

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

板栗罐头和板栗酱罐头标准

CXS 145-1985

1985 年通过。2015 年、2017 年修正。

1. 说明

1.1 产品定义

1.1.1 板栗罐头为 (a) 由具有 *Castanea crenata* Sieb et Zucc. (日本板栗) 或 *Castanea sativa* Miller (欧洲板栗) 特性的新鲜、优质、成熟板栗品种制作而成的产品, 板栗应去除外壳, 可带或不带内皮;¹ (b) 用或不用含或不含糖、调味料和其它适合该产品的配料的水填充; (c) 容器封装前后以适当方式加热以防变质。

1.1.2 板栗酱罐头为 (a) 将 1.1.1(a) 条定义的板栗通过过筛压碎或其它机械方法获得的果肉酱; (b) 含或不含糖和其它适合该产品的配料; (c) 按 1.1.1(c) 条定义的流程加热处理。

1.2 类型

1.2.1 板栗罐头

板栗罐头可包括以下类型:

- (a) **整粒型** - 带或不带内皮并/或修整成近四面体的整粒板栗。
- (b) **碎块型**² - 规格和/或形状不一的小块。

1.2.2 板栗酱罐头

- (a) **加糖型** - 添加 2.1(b) 条所列的糖; 可溶性固形物总量不低于 12% (12° Brix)。
- (b) **无糖型** - 不添加糖; 可溶性固形物总量不低于 10% (10° Brix)。

1.2.3 其它类型

允许出现的任何其它类型产品应:

- (a) 与本标准规定的其它类型有着明显差别;
- (b) 满足本标准所有其它要求;
- (c) 标签上应详细说明, 以免使消费者产生困惑或误导消费者。

2. 基本成分和质量指标

2.1 填充介质

使用的填充介质可由以下成分组成:

- (a) 水 - 水作为单一填充介质;
- (b) 添加了以下一种或多种食品法典委员会规定的营养甜味剂的水: 蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、干葡萄糖、葡萄糖浆、果糖、果糖浆、蜂蜜。

¹ 带内皮的板栗应用乙醚进行预处理, 以去除内皮的涩味。

² “碎块型”一词翻译成法语为“Brisure”。

2.2 添加了营养甜味剂的填充介质分类

2.2.1 在水中添加营养甜味剂时，液体介质按开罐检验的糖度分为以下类别：

低糖水	}	-	不低于 10° Brix
淡糖水	}	-	但低于 14° Brix
特低糖度糖汁	}		
低糖度糖汁		-	不低于 14° Brix
		-	但低于 18° Brix
高糖度糖汁		-	不低于 18° Brix
			但低于 22° Brix
特高糖度糖汁		-	不低于 22° Brix

2.2.2 任何填充介质的开罐检验糖度均应以平均值计，但任一容器内的糖度值（Brix 值）不得低于下一类别的规定值。

2.3 其它配料

板栗酱罐头可含有如 2.1(b)条所列的各类“糖”，其含量不应超过内容物净重的 2%。
板栗和板栗酱罐头可含有“盐”（氯化钠），其含量不应超过内容物净重的 1%。

2.4 质量标准

2.4.1 色泽

如无添加着色剂，板栗或板栗酱罐头应具有所用品种特有的正常色泽。褐色和变色应被视为缺陷。

2.4.2 风味

板栗或板栗酱罐头应具有该产品的正常风味和气味，无异常风味和气味。

2.4.3 质地

2.4.3.1 板栗罐头应具有适度均匀的密实质地，既不过硬也过软。

2.4.3.2 板栗酱罐头应具有均匀一致的稠度和粒度。

2.4.4 规格均匀一致性

整粒型 – 95%的颗粒规格基本均一，最大颗粒的重量不大于最小颗粒重量的 2 倍。

2.4.5 缺陷和允许量

产品应无以下缺陷，如无害植物物质、外壳、内皮（不带内皮类）、瑕疵颗粒、劈裂和破损颗粒（整粒型）以及变色颗粒。板栗酱罐头中轻微脱水不应被视为缺陷。某些常见缺陷在数量上不应大于以下限量：

以净沥干重计，不超过板栗质量的 14%；

整粒型中，以净沥干重计，不完整板栗不超过 20%。

2.4.6 “不合格品”分类

不符合 2.4.1 条至 2.4.5 条所述一项或多项质量要求（以所有样本平均值计的外来植物物质除外）的产品，应视为“不合格品”。

2.4.7 批次验收

如 2.4.6 条规定的“不合格品”数量不超过适当采样计划（AQL 为 6.5）的可接受数量（c），该批次被视为符合 2.4.5 条规定的相应质量要求。（参见有关分析和采样方法相关法典文本）。

