步加工的产品。

2. 描述

2.1 产品定义

2.1.1 干人参

干人参系指以下产品：

- (a) 通过整理和清洗新鲜人参，然后晒干或热气烘干或利用其它公认方法干燥的加工产品。
- (b) 通过将上节所述干人参加工成粉末或切片的产品。

干人参产品根据产品类型分为以下四类：

主根人参，仅用主根或主根并保留主要侧根加工而成。

侧根人参，用侧根/或细根加工而成。

粉状人参，用主根人参或主根人参及侧根人参加工成粉末而成。

切片人参，用主根人参加工成宽度、长度、厚度或对角线有规律的切片而成。

2.1.2 人参提取物产品

人参提取物产品系通过利用水和/或乙醇提取 2.1.1 节中所述干人参的可溶成份加工而成的产品。该产品分为以下几类：

人参提取物，即利用水和/或乙醇提取干人参可溶成份然后过滤和浓缩而制成的产品。

粉状人参提取物，即人参提取物制成粉状而成的产品。

人参混合物，即将人参提取物作为基本成分与膨胀剂混合并加入（或不加入）可食植物提取物而制成的产品。该产品在混合以后可为粉状或颗粒状。

2.2 人参类型

2.2.1 干人参

2.2.1.1 白参

白参用新鲜人参根晒干或热气烘干或利用其它公认的方法干燥制成。该产品为乳白色或淡黄色，并可分类为主根白参、侧根白参、粉状白参和片状白参等产品类型。

2.2.1.2 红参

红参用新鲜人参根利用气蒸方法或其它公认方法加热并干燥而制成。该产品为暗红褐色，可分类为主根红参、侧根红参、粉状红参和片状红参等产品类型。

2.2.2 人参提取物产品

2.2.2.1 白参提取物产品

白参提取物产品，用白参中提取的可溶性成份加工而成。该产品可分类为白参提取物、粉状白参提取物和白参混合物等产品类型。

2.2.2.2 红参提取物产品

红参提取物产品，用红参中提取的可溶性成份加工而成。该产品可分类为红参提取物、粉状红参提取物和红参混合物等产品类型。

2.3 其它人参产品类型

如果符合以下条件可加工成其它人参产品类型：

- (a) 类型与以上 2.2 节中介绍的人参产品类型明显不同
- (b) 类型应符合本标准中与质量有关的所有要求
- (c) 这些类型的特点应在“产品标签”中充分说明以避免混淆或误导消费者。

3. 主要成分和质量因素

3.1 基本成分

来自商业栽培的 *Panax ginseng* C.A. Meyer, *P. quinquefolius* L. 和 *P. notoginseng* Burk 适于食用的新鲜人参根。

3.2 备选成分

食糖(包括食糖食典标准规定的食糖, CX-STAN 212-1999) 仅适用于人参混合物

维生素

糊 糖

食用植物提取物

3.3 质量因素

人参应有正常气味、颜色、味道和人参特有的人参皂甙风味。

3.3.1 干人参

(a) 含水量

主根人参 不超过 14.0%

侧根人参 不超过 14.0%

粉状人参 不超过 9.0%

片状人参 不超过 14.0%

(b) 灰 不超过 6.0%

(c) 水分饱和 1-丁醇提取物 不低于 20mg/g

(d) 人参皂甙Rb1、Rf、Rg1 待确定

3.3.2 人参提取物产品

(a) 含水量

粉状人参提取物 不超过 8.0%

人参混合物(仅颗粒状和粉状类) 不超过 10.0%

(b) 固形物

人参提取物 不低于 60.0%

人参混合物(仅液体类) 不低于 60.0%

(c) 水不溶性固形物	不超过 3.0%
(d) 水分饱和 1-丁醇提取物	
人参提取物	不低于 70.0mg/g
粉状人参提取物	不低于 100.0mg/g
人参混合物	不低于 7.0mg/g
(e) 人参皂甙 Rb1、Rf、Rg1	待确定

