

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

鲟鱼子酱标准

CXS 291-2010

2010 年通过。2013、2018 年修正。

1. 范围

本标准适用于鲟科 (*Acipenseridae*) 鱼的颗粒状鱼子酱。

2. 说明

2.1 定义

本标准涉及以下定义：

鱼卵：由鱼卵巢结缔组织分离得到的未排出卵，或养殖鲟鱼的已排出卵。

鱼子酱：鲟科鱼卵经食盐处理而制成的产品。

2.2 产品定义

该产品由归属鲟科(*Acipenseridae*)的鲟鱼的卵制备而成，鲟科包括鲟属(*Acipenser*)、鳇属(*Huso*)、拟铲鲟属(*Pseudoscaphirhynchus*)、铲鲟属(*Scaphirhynchus*)、以及上述四个属的杂交品种。鱼卵尺寸应基本一致，并均匀呈现该品种特有的颜色。颜色由浅灰色到黑色或由浅黄色到灰黄色，允许有褐色和绿色暗色。产品供人类直接食用，制备中添加盐。含盐量不低于 3g/100g，且不高于 5g/100g。

2.3 加工定义

2.3.1 对鱼子酱进行适当的初级加工后，产品应进行严格的加工处理，以防止孢子或无孢子致病微生物滋生。产品应符合本标准下述条件。激素诱导雌体排卵后获得排出的卵，经适当处理去除黏着层并使其外壳坚硬。催化产卵所用激素须经有管辖权的主管部门批准。

产品应通过食盐腌制而成。包装、贮藏和零售过程中，产品温度应维持在 2℃ - 4℃ 之间，但是在批发业务，包括贮藏和运输期间，温度应该保持在 -4℃ - 0℃ 之间。鱼子酱不得冷冻或冻藏，除非可以保证避免产品质量下降。

产品应装于：

- 内壁为稳定的食用涂料或搪瓷的金属罐；
- 玻璃瓶；
- 其它适宜的食品级容器。

2.3.2 只要保证产品的质量 and 安全性，允许在受控条件下将产品由大包装分装为小包装。不同鱼种或批次的鱼子酱不得混装。

3. 基本成分和质量指标

3.1 原料

鱼子酱应由第 2.2 条所述种属鲟鱼的卵制成，且鱼的品质良好卫生，适合作为鲜品供人类食用。

3.2 盐

盐应为食品级质量，并符合所有相关食品法典标准。

3.3 成品

根据第 10 条规定进行成品批次检验，如质量符合第 9 条规定，则产品符合本标准要求。

检查方法应符合第 8 条规定。

4. 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 3 所列酸度调节剂、抗氧化剂和防腐剂，可用于符合本标准的食物。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）的最大限量规定，以及食典委设定的农药和兽药最大残留限量。此外，还应符合以下具体规定：

5.2 对于排出卵所制鱼子酱，鱼的处理用药（例如激素）和最终产品中的残留水平应符合《鱼和水产品操作规范》（CXC 52-2003）第 6 节“水产养殖”之第 6.3.2 条“兽药”中的相关规定，特别是有关最高残留量和停药期的规定。

6. 卫生

6.1 建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准中所涉及的产品：《食品卫生总则》（CXC 1-1969），食品法典其他相关操作规范。

6.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1979）制定的所有微生物标准。

6.3 产品中其他可能危害人体健康物质的含量应符合食典委标准规定。

6.4 成品不得含有任何可能危害人类健康的异物。

7. 标识

除应符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还应遵守以下具体规定：

7.1 产品名称

7.1.1 鲟鱼科（Acipenseridae）所制产品的名称应为“鱼子酱”，或“鱼子酱”加通用名（例如 Beluga 为 *Huso huso* 通用名，Ossetra 为 *Acipenser guldenstaedtii* 和 *Acipenser persicus* 通用名，Sevruga 为 *Acipenser stellatus* 通用名）。命名应根据产品销售国的法律和习俗并且不得误导消费者。

