

带壳开心果法典标准

CODEX STAN 131-1981

1. 范围

本标准适用于天然或加工后可直接食用的*Pistacia vera* L.种带壳开心果。同时还适用于散装并将重新分装为消费规格的带壳开心果。

2. 说明

2.1 产品定义

开心果系指*Pistacia vera* L.种果实成熟种子制成的产品，经过人工日晒，自然或机械开口。产品可经烘焙、盐渍和/或经酸橙汁处理。

2.2 品种类型

品种类型可分为：

- (a) 长形开心果
- (b) 圆形开心果

2.3 产品类型

产品可分以下类型：

- (a) 生开心果
- (b) 烘焙开心果

2.4 次级类型

产品可分为以下一种或多种次级类型：

- (a) 盐渍
- (b) 酸橙汁处理

2.5 规格等级（可选项）

开心果可按下表分为不同的规格级别：

规格	每 100g 开心果的数量
小	>106
中	92 ~106
大	81~91
很大	71~80
超大	< 71

3. 基本成分和质量要素

3.1 原料

适于人类食用的干净、完好的开心果。

3.2 可选配料

- (a) 盐
- (b) 酸橙汁

3.3 最终产品

3.3.1 成分 - 水分含量

最高水分含量70% m/m。

3.3.2 质量要素——一般要求

- (a) 不得含有霉菌，不得霉变或有腐败气味。
- (b) 不含活体昆虫或螨。
- (c) 基本没有异物，即除开心果（核、硬壳和果皮）以外的任何物质。

3.3.3 缺陷定义

- (a) 闭壳（无裂口）——开心果外壳未裂开，但果核成熟、完好；
- (b) 空壳——开心果核未成熟；
- (c) 未成熟（不成熟）——开心果的果核未充分成熟；
- (d) 昆虫损坏果实——果实遭到昆虫损坏或含有死亡昆虫、螨或其它害虫；
- (e) 霉变果实——果实受到霉菌污染，损伤明显或腐败变质。

3.3.4 缺陷容许范围

第3.3.3节定义各项缺陷最大容许量如下：

3.3.3(a)类 - 5%

3.3.3(b)类 - 5%

3.3.3(c)类 - 8%

3.3.3(d)类 - 4%

3.3.3(e)类 - 1%

(a)至(e)类缺陷总和不得超过10%。

3.4 批次接受

当满足以下要求时，该产品批次即符合本标准质量要求：

- (a) 无活虫侵染迹象；
- (b) 根据适当的采样计划（AQL 为 6.5）（参见食品法典分析采样方法相关文本）采集的分样本，符合第 3.3.1 和 3.3.2 节的一般要求，且不超过第 3.3.4 节规定的缺陷容许量。

4. 食品添加剂

不允许使用食品添加剂。

5. 卫生要求

5.1 建议本标准所涉及产品的生产和处理过程应遵循《国际推荐操作规程—食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）相应部分，以及国际食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规程。

5.2 应尽可能符合良好生产规范的要求，产品中应无异物。

5.3 当采用适当的采样和检验方法进行检测时，产品应：

- 不含可能达到危害健康水平的微生物；
- 没有可能危害健康的寄生虫；
- 不含源于微生物的、可能达到危害健康水平的任何物质。

6. 重量和计量

包装容器应在不影响质量的情况下尽可能填满，应与产品标识含量相一致。

7. 标识

除符合《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）的要求外，还应满足以下规定：

7.1 产品名称

7.1.1 标签声称的产品名称应为“带壳开心果（unshelled pistachio）”、“带壳开心果坚果（unshelled pistachio nuts）”或“带壳开心果坚果（inshell pistachio nuts）”。

7.1.2 此外，标签应包括产品类型作为名称的一部分或在靠近名称处标明产品类型，具体如下：

- (a) 生的
- (b) 烘焙

7.1.3 产品名称应包括品种类型如“长”或“圆”，以及次级分类如“盐渍”或“酸橙汁处理”，规格等级应标明“小”、“中”、“大”、“很大”或“极大”。

8. 分析和采样方法

参见分析和采样方法相关法典文本。