

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
罐装水果包装介质法典指南
CAC/GL 51-2003
2013 年修订

1 范围

下列指南说明对用于罐装水果的包装介质的构成及标签要求。

2 构成以及标签上所用标识

可以使用下列包装介质：

2.1 水

2.2 果汁、果肉或果汁与果肉的混合产品，无糖或者添加食糖或者蜂蜜等具有甜味剂性质的物质¹。含糖的果汁或者果肉，根据最终产品的糖分集中度，应标示为以下几种情况：

2.2.1 微甜（低糖） 糖度不小于 14°但低于 18°

2.2.2 较甜（高糖） 糖度不小于 18° 但低于 22°

2.3 糖浆：水与食糖或者蜂蜜等具有甜味剂性质的物质的混合物¹。根据最终产品的糖分集中度，应标示为以下几种情况²：

2.3.1 淡糖（超低糖浆） 糖度不小于 10° 但低于 14°

2.3.2 微甜（低糖糖浆） 糖度不小于 14° 但低于 18°

2.3.3 糖浆（选择） 糖度不小于 17° 但低于 20°

2.3.4 较甜糖浆 糖度不小于 18° 但低于 22°

2.3.5 特甜糖浆 糖度不小于 22°

2.4 水和果汁或者多种果汁，水果含量超过 50%，味道特别浓郁和/或年黏度较高的果汁（如芒果、番石榴、蔓越橘、百香果等），在此情况下水果含量可以低于 50%。

2.5 果汁和花蜜通用标准定义（CODEX STAN 247-2005）的花蜜（果汁或者果肉，具有甜味的食品，如食糖和蜂蜜¹和水）

2.6 使用和食品名称相关的标应为第 2 部分界定的标示之一。

2.7 产品也可以标示为“固体包装”，即整个或者部分水果，但没有添加任何液体或者只添加少量液体，含有或者不含有食糖或者蜂蜜等具有甜味性质的食品¹。

2.8 正常包装产品也可以表示为“正常包装”，即全部或者部分水果中含有液体包装介质。

¹ 见食糖（CODEX STAN 212-1999）和蜂蜜标准定义（CODEX STAN 12-1981）。

² 对于罐装杏和罐装樱桃而言，可以采用下列糖浆标示：

糖浆含量超低或者微甜糖浆 糖度不小于 10°但低于 16°

低糖糖浆 糖度不小于 16°但低于 21°

糖浆（选择性） 糖度不小于 17°但低于 20°

高糖糖浆 糖度不小于 21° 但低于 25°

超高糖糖浆 糖度不小于 25° 但低于 40°