3.4 缺陷界定

以下缺陷应适用于干人参中的主根人参和侧根人参。

- (a) **虫蛀人参**: 明显被昆虫损害或含有死昆虫的人参。
- (b) **发霉人参**: 明显受到霉菌影响的人参

3.5 “缺陷”分级

不符合 3.3 节和 3.4 节中规定的一种或多种食用质量要求的包装物应视为“有缺陷”。

3.6 批量合格

当 3.5 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划合格数(c)时, 该批产品可被视为符合 3.3 节中提及的适用质量要求 (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969, 食品法典第 13 卷)。

4. 污染物

4.1 重金属

本标准条款包含的产品应符合食品法典委员会为这些产品确定的最大污染物含量。

4.2 农药残留

本标准规定包含的产品应符合食品法典委员会为这些产品确定的最大农药残留限量。

4.3 异物

产品不得含有在处理材料的过程中可通过清洗和其它方法去掉的异物或在产品加工过程中受到污染的不卫生异物。

5. 卫生

5.1 建议本标准条款包含的产品按照建议的国际操作规范—食品卫生总原则的适当章节（CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997）以及卫生操作规范和操作规范等其它相关法典文本备制和处理。

5.2 产品应符合按照确定和适用食品微生物标准的原则制定的任何微生物标准（CAC/GL21-1997）。

6. 度量衡

6.1.1 最低填充量

产品净重占所指重量的百分比不得低于 97%。

6.1.2 “缺陷”分级

不符合 6.1.1 节中对最低填充量要求的包装物应视为“有缺陷”。

6.1.3 批量合格

当 6.1.2 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划的合格数(c)时，该批产品应被视为符合 6.1.1 节的要求(AQL-6.5) (CODEX STAN 233-1969)。

7. 标签

产品应按照包装食品标签食典总标准进行标签(Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991)。

7.1 产品名称

根据 2.2 节的规定，产品的名称应为“白参”、“红参”、“白参提取物产品”或“红参提取物产品”。此外，每一上述产品类型的最低分级类型可酌情用作产品的名称。

7.2 原产国和品种学名

人参产品及其材料的原产国应具体说明，本标准包含的人参品种的学名也应说明。

7.3 非零售包装物的标签

非零售包装物的资料应在包装物上或在随附文件中说明，但产品名称、批量辨认和厂商、包装商或分销商的名称及地址以及储存须知应在包装物上说明。然而，批量辨认以及制造商、包装商或分销商的姓名和地址可用识别标记取代，但这种标记应可以通过随附文件明确辨认。

7.4 其它标签要求

如果产品按照 2.3 节生产，标签应具体指出将避免对消费者造成误导或混淆的适当及补充词句。

8. 分析和取样方法

8.1 取样

取样应按照粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划进行(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969)。

此外，以下方面适用于取样：

- (a) 样品应在安全地点挑选和储存，以防败坏。
- (b) 应采取预防措施保护样品、取样材料、取样器具和样品容器不受外来污染。
- (c) 样品应置入清洁干燥容器中，密封加盖和加塞。它们应带有取样的详细情况、取样日期、卖方姓名以及发货的其它具体情况。

8.2 含水量的确定

依照 AOAC 44.1.03

8.3 固形物含量的确定

按照 AOAC 44.1.03 进行并根据固形物含量计算。

8.4 灰含量的确定

按照 AOAC 32.1.05

8.5 水不溶性固形物含量的确定

按照附件 A 中所述之方法

8.6 水分饱和 1-丁醇提取物含量的确定

按照附件 B 中所述之方法

8.7 认定人参皂甙 Rb1、Rf、Rg1

按照附件 C 中所述之方法

附件 A

水不溶性固形物含量的确定

准确称出 1g 样品并将其放入一 25ml 离心管，离心管应事先在 105°下干燥 2 小时后在干燥器中冷却。加入 15ml 蒸馏水并使其溶解。在 10—15°C 下以 3000×g 离心 15 分钟，去掉上层清液，加入 15ml 蒸馏水并在含有颗粒的离心管中加入 15ml 蒸馏水。然后，按同样的方式离心两次。在烘箱中干燥并使其成为衡量，冷却，称重并计算水不溶性固形物含量。

$$\text{水不溶性固形物含量 (\%)} = (W1 - W0) / S \times 100$$

S: 样品重量 (g)