7.1.2 某些鲟鱼没有通用名，可以按照附录 A 的规定在名称中加入该鱼种的标识码或学名。

7.1.3 对于杂交鱼，名称中应标注杂交，并按照附录 A 的规定注明其上代鱼种。

7.1.4 对于排出卵所制鱼子酱，产品名应为“排出卵鱼子酱”。产品标签应避免在产品性质方面误导消费者。

7.2 贮藏说明

标签上说明产品的适宜贮存温度/时间。

7.3 重新包装

如产品经过重新包装，应标明设施注册号。

7.4 非零售包装标识

每个初级包装均应标注批次和鱼种。

上述规定信息应在包装容器或附带单据上注明，但是产品名称、批号、厂商名称和地址、贮藏条件必须在包装容器上注明。批号、厂商名称和地址也可用识别标志代替，前提是通过附带文件可明确辨识该标志。

8. 抽样、检验和分析

8.1 抽样

8.1.1 产品批次检验用样品的抽样应符合《抽样方法通用准则》（CXG 50-2004）规定。样品单位为初级包装。

8.1.2 净重检测的批次采样应遵循符合食典委标准的恰当采样方案。

8.1.3 致病微生物和寄生虫检验的批次抽样应按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）规定。

8.2 感官检验

感官与物理/化学检验样品须由经过此类检验培训的人员进行评估，并遵循《鱼类和贝壳类实验室感官评定指南》（CXG 31-1999）的规定。

8.3 净重测定

应检测每个抽样单位的净重（不包含包装材料），即总重量减去空容器的重量。

8.4 含盐量测定

含盐量测定按照《盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准》（CXS 167-1989）所述方法进行。

9. 次品定义

样品如呈现第 9.1-9.4 条所述任何一项特征，则认定为次品。

9.1 异物

样品中存在任何不是来自于鲟鱼卵、对人体健康不构成危害的物质，这些物质用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在，表明生产过程不符合良好生产和卫生规范。

9.2 气味和味道

出现持久而明显令人厌恶的气味和（或）味道，表明存在变质、氧化、食料味道（养殖鲟鱼）或受到异物污染（例如燃油）。

9.3 一致性和状态

- 鱼子颗粒存在硬壳，不易咀嚼，或稀薄。
- 试图分离鱼子时外膜破裂。
- 存在破碎鱼卵或液体。

9.4 反感物

鱼子酱成品中存在残余的膜和（或）分泌脂肪。

10. 批次检验

满足以下条件时，可认为该批产品满足本标准要求：

1. 第 9 条所列缺陷总数不超过《抽样通用准则》（CXG 50-2004）规定的恰当抽样方案的认可数。
2. 所有被检测样品的平均净重不少于标称重量，且每个包装的重量都不低于标称重量的 95%；
3. 符合第 4、5、6、7 条对食品添加剂、污染物、卫生和标识的要求。

附录 A

表 1 - 鲟鱼种属标识码

鲟鱼学名	代码
<i>Huso huso</i> 黑海鳊	HUS
<i>Huso dauricus</i> 鳊	DAU
<i>Acipenser naccari</i> 纳氏鲟	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i> 高首鲟	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i> 施氏鲟	SCH
<i>Acipenser sturio</i> 大西洋鲟	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i> 钝吻鲟	BAI
<i>Acipenser sinensis</i> 中华鲟	SIN
<i>Acipenser dabryanu</i> 达氏鲟	DAB
<i>Acipenser persicus</i> 波斯鲟	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i> 短吻鲟	BVI
<i>Acipenser fulbescens</i> 湖鲟	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i> 尖吻鲟	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i> 尖吻鲟	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i> 俄罗斯鲟	GUE
<i>Acipenser medirostris</i> 中吻鲟	MED
<i>Acipenser baerii</i> 钝吻鲟	BAE
<i>Acipenser micadoi</i> 云母鲟	MIK
<i>Acipenser stellatus</i> 闪光鲟	STE
<i>Acipenser ruthenus</i> 小体鲟	RUT
<i>Acipenser nudibentris</i> 裸腹鲟	NUD
<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i> 锡尔河拟铲鲟	FED
<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i> 阿姆河小拟铲鲟	HER
<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i> 丝尾拟铲鲟	KAU
<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i> 扁吻铲鲟	PLA
<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	ALB
<i>Scaphirhynchus suttkus</i>	SUS
杂交: 母代物种代码 x 父代物种代码	YYY x XXX