



小麦蛋白制品包括小麦麸质标准

CXS 163-1987

1987 年通过，2001 年修订，2022 年修正 2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
5	第 8.5 条 非零售包装物标签	零售包装物标签所需的信息应在非零售包装物或随附材料中说明，而食品名称、日期标识、储藏说明、批号以及生产商或包装商的名称和地址应在非零售包装物上注明。 但也可用一个识别标识来代替产品批号和生产商或包装商的名称和地址，前提是此标识能通过另附材料清楚地加以辨识。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

1 范围

本标准适用于小麦经不同加工工艺制备而成的小麦蛋白制品。这些产品用于须经进一步加工方可食用的食品以及食品加工业。小麦麸质或小麦蛋白制品不得用于技术用途，例如：无麸质食品的包衣剂或加工助剂¹。

2 说明

2.1 产品定义

本标准涵盖的小麦蛋白制品是指去除小麦或小麦粉中某些非蛋白成分（淀粉和其他碳水化合物）而制成的食品。

——活性小麦麸质的特性是水化时具有高黏弹性；

——非活性小麦麸质的特性是水化时因变性作用黏弹性下降；

——可溶性小麦蛋白的特性是水化时部分小麦麸质水解，黏弹性下降。

3 基本成分和质量与营养要素

3.1 原料

根据《良好生产规范》，小麦或小麦粉应基本不含其他种子和外来物质。

3.2 成分要求

小麦蛋白制品应符合下列成分要求：

3.2.1 水分含量不应超过 10%（质量分数）

3.2.2 粗蛋白（N×6.25）应为：

——活性和非活性小麦麸质，80%或以上；

——溶解性小麦蛋白，60%或以上

以干重计，不包括添加的维生素、矿物质、氨基酸和第 3.3 条所规定的可选配料。

¹ 只要在配料表中注明，不排除这类产品用做预包装食品配料。

3.2.3 灰分

灼烧后灰分含量不应超过：

——活性和非活性小麦麸质：2%；

——可溶性小麦蛋白：10%。

以干重计。

3.2.4 粗纤维含量不应超过 1.5%，以干重计。

3.3 可选配料

活性和非活性小麦麸质中不允许添加任何可选配料。

可溶性小麦蛋白允许添加下列配料：

- (a) 碳水化合物，包括糖类；
- (b) 食用油脂；
- (c) 其他蛋白制品；
- (d) 氨基酸、维生素和矿物质；
- (e) 盐；
- (f) 香草和香料；
- (g) 酶。

3.4 营养要素

应严格控制加工过程，保持产品最佳风味和口感。

不得过度加工，以免大幅降低产品的营养价值。

4 食品添加剂

活性和非活性小麦麸质、可溶性小麦蛋白中，均不允许添加食品添加剂。

5 污染物

本标准所涉产品应符合国际食品法典委员会规定的最大残留限量。

6 卫生要求

6.1 本标准条款所涉产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生通用准则》（CAC/RCP1-1969，Rev 3-1997）相应条款，以及其他相关食典文本，如卫生操作规范和操作规范。

6.2 产品应符合《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CAC/GL21-1997）规定的所有微生物标准。

7 包装

小麦蛋白制品应包装于适当的卫生容器中，，以便产品在贮存和运输过程中保持干燥和卫生。

8 标签

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985，Rev 1-1991）的要求外，还应遵守以下规定：

8.1 产品名称

8.1.1 活性小麦麸质

产品名称应为“活性小麦麸质”或“小麦麸质”。

8.1.2 非活性小麦麸质

产品名称应为“非活性小麦麸质”或“无活性小麦麸质”。

8.1.3 可溶性小麦蛋白

产品名称应为“可溶性小麦蛋白”或“水溶性小麦蛋白”。

8.2 食用说明

小麦蛋白制品生产商应在标签上清楚标注具体用途说明。如果国家法律规定，则应在标签上注明针对麸质不耐受者的警示说明。

8.3 日期标识

“最短保质期”（前面加上“此日期前最佳”字样）应按未编码的数字顺序用日、月、年标明，但对于保质期超过三个月的产品，标注月和年即可。在不会使

消费者产生混淆的国家，可以用字母表示月份。只须标注月份和年份的产品，若其保质期到给定年份的年底年末，可用“年底（给定年份）”表示。

8.4 配料表

标签上应按比例降序列出完整的配料表，添加的维生素和矿物质应分组单独列出，并分别按含量降序排列。

8.5 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

8.6 动物源性配料标注

动物源性可选配料应在产品标签上标注如下：

“含动物源（标注可选配料）”。

9 分析和采样方法

9.1 水分含量

依据 AOAC 925.09。

9.2 蛋白质

活性和非活性小麦麸质

依据 AOAC 979.09。

可溶性小麦蛋白

依据 AOAC 920.87。

9.3 灰分

依据 AOAC 923.03 或 ISO 2171（1980，方法 B）。

9.4 粗纤维

依据 AOAC 962.09。

9.5 采样

依据 ISO 13690:1999。