W1: 离心管和残留物干燥后重量 (g)

W0: 离心管重量 (g)

附件 B

水分饱和 1-丁醇提取物的确定

1. 水分饱和 1-丁醇的制备

在一分液漏斗按 70: 30 的比例将 1-丁醇与水混合, 剧烈摇动几分钟, 然后等待其完全分离为两层。收集 1-丁醇层 (上层) 供进一步提取。

2. 分析方法

2.1 干人参

将用不少于 80 网眼的标准滤网过滤过的样品准确称出 5g, 将其置入一个三支架 250ml 烧瓶, 其中加入 50ml 水分饱和 1-丁醇, 将其放入一水锅中在 70~80 温度°C 下回流加热 1 小时, 并过滤, 冷却并将其收集在一个 250ml 分液漏斗中。然后, 重复对残留物分离和过滤两次。在一分液漏斗中加入 50ml 蒸馏水将提取物溶解, 猛烈摇动并等待其完全分为两层。收集 1-丁醇层 (上层), 将其真空汽化, 加入 50ml 二乙醚, 在一个水锅中大约在 46°C 下将其回流加热 30 分钟, 倾倒出二乙醚。在一烘箱中对残留物烘干并制成衡量, 冷却, 称重, 并计算 1-丁醇提取物的含量。

$$\text{水分饱和 1-丁醇提取物 (mg/g)} = (A-B) / S$$

S: 样品重量 (g)

A: 提取物浓缩和干燥后的烧瓶重量 (mg)

B: 烧瓶重量 (mg)

2.2 人参提取物产品

2.2.1 人参提取物和粉状人参提取物

准确称出 2g 样品, 将其置入一 100ml 汽化烧瓶 (对人参提取物而言, 称重后真空汽化)。加入 50ml 1-丁醇, 在一水锅中在 70~80°C 下对其回流加热 1 小时, 冷却, 过滤, 并将其收集在一个 250ml 的分液漏斗内。然后, 重复两次残留物提取和过滤。在一分液漏斗内将提取物加入 50ml 蒸馏水溶解, 猛烈摇动并等待其完全分为两层。将 1-丁醇层收集在一个汽化烧瓶中, 将其真空汽化, 对其加入 50ml 二乙醚, 在一水锅中在大约 46°C 下对其回流加热 30 分钟, 倾倒出二乙醚。在一烤箱中将残留物烘干并制成恒重, 冷却,

称重并按照 2.1 节中的公式计算 1-丁醇提取物的含量。

2.2.2 人参混合物

准确称出 10g 样品，将其置入一个三支架烧瓶内，加入 50ml 甲醇，通过在室温下摇动 1 小时而提取，将其过滤在一汽化烧瓶中。对残留物重复提取和过滤。用 50ml 甲醇清洗过滤纸。收集甲醇提取物液体并在水锅中真空汽化。在一分液漏斗中加入 50ml 蒸馏水溶解提取物，将其置入分液漏斗，加入 50ml 1-丁醇，猛烈摇动并从完全分离的两层中收集 1-丁醇层。然后，对水层进行两次 1-丁醇提取。在 50ml 蒸馏水中清洗丁醇层，收集 1-丁醇层，将其真空汽化，加入 50ml 二乙醚，在一水锅中大约在 46°C 下将其回流加热 30 分钟，倾倒出二乙醚，在一烘箱中对残留物进行烘干并制成恒量，冷却，称重，并按照 2.1 节中的公式计算 1-丁醇提取物的含量。

