

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

含水椰子制品——椰子汁和椰浆

CODEX STAN 240-2003

1 范围

本标准适用于下述第 2 条款中定义的直接供消费的包装液态的椰子汁和椰浆制品，包括用于餐饮业及需要再包装的此类产品。本标准不适用于需进一步加工，或生产增甜、增香椰子汁或椰浆制品。

2 说明

2.1 产品定义

2.1.1 椰子汁 (coconut milk) 和椰浆 (coconut cream) 为:

(1) 由大量分离的、完整椰子 *Cocos nucifera* L. 固态胚乳 (椰肉) 经解体、浸软、破碎，并去除不溶性纤维和杂质，可以添加或不添加椰子汁和饮用水。

(2) 用饮用水将椰浆粉复水制成。

(3) 以饮用水分散脱水椰肉粉制成。

(4) 上述 (1)、(3) 的混合物。

2.1.2 在罐装密封在容器中以前后，通过合适的方式加热，以防止腐败变质。

2.2 产品类型

2.2.1 稀椰子汁：是指由椰子汁离心后的清液部分或由椰子汁稀释而成，其成分应符合本标准中第 3 条款中的要求。

2.2.2 椰子汁：是指由椰肉粉加水做成的稀释乳液，乳液中含有可溶物和悬浮物。其成分应符合本标准中第 3 条款中的要求。

2.2.3 椰浆：是指由成熟椰肉的提取乳液添加或不添加水/椰子水而做成的，其成分应符合本标准中第 3 条款中的要求。

2.2.4 浓缩椰浆：是指由椰浆部分脱水后做成的，其成分应符合本标准中第 3 条款中的要求。

3 基本成分和质量指标

3.1 成分

3.1.1 基本配料

——椰浆粉；

——椰子 *Cocos nucifera* L. 的固态胚乳 (椰肉)；

——水。

3.1.2 其他可用成分

——椰子水；

——麦芽糊精；

——酪蛋白酸钠。

3.1.3 其他成分

产品	可溶性固形物/% (质量分数) 范围	非脂乳固体/% (质量分数) 最小 值	脂肪% (质量分数) 最小值	含水量/% (质量分数) 最大值	pH 最小值
稀椰子汁	6.6~12.6	1.6	5.0	93.4	5.9
椰子汁	12.7~25.3	2.7	10.0	87.3	5.9
椰浆	25.4~37.3	5.4	20.0	74.6	5.9
浓缩椰浆	≥37.4	8.4	29.0	62.6	5.9

3.2 质量指标

椰子汁和椰浆应具有产品本身正常的色泽、风味和气味特征。

3.3 缺陷定义

不能满足一项或多项本标准中第 3.1.3 条款和 3.2 条款中的要求的产品都可视为缺陷。

3.4 缺陷允许量

对于 3.3 条款中所定义的“缺陷”产品，如果不超过《预包装食品抽样方案》所允许的范围，则视为符合本标准中第 3.1.3 条款和第 3.2 条款的要求。

4 食品添加剂

食品添加剂	INS 编号	最大使用量/ (mg/kg)	
漂白剂	焦亚硫酸钠	223	
	焦亚硫酸钾	224	
乳化剂	聚氧乙烯 (20) 山梨醇单月桂酸酯	432	
	聚氧乙烯 (20) 山梨醇单油酸	433	
	聚氧乙烯 (20) 山梨醇单棕榈酸酯	434	
	聚氧乙烯 (20) 山梨醇单硬脂酸酯	435	
	聚氧乙烯 (20) 山梨醇三硬脂	436	
	柠檬酸甘油酯	471	根据 GMP 规定
	蔗糖脂肪酸酯	473	1500
防腐剂	苯甲酸钠	211	1000 (只适用于灭菌椰子汁)
稳定剂/增稠剂	瓜儿豆胶	412	根据 GMP 规定
	黄原胶	415	
	结冷胶	418	
	羧甲基醚纤维素钠	466	

5 污染物

5.1 重金属

本标准条款所涉及的产品应遵守国际食品法典委员会为这类产品制定的重金属最大残留限量的规定。

5.2 农药残留

本标准条款所涉及的产品应遵守国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限量的规定。

6 卫生

6.1 本标准条款所涉及的产品的制备和处理应遵守《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)、《无菌加工和包装低酸食品卫生操作规范》(CAC/RCP 40-1993)、《低酸和酸化低酸罐头食品推荐性卫生操作规范》(CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993)相应条款,和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

6.2 本标准条款所涉及的产品应遵守《食品微生物标准制定和应用准则》(CAC/GL 21-1997)制定的所有微生物学标准。

7 重量和计量

7.1 灌装置

7.1.1 最小灌装量

7.1.1.1 密封容器中应灌满产品,灌装量不应低于容器水容量的90%(体积分数)。容器的水容量是指20℃条件下容器完全灌满蒸馏水的体积。

7.1.1.2 软包装应在允许的条件下尽可能灌满。

7.1.2 “缺陷”定义

不能满足第7.1.1条款中所规定的最低灌装量的容器都可视为“缺陷”。

7.1.3 缺陷允许值

对于第7.1.2条款中定义为“缺陷”的包装,如果未超过《预包装食品抽样方案》中规定的相应的抽样计划中规定的允许值,则可视为符合第7.1.1条款。

8 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的要求外,还应满足以下具体要求:

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为:

名称	标准
稀椰子汁	参照本标准中第2、3条款中的产品定义和成分说明
椰子汁	参照本标准中第2、3条款中的产品定义和成分说明
椰浆	参照本标准中第2、3条款中的产品定义和成分说明
浓缩椰浆	参照本标准中第2、3条款中的产品定义和成分说明

8.1.2 对于由椰浆粉、脱水椰肉粉复水制成的椰子汁和椰浆产品,应在标识上标注此产品为复水产品。

8.1.3 产品的热处理方式应作为产品名称的一部分,或在紧邻产品名称的位置明确标注。

9 分析方法和抽样方法

参见国际食品法典相关分析和抽样方法标准内容。