

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

国际食品法典标准
蛋黄果的区域法典标准
CODEX STAN 305R-2011

1 定义产品

本标准适用于从山榄科(*Sapotaceae* family)橄榄属菌株 *Pouteria lucuma* (R. y P.)演变而来的各种商业的蛋黄果属, 蛋黄果制备和包装后, 提供新鲜果实给消费者。工业加工的蛋黄果排除在外。

2 质量条款

2.1 最低要求

在所有的等级中, 每个等级有各自的规定的允许误差, 蛋黄果必须满足以下几点:

- 整体而言, 它的茎最好是依附于花萼; 茎不应超过 5 毫米, 应切干净;
- 完好程度方面, 产品有变质腐烂, 长霉, 等使它不适于食用的要排除;
- 清洁程度方面, 几乎没有任何可见的异物;
- 几乎没有病虫害及由他们所造成的损害, 这些影响产品外观;
- 无异常的外在水分, 从冷库中取出后避免冷凝;
- 无任何异味和/或特殊味道;
- 无低温和/或高温引起的损伤;
- 无物理伤害, 包括深擦伤, 割伤, 擦伤等。由于成熟造成的表面的天然损害在交易时是可以接受的;
- 无晒伤;
- 此外, 蛋黄果必须有新鲜的外观和具有品种特征的形状和外观色彩。

2.1.1 蛋黄果必须是经过精心挑选, 并达到适当的生理成熟度, 收获时间和生长地点要符合品种和/或商业型的特点。

蛋黄果的现状与发展必须满足:

- 能承受运输和处理;
- 在到达目的地时仍能达到满意的条件。

2.2 分类

蛋黄果分为三类, 定义如下:

2.2.1 “特”级

该级蛋黄果必须是优质的。考虑到其生长环境, 产品必须有各种的形状特征, 发育和着色。除了非常微小的表面缺陷, 它必须是无缺陷的, 而且这些缺陷要不影响生产和总体的外观, 也要保证在包装中的质量与外观。¹

该级种子的最大数量为 2, 丝状的蛋黄果是软的, 棍状蛋黄果是半硬的。

在任何情况下这些缺陷都不能影响产品的果肉。

2.2.2 I 级

该级蛋黄果必须质量好。考虑到其生长环境, 产品必须有各种的形状特征, 发育和着色。只要不影响生产, 一般的外观质量, 保持包装中的质量与外观, 以下的缺陷是可以接受的:

- 轻缺陷的形状没有相应的变化, 轻微的蛋黄果表皮缺损大小不超过 1 cm²。
- 该级种子的最大数量为 3, 丝状蛋黄果是软的, 棍状蛋黄果是半硬的
- 在任何情况下这些缺陷都不能影响果肉的质量。

2.2.3 II 级

该级蛋黄果的果肉不符合在特级果实的次品, 但满足第 2.1 节中规定的最低要求。然而, 蛋黄果保留其质量方面的本质特征, 保持质量和外表时, 以下的缺陷可能是允许的:

- 在形状上没有相应的缺陷, 轻微的蛋黄果表皮缺损大小不超过的 2cm²。

¹ 轻微缺损: 由于风移动造成的划伤, 开裂, 由于处理或害虫造成的表皮痕迹不会导致影响果实果肉的退变性损害。

——该级种子的最大数量为3，丝状蛋黄果是半硬的，棍状蛋黄果是硬的。

3 尺寸条款

尺寸的大小是由水果的重量决定。蛋黄果根据下表分级。

表1 蛋黄果的尺寸规格²

尺寸编号	平均单重 (g)	重量范围 (g)
A	-	55以下
B	90	50-130
C	160	120-200
D	230	190-270
E	300	260-340
F	-	330以上

表2 蛋黄果的尺寸分类

	特等	I级	II级
切面直径 (cm)	6到9	大于9, 或者大于4小于6	小于4
重量 (g)	120 到 300	大于300, 或者大于50小于120	小于50