附件 C

人参皂甙Rb1、Rf、Rg1的确定

利用薄层色谱法（TLC）和高效液相色谱法（HPLC）分析人参产品的人参皂甙。

1. 样品溶液的配制

将附件 B 中所述的 1-丁醇干提取物用 10 倍体积的甲醇稀释，完全溶解，并将其过滤（通过 0.45 μ m 滤网）

2. 标准溶液的配制

将标准人参皂甙-Rb1，-Rf，和-Rg1，在甲醇中溶解，制成 1%溶液并将其过滤。（通过 0.45 μ m 网眼）

3. 确定**(a) 薄层色谱法**

将上述 2-5 μ l 标准和样品溶液涂在事先在烘箱中在 110 $^{\circ}$ C 下烘烤 15 分钟的薄层色谱片（硅胶）上。制成 1-丁醇：醋酸乙酯：水（5：1：4，v/v/v）上层溶液或 1-氯仿：甲醇：水（65：35：10，v/v/v）下层溶液。在薄层色谱片上喷上 10%的硫酸或 30%的硫酸-甲醇溶液，在烘箱中在 110 $^{\circ}$ C 下干燥 5—10 分钟，以显出其颜色。将 Rf 值和颜色与标准人参皂甙的 Rf 值和颜色相比较而确定人参产品的人参皂甙。

(b) 高效液相色谱法

用高效液相色谱法根据操作条件分析上述标准和样品溶液。将峰值停留时间与标准的峰值停留时间相比较而确定样品的人参皂甙。

<操作条件>

列： NH2 列， μ -Bondapak C 18 列，或碳水化合物分析列

检波器： HPLC/RI 或 UV(203nm) or ELSD

(a) 洗提液：

- RI：乙腈：水：1-丁醇（80：20：10，v/v/v），或乙腈：水（80：20，v/v）

- UV: 乙腈: 水 (30: 70, v/v)
- ELSD: 乙腈: 水: 异丙醇 (94.9: 5.0: 0.1, v/v/v)

流速:

- RI: 1.0ml/min
- UV: 1.5ml/min
- ELSD: 1.0ml/min

附件 2

拟议的豆瓣酱标准草案 (N02-2004)

1. 范 围

本标准适用于以下第 2 节规定的用于直接消费的产品，包括餐饮用途或必要时再包装的产品。它不适用于指定用于进一步加工的产品。

2. 描 述

2.1 产品定义

豆瓣酱为棕色或黄棕色发酵酱类食品，用大豆或大豆及谷类发酵，然后与盐水和其它物质混合制成。随后，将混合物再次发酵并陈化一段时间。更具体而言，豆瓣酱按以下工艺过程加工。

该产品按 2.1.1 和 2.1.2 节分类。

2.1.1 酵母发酵豆瓣酱系按以下过程加工的产品。

- (a) *Aspergillus sp* 或 *Bacillus sp* 作为酵母在谷类或谷类与大豆的混合物中培养。
- (b) 以上(a)中取得的产品与蒸熟的大豆、盐水等混合。然后，将混合物发酵，并陈化直至氨基氮含量达到一定水平。

2.1.2 天然发酵豆瓣酱系按以下过程加工的产品。

- (a) 不加任何酵母，但在大豆或大豆与谷类的混合物中培养天然状态的微生物（细菌、霉菌和酵母菌）。
- (c) 将以上(a)中得到的产品与盐水和其它物质混合，然后让混合物发酵，并陈化直至氨基氮含量达到一定水平。

3. 主要成分和质量因素

3.1 成 分

3.1.1 基本成分

3.1.1.1 酵母发酵豆瓣酱

- (a) 大豆
- (b) 谷物
- (c) 盐
- (d) 饮用水

3.1.1.2 天然发酵豆瓣酱

- (a) 大豆
- (b) 盐
- (c) 饮用水

3.1.2 备选成分

- (a) 用农产品酿制的蒸馏酒精
- (b) 谷物（仅适用于天然发酵的豆瓣酱）

3.2 质量因素

- | | |
|---------|-----------------|
| (a) 粗蛋白 | 不低于 8.0% (w/w) |
| (b) 粗脂肪 | 不低于 2.0% (w/w) |
| (c) 氨基氮 | 不低于 0.25% (w/w) |
| (d) 含水量 | 不超过 57.0% (w/w) |