3. 食品添加剂

成品中最大限量

3.1 螯合剂

3.1.1 多磷酸钠

采用良好操作规范（GMP）限量

3.2 抗氧化剂

3.2.1 L-抗坏血酸

300 mg/kg，以抗坏血酸计，

3.2.2 抗坏血酸钠

单用或混用

3.3 酸化剂

3.3.1 柠檬酸

}

3.3.2 苹果酸

}

采用 GMP 限量

3.3.3 L-酒石酸

10 g/kg

3.4 漂白剂

3.4.1 二氧化硫

（在酱中不准使用）

30 mg/kg，以二氧化硫计

3.5 天然着色剂

3.5.1 姜黄素 (CI 75300)

}

3.5.2 藏红花素 (CI 75100)

}

采用 GMP 限量

3.5.3 红花黄色素 (CI 75140)

}

3.6 调味剂

3.6.1 香草精

} 采用 GMP 限量

3.6.2 香兰素

}

3.7 增稠剂

3.7.1 果胶

采用 GMP 限量

3.8 固化剂

可参照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 食品类别 04.2.2.4（罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻）或《通用标准》表 3 所列相关规定，将固化剂用于符合本附件要求的食品。

4. 污染物

铅 (Pb)	1 mg/kg
锡 (Sn)	250 mg/kg

5. 卫生要求

5.1 制备和处理本标准所涉及产品时，建议遵照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）相关规定以及食品法典委员会推荐的与该产品相关的其它操作规程。

5.2 尽量按照良好操作规范要求，确保产品无有害物质。

5.3 采用适当采样和检测方法进行检验时，产品应：

- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物；
- 不含可能危害健康的寄生虫；
- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物源性物质。

6. 重量和计量

6.1 灌装容量

6.1.1 最小灌装量

板栗或板栗酱应完好装入容器，产品（包括填充介质）应占不低于容器水容积的 90%。容器的水容积指密封容器装满时能够容纳的 20°C 蒸馏水的容积。

6.1.2 “不合格品”分类

不符合 6.1.1 条最小灌装量要求（容器容积的 90%）的产品，应视为“不合格品”。

6.1.3 批次验收

如 6.1.1 条规定的“不合格品”数量不超过适当采样计划（AQL 为 6.5）的可接受数量（c），该批次被视为符合 6.1.1 条规定的相应质量要求。（参见有关分析和采样方法的相关法典文本）。

6.1.4 最小沥干重

6.1.4.1 以密封容器装满时能够容纳的 20°C 蒸馏水的重量计算，用液体介质填充的产品沥干重应不低于以下百分比：

不小于 300ml 水容积的容器	60%
小于 300ml 水容积的容器	55%

6.1.4.2 所有产品的沥干重平均值不低于最低要求时，被视为符合最小沥干重要求，但前提是单个产品无不合理短缺。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还应符合以下具体要求：

7.1 食品名称

7.1.1 如产品符合 1.1.1 条定义，产品名称应为“板栗”，如符合 1.1.2 条定义，产品名称应为“板栗酱”。

7.1.2 产品类型应作为名称的一部分或在紧邻产品名称的位置适当标明：

“整粒型”

“碎块型”

“加糖型” } 仅限于板栗酱

“无糖型” }

如产品按照 1.2.3 条规定的其他类型生产，则应在标签上紧邻产品名称的位置标注附加说明，避免误导消费者或使消费者产生困惑。

7.1.3 “带内皮”字样应作为名称的一部分或在紧邻名称的位置适当标明。

7.1.4 填充介质应作为名称的一部分或在紧邻名称的位置适当标明：

7.1.4.1 如填充介质为水，填充介质应标为：

“水浸”或“水填充”。

7.1.4.2 如水中添加了营养甜味剂，填充介质应标为：

“低糖水”

“淡糖水”

“特低糖度糖汁”

“低糖度糖汁”

“高糖度糖汁”

“特高糖度糖汁”

7.1.4.3 如填充介质中未添加甜味剂，可与产品名称相连或在紧邻产品名称的位置标明“未加糖”或其它相近字样。

8. 分析和采样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和采样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。