4 公差的规定

质量和尺寸公差用允许在每个包装的生产不能满足需求的类表示。

4.1 质量公差

4.1.1 “特”级

不满足要求的占蛋黄果数量或重量 5%，但这些在相应的公差范围内满足 I 等标准。

4.1.2 I 级

不满足要求的占蛋黄果数量或重量 10%，但这些在相应的公差范围内满足 II 等标准。

4.1.3 II 级

既不满足要求该等的要求也不满足最低要求的占蛋黄果数量或重量的 15%，而且不包括腐烂或任何其他恶化的影响使它不适合消费的产品。

4.2 尺寸公差

所有等级产品，蛋黄果对应尺寸的数量或重量的上下偏差不超过 10%，应包装上标明。

5 说明的规定

5.1 均匀性

每个包装的内容必须是统一的，只包含相同的起源，品种，质量，尺寸和明显的成熟和发育程度相同的蛋黄果。包装内容的可见部分必须是有代表性的。

5.2 包装

该蛋黄果必须用可以保护产品的方式来包装。内包装用材料必须是新的³、干净的，而且要避免对质量造成任何外部或内部损伤。使用的材料，尤其是纸张或邮票，在打印或标记时允许使用无毒油墨和胶水。

蛋黄果应装在与《包装和运输的新鲜水果和蔬菜的推荐国际代码条例》(CAC/RCP 44-1995) 符合的容器中。

5.2.1 容器描述

容器应符合质量、卫生、通风和抗压属性来确保合适的处理、运输和保藏蛋黄果。包装必须无异物、异味。

² 指定范围的尺寸偏差包括水果在每个封装±10%的重量。

³ 对于这个标准的目的是，这包括食品级质量的再生材料。

6 标识或标签

6.1 消费者包装

除了《法典关于预包装食品标签要求的一般标准》(食品法典标准 1-1985)的规定外,以下具体规定也要实施:

6.1.1 产品的属性

如果产品是从外部不可见的,每件包装上的标识应和产品一致,或者和产品种类相同。

6.2 非零售容器

每个包装必须符合以下几个特点:在同一侧的字母清晰地打上了不易磨损的标签上,包装并从外面看到内部,或随传来文档中可以看出。

6.2.1 鉴定

出口商的名称和地址,包装者和/或调度员,识别码(可选)⁴。

6.2.2 产品属性

如果内容从外部是不可见的,该产品要命名为“蛋黄果”,或者以该品种名称命名(可选)。

6.2.3 起源的产生

原产地,可以选择性加上种植区域或国家,地区或地方的名称。

6.2.4 商品鉴定

- 品种;
- 尺寸(尺寸代码或最大和最小的直径,单位毫米);
- 净含量;
- 批号。

6.2.5 官方检查标记(可选)

7 污染物

7.1 本标准覆盖的产品,应符合《食品和饲料中的杂质和毒素的最高水平的法典通用标准》(CODEX STAN 193-1995)。

7.2 本标准覆盖的产品,应符合由食品法典委员会建立农药最大残留限量标准。

8 卫生

8.1 建议的产生由本标准的规定,做好准备,按照国际惯例的建议-食品卫生通则相应部分(CAC/RCP 1-1969),新鲜的水果和蔬菜的卫生法规(CAC/RCP 53-2003),和其他相关的法规文本等实践卫生实践和码码。

8.2 产品应符合与《食品微生物标准建立和应用的原则》(CAC/GL 21-1997)一致的微生物标准。

⁴ 许多国家的国家立法要求显示声明名称和地址。然而,在使用一个代码的情况下,参考“包装员和/或调度程序(或等价的缩写)”必须与代码标记表示密切联系。

附录

1. 描述

蛋黄果是秘鲁安第斯地区的水果，它存在于许多生物型，其中许多为野生。果实为浆果或核果，形状是圆形，卵球形，圆锥状，扁平或旋转的陀螺状，约 4 至 9cm 的直径和特殊的气味和颜色。它通常有非对称的带尖的尖端，通常周围有一个褐色到浅绿色晕。外果皮或皮肤非常薄而细腻，无毛，有鳞的。果皮或果肉厚度是可变的，粉状的纹理，软到硬的硬度。种子圆形，扁平，直径 2~4cm，覆盖着一层厚厚的浅色或暗褐色种皮。它有一个不透明的白色种脐和覆盖有淡黄色果皮。

下列定义适用于本标准：

1.1 生物型：一群个体，其表现型对应于同一基因型（传承）。

1.2 光晕：小，或多或少的圆形，嵴状的，出现在某些器官或某些细胞壁中的抑制或标记。

1.3 丝绸蛋黄果：软或半硬硬度蛋黄果果肉。见表 1。

1.4 硬质蛋黄果：果实质地较硬的蛋黄果。见表 1。

表 1 果肉的质地

质地		质地状态
千克为单位	牛顿为单位	
0到 6	0到60	软
大于6小于11	大于60小于110	半硬
大于等于11	大于等于110	硬

注：1 kg-f = 9.80665 N (≈ 10 N)。