3.3 “缺陷”分类

不符合 3.2 节中规定的适用质量要求的任何包装物应被视为“有缺陷”。

3.4 批量合格

当 3.3 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划合格数(c)时，该批产品被认为符合 3.2 节中提及的适用质量要求 (AQL6.5.) (CODEX STAN 233-1969)。

4. 食品添加剂

下列食品添加剂可在允许量的范围内使用。

(INS 编号) (食品添加剂名称) (最大含量)

4.1 防腐剂

200	山梨酸	1.0g/kg 山梨酸
202	山梨酸钾	单独或合并
203	山梨酸钙	

4.2 组织形成剂

452 (i)	过磷酸钠	由良好加工操作规范限制
452 (ii)	过磷酸钾	由良好加工操作规范限制

4.3 增味剂

621	味精 (L-天冬氨酸一钠)	由良好加工操作规范限制
-----	---------------	-------------

5. 卫生

5.1 建议本标准适用的产品应按照食品卫生总原则操作规范 (CAC/RCP1-1969, Rve.3-1997) 以及卫生操作规范和操作规范等其它相关食典文本加工和处理。

5.2 该产品应符合按照制定和实施食品微生物标准的原则确定的任何微生物标准 (CAC/GL21-1997)。

6. 度量衡

6.1.1 最低填充量

对指明重量不超过 1000g 的产品而言, 允许的公差应低于 20g。对指明重量为 1000~5000g 的产品而言, 产品的重量不得低于所指重量的 98%。对指明重量为 5000g 以上的产品而言, 产品的净重不得低于所指重量的 99%。

6.1.2 “缺陷”分类

不符合 6.1.1 节最低填充量要求的包装物应被视为“有缺陷”。

6.1.3 批量合格

当 6.1.2 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划的合格数量(c)时, 该批产品应被视为符合 6.1.1 节的要求(AQL-6.5) (CODEX STAN 233-1969)。

7. 标 签

本标准各条款中包含的产品应按照食典包装食品总标准进行标签(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)。

7.1 产品名称

7.1.1 产品应为“豆瓣酱”。

7.1.2 产品名称可按照国内法律标签, 以便能够指出其特点。

7.2 非零售包装物品标签

在包装物或随附文件中应指出非零售包装物的信息, 但产品名称、批量辨认和加工厂商、包装商或分销商的名称和地址以及储存须知应出现在包装物上。然而, 批量辨认和加工商、包装商或分销商的名称及地址可用辨认标记取代, 但这种标记应可用随附文件明显辨认。

8. 分析和取样方法

8.1 取 样

取样应按照粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划进行(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969)。

- (a) 样品储藏时应不使材料温度升高。
- (b) 应特别小心, 以便保护样品、取样设备和取样容器不受外部污染。
- (c) 样品应保存在加盖的清洁及干燥的容器中, 尤其应带有关于取样日期、卖方姓名等取样以及货物销售其它特点的详细说明。

8.2 分析方法

(正在制定适当的分析方法。)

附件 3

拟议的辣椒酱（GOCHUJANG）标准草案 （N03-2004）

1. 范 围

本标准适用于以下第 2 节规定的用于直接消费的产品，包括餐饮用途或必要时再包装的产品。它不适用于指定用于进一步加工的产品。

2. 描 述

2.1 产品定义

辣椒酱为红色或暗红色发酵酱类食品，用谷类制成的淀粉糖化并与红辣椒粉混合而成。随后，将混合物发酵并陈化。更具体而言，辣椒酱按以下工艺过程生产：

- (a) 用谷类淀粉与粉状麦芽一起糖化或在谷物中培养 *Aspergillus sp* 制成糖化材料。
- (b) 将以上(a)中取得的糖化材料与红辣椒粉、盐水及其它物质混合。然后，将混合物发酵并陈化。

