

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

速冻豌豆

CXS 41-1981

1981 年通过。2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于下述定义的“*Pisum sativum* L.”种属速冻豌豆，可直接食用而无需进一步加工，除非需要按照大小分级或者重新包装。本标准不适用于标注为供进一步加工或用于其他工业目的的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

速冻豌豆：是指以新鲜、清洁、完好的、未成熟且符合 *Pisum sativum* L.种特性的豌豆种子，同时为确保在正常销售期内保持颜色和风味的稳定性经清洗、充分漂烫后制作而成的产品。

2.2 加工工艺定义

速冻豌豆是在合适的设备内，按下述规定条件冷冻处理而成的产品。冷冻操作应以此种方式执行，即可以快速通过最大冰晶温度区。只有当冻品中心温度达到且稳定在-18℃（0°F）时，才认为速冻过程结束。在可控条件下允许采用已认可的速冻产品再包装方式。

2.3 操作规范

产品应在运输、贮藏、分销直至最终出售过程中可保持始终质量的条件下操作。建议在贮藏、运输、分销和零售过程中，按《速冻食品加工和处理操作规范》（CXC 8-1976）来操作。

2.4 外观规定

2.4.1 类型

2.4.1.1 任何适当的豌豆品种都可以使用。

2.4.1.2 产品应以“豌豆”或“菜园豌豆”来表述，只要它们符合此类型的感官和分析特性，例如：“Kelvedon Wonder”，“Dark Skin Perfection”等。

2.4.2 规格等级

2.4.2.1 速冻豌豆可分级，也可不分级。

2.4.2.2 如果豌豆分级，必须符合以下 2 个规格等级中的任一种：

A 级

规格名称	筛孔规格/mm
小	≤8.75
中	≤10.2
大	>10.2

B 级

规格名称	筛孔规格/mm
特小	≤7.5
很小	≤8.2
小	≤8.75
中	≤10.2
大	>10.2

3. 主要构成和质量因素

3.1 可选配料

3.1.1 糖（蔗糖、转化糖、葡萄糖、果糖、葡萄糖浆、干葡萄糖浆）；

3.1.2 盐；

3.1.3 调味品，例如：香料和香草。

3.2 质量因素

3.2.1 感官和其他特性

3.2.1.1 产品应具有符合其品种类型的合理的统一绿色、完整、清洁、无外来物质、无外来味道和气味、无虫害损伤或病害。

3.2.1.2 产品具有正常风味，应考虑添加的调味料或配料。

3.2.2 分析特性

不应超过相关分析和采样方法食品法典文本规定的方法所确定的乙醇不溶固形物含量：

豌豆	23%（质量分数）；
菜园豌豆	19%（质量分数）。

3.3 缺陷定义

3.3.1 **黄豌豆**：指黄色或白色的可食（即未发霉或腐烂）豌豆。

3.3.2 **瑕疵豌豆**：指有轻微污点或斑点的豌豆。

3.3.3 **严重瑕疵豌豆**：指变硬、皱缩、斑点、失色或其他缺陷以致严重影响产品外观和可食性的豌豆，应包含虫蛀豌豆。

3.3.4 **豌豆碎片**：指部分豌豆、分离或单个子叶、压碎的、部分子叶或破损子叶和表皮脱落，但不包括脱皮的完整豌豆。

3.3.5 **外来植物性物质 (E.V.M.)**：指来自豌豆植株的蔓或叶或豆荚物质，或其他植物性物质如顶花或蓟。

3.4 外观缺陷许可量

以 500g 样本量计，最终产品不得超过以下要求：

3.4.1 **黄豌豆**：2%（质量分数）。

3.4.2 **瑕疵豌豆**：5%（质量分数）。

3.4.3 **严重瑕疵豌豆**：1%（质量分数）。

3.4.4 **豌豆碎片**：12%（质量分数）。

3.4.5 **外来植物性物质 (E.V.M.)**：0.5%（质量分数），但每块不大于 12cm²。

3.5 规格许可量

如果产品被分级，不少于数量或质量 80% 的产品包含在指定规格或较小规格内。不应有大于下 2 个级别的豌豆，如果有，大于下 2 个级别的豌豆在数量或质量上不应超过 20%。无论是数量或质量上，不大于 1/4 的豌豆，应属于下 2 个级别更大的级别。

3.6 缺陷分类

当第 3.3 条款列出的缺陷数大于第 3.4 条款规定的各项缺陷允许量的 2 倍，或第 3.4.1 条款到第 3.4.4 条款的缺陷总量超过规定范围的 15%（质量分数）时，那么按抽样标准值 6.5 的适当抽样计划（见分析和抽样方法法典文本）抽取的样本单元应被视为“不合格品”。

3.7 批次验收

当第 3.6 条款定义的“不合格品”数量未超过抽样标准值为 6.5 的适当抽样计划的（分析和抽样方法食品法典文本）允许值（c）时，本批次被认为可以接受。

4. 食品添加剂

最大限量

天然风味剂及其等同合成物，已知毒害的物质除外¹。

根据 GMP 限量

5. 卫生要求

5.1 建议本标准规定所涵盖的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）和食品法典委员会推荐的其他与本产品相关的法典操作规范。

5.2 在良好操作规范范畴内，本产品应无有害物质。

5.3 应用适当的抽样和检测方法时，产品应：

- 微生物数量应不会产生健康威胁；
- 无危害健康的寄生虫；
- 微生物源物质含量不会产生健康威胁。

6. 标识

除适用《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的规定外，还适用下列具体规定：

6.1 产品名称

产品名称应仅包括：

6.1.1 “豌豆”命名。除按照第 2.4.1.2 条款规定呈现的豌豆外，应以“菜园豌豆”或在产品拟出售国使用的相同名称命名。标识中也应该有“速冻”一词，除非“冷冻²”一词是在那些习惯上用于说明按本标准第 2.2 条款规定加工的产品在国家使用。

6.1.2 在添加风味剂或配料的情况下，应适当标注“加×”。

6.1.3 在有分级说明的情况下，应注明筛孔规格或适当标注“特小”、“很小”、“小”、“中”、“大”。

6.2 其他要求

零售包装上应有产品保存和解冻的信息。

¹ 临时批准。

² “冷冻”：在某些英语国家为“速冻”的替代词。

6.3 散装

对散装的速冻豌豆，上述要求的信息应在容器上标注或者以附随文件的形式提供，除非食品名称中还伴有“速冻”一词（“冷冻”一词可以在那些通常习惯上将该词理解为使用本标准第 2.2 条款加工的产品）以及生产商或包装商的名称和地址应在容器上标注。

7. 包装

由于速冻豌豆的包装应保护产品的感官和质量特性；保护产品免受微生物和其他污染（包括来自包装材料本身的污染）；保护产品减少水分损失、脱水以及适当情况下在技术可行的范围内避免漏水；不会把气味、滋味、颜色或其他特征传给其他产品。

8. 分析和抽样方法

为检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《分析和取样建议方法》（CXS 234-1999）中所包含的分析和取样方法。