3. 主要成分和质量因素

3.1 成 分

3.1.1 基本成分

- (a) 谷物
- (b) 红辣椒（*Capsicum annuum* L.）粉
- (c) 盐
- (d) 饮用水

3.1.2 备选成分

- (a) 粉状 meju*

* 利用天然状态下的微生物（细菌、霉菌和酵母菌）发酵的大豆或大豆与谷物的混合物

- (b) 大豆

- (c) 食糖
- (d) 用农产品制成的蒸馏酒

3.2 质量因素

3.2.1 质量因素

- (a) 辣椒素 不低于 10.0% (w/w)
- (b) 粗蛋白 不低于 4.0% (w/w)
- (c) 含水量 不超过 55.0% (w/w)

3.2.2 辣椒酱应具有其独特的气味、味道及下列品质。

- (a) 颜色：产品应有来自红辣椒（*Capsicum annuum* L.）的红色或暗红色。
- (b) 味道：产品有辣味和鲜味。也可能有些甜味和咸味。
- (c) 组织：产品应有适当程度的粘性。

3.3 “缺陷”分类

不符合 3.2 节中规定的适用质量要求的任何包装物应被视为“有缺陷”。

3.4 批量合格

当 3.3 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划合格数(c)时，该批产品被认为符合 3.2 节中提及的适用质量要求 (AQL6.5.) (CODEX STAN 233-1969)。

4. 食品添加剂

下列食品添加剂可在允许量的范围内使用。

(INS 编号) (食品添加剂名称) (最大含量)

4.1 防腐剂

200	山梨酸	1.0g/kg 山梨酸
202	山梨酸钾	单独或合并
203	山梨酸钙	

4.2 组织形成剂

452 (i)	过磷酸钠	由良好加工操作规范限制
452 (ii)	过磷酸钾	由良好加工操作规范限制

4.3 增味剂

621	味精 (L-天冬氨酸一钠)	由良好加工操作规范限制
-----	---------------	-------------

5. 卫 生

- 5.1 建议本标准适用的产品应按照食品卫生总原则操作规范 (CAC/RCP1-1969, Rve.3-1997) 以及卫生操作规范和操作规范等其它相关食典文本加工和处理。
- 5.2 该产品应符合按照制定和实施食品微生物标准的原则确定的任何微生物标准 (CAC/GL21-1997)。

6. 度量衡

6.1.1 最低填充量

对指明重量不超过 1000g 的产品而言, 允许的公差应低于 20g。对指明重量为 1000~5000g 的产品而言, 产品的重量不得低于所指重量的 98%。对指明重量为 5000g 以上的产品而言, 产品的净重不得低于所指重量的 99%。

6.1.2 “缺陷”分类

不符合 6.1.1 节最低填充量要求的包装物应被视为“有缺陷”。

6.1.3 批量合格

当 6.1.2 节中规定的“缺陷”数量不超过粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划中适当取样计划的合格数量(c)时, 该批产品应被视为符合 6.1.1 节的要求(AQL-6.5) (CODEX STAN 233-1969)。

7. 标 签

本标准各条款中包含的产品应按照食典包装食品总标准进行标签(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)。

7.1 产品名称

7.1.1 产品名称应为“辣椒酱 (Gochujang)”。

7.1.2 产品名称可按照国内法律标签，以便能够表现其特点。

7.2 非零售包装物品标签

在包装物或随附文件中应指出非零售包装物的信息，但产品名称、批量辨认和加工厂商、包装商或分销商的名称和地址以及储存须知应出现在包装物上。然而，批量辨认和加工商、包装商或分销商的名称及地址可用辨认标记取代，但这种标记应可用随附文件明确辨认。

8. 分析和取样方法

8.1 取 样

取样应按照粮农组织/世界卫生组织食品法典包装食品取样计划进行(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969)。

- (a) 样品储藏时应不使材料温度升高。
- (b) 应特别小心，以便保护样品、取样设备和取样容器不受外部污染。
- (c) 样品应保存在加盖的清洁及干燥的容器中，尤其应带有关于取样日期、卖方姓名等取样以及货物销售其它特点的详细说明。

8.2 分析方法

(正在制定适当的分析方法。)