

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

加工番茄浓缩物标准

CODEX STAN 57-1981

原为 CAC/RS 57-1972。2007 年、2017 年修订。2013 年修正。

1. 范围

本标准适用于第 2 部分定义中的产品以及直接消费品(包括餐饮用及再包装), 本标准还适用于进行进一步加工的产品。标准不包括通常所说的番茄沙司, 辣味番茄沙司、调味番茄酱或含有特征配料如胡椒粉、洋葱、醋、糖等在数量上能显著改变其风味, 香味和风味的强烈调味的小同浓度的类似产品。

2. 说明

2.1 产品定义

加工番茄浓缩物:

(a) 是指由完好、成熟, 色泽红艳番茄 (*Lycopersicon esculentum* P.Mill) 的浓缩液体¹制备的产品。该液体通过过滤或其他方法除去成品中的果皮, 种子和其他粗糙坚硬物质。

(b) 产品用物理方法保存。

天然番茄可溶固形物浓度应为 7%或以上², 但未脱水制成干粉或片状。

2.2 产品名称

当符合以下条件时, 番茄浓缩物可规定为“番茄浓汁”或“番茄酱”。

2.2.1 番茄浓汁: 番茄浓缩物含有 7%-24%的天然番茄可溶固形物。

2.2.2 番茄酱: 番茄浓缩物含有 24%或以上的天然番茄可溶固形物。

3. 基本成分和质量指标

3.1 组成成分

3.1.1 基本成分

番茄浓缩物 (定义 2.1)。

3.1.2 其他允许成分

- (a) 盐 (氯化钠): 参照食用盐标准 (CODEX STAN 150-1985);
- (b) 香料和草本香料植物 (如罗勒叶等) 及其天然萃取物;
- (c) 柠檬汁 (单倍浓度或浓缩): 作为酸化剂使用;
- (d) 水。

¹ 此标准中, “果汁” 不能作为《果汁和水果汁通用标准》(CODEX STAN 247-2005) 中规定的果汁 (包括番茄汁)。

² 产品不添加盐来衡量浓度。

3.2 质量指标

加工番茄浓缩物应具有良好的风味和气味,呈良好的红色,质地均匀分散,具有产品的特点。

3.2.1 外观缺陷定义

加工番茄浓缩物应按照良好操作规范(GMP),采用合适的原料经过适当的加工处理方式制备,产品无外来植物物质或类似不良物质,不应含有矿物杂质。

符合以下全部要求视为符合标准:

- (a) 产品不含番茄果皮;
- (b) 产品不含种子或种子颗粒
- (c) 除种子、果皮及使用的调味品外的植物部分肉眼应无法观察到只能通过显微镜观察;
- (d) 产品不含暗点或屑状微粒。

3.2.2 陷及允许量

3.2.2.1 矿物杂质³

矿物杂质含量不高于 0.1%的天然番茄可溶固形物总量。

3.2.2.2 乳酸

乳酸含量不高于 1%的天然番茄可溶固形物总量。

3.2.2.3 霉菌

加工番茄浓缩物中的霉菌标准应根据国家零售的相关法律制定。

3.2.2.4 pH

pH 应低于 4.6。

3.3 质量指标的“不合格品”定义

不符合第 2.2 条中天然番茄可溶固形物要求的制品,和/或不符合第 3.2 条中的一项或多项质量要求的制品,视为“不合格品”。

3.4 批次验收

当批次符合以下条件时,认为该批次符合 3.2 中的质量要求。

- (a) 第 3.3 条定义的“不合格品”数不超过《抽样通用导则》(CAC/GL 50-2004)适当抽样方案的允许值(c)时;

³ 沙、土壤和其他杂质不溶于盐酸。

(b) 没有超出规定的霉菌的最大限量时（参照 3.2.2.3）

这些验收标准不适用于非零售品。

4. 食品添加剂

仅有《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表 3 所述某些酸度调节剂可用于符合本标准食品。

5. 污染物

本标准所涉及的产品应符合食品中污染物和毒素通用标准的最高限量（CODEX STAN 193-1995）。

为了考虑产品的浓度，污染物最高限量的测定应当将天然可溶固形物考虑在内，鲜果的参考量为 4.5。

本标准所涉及的产品应符合食品法典委员会建立的农药最大残留限量值。

为了考虑产品的浓度，农药最大残留限量的测定应当将天然可溶固形物考虑在内，鲜果的参考量为 4.5。

6. 卫生要求

本标准所涉及的产品的制备和处理应遵守《食品卫生推荐性操作规范通用准则》（CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003）相应部分，和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

产品应符合食品中微生物标准的建立和应用原则（CAC/GL 21-1997）中的微生物标准。

7. 重量和计量⁴

7.1 灌装

7.1.1 最少灌装量

容器应尽量装满到商业通行量的浓缩产品。当用硬质容器灌装时，产品应占容器水容量的 90%，容器水容量是指 20℃ 装满密封容器的蒸馏水体积。

7.1.2 质量指标的“不合格品”定义

不符合第 7.1.1 条款最小灌装量要求的产品，视为“不合格品”。

7.1.3 批次验收

当第 7.1.2 条款定义的“不合格品”数不超过《抽样通用导则》（CAC/GL 50-2004）适当抽样方案的允许值（c）时，本批次被视为符合第 7.1.1 条款的质量要求。

⁴ 本节中规定不适用于零售集装箱。

8. 标识

8.1 除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的要求外,还应满足以下具体要求:

8.2 产品名称

产品名称应为:

- (a) 番茄浓汁: 番茄浓缩物含有 7%-24%的天然番茄可溶固形物;
- (b) 番茄酱: 番茄浓缩物含有 24%或以上的天然番茄可溶固形物;
- (c) 有些国家用自然总可溶性固形物的百分比进行命名;
- (d) 如果有额外的成分(参见第 3.1.2 中定义)改变了产品的风味特征,食品的名称应当含有“调味 X”或“X 味的”字样。

8.3 天然番茄可溶固形物百分含量的说明

可将固形物百分含量用下述两种方式之一在标识上标注:

- (a) 天然番茄可溶性固形物最小百分含量(例如:“最小圆形物 20%”);
- (b) 天然番茄可溶性固形物 2%的变化范围内(例如:“圆形物 20%-22%”)。

8.4 非零售产品的标签

非零售产品的信息应标注在容器或随附文件中,产品的名称,检验批次,制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址,以及存储方法应当标注在容器上。然而,检验批次,制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址可被商标取代,该商标与随附文件应同一。

9. 分析和抽样方法

规定	方法	准则	类型
容器填充	CAC/RM 46-1972 (玻璃容器) (加工果蔬食典委通用方法) 及 ISO 90.1:1999 (金属容器) (加工果蔬食典委通用方法)	称重	I
乳酸	EN 2631:1999	酶法测定	II
矿物杂质	AOAC 971.33 (加工果蔬食典委通用方法)	重量分析	I
霉菌	AOAC 965.41	霍华德霉菌 测定法	I
pH	NMKL 179:2005	电位法	II
	AOAC 981.12		III
氯化钠	ISO 3634:1979 表示为氯化钠 (食典委通用方法)	电位法	III
番茄可溶固体	AOAC 970.59	屈光剂检测	I

容器水容量的测定 (CAC/RM 46-1972)

1 范围

此方法适用于玻璃容器。

2 定义

水容器的容量是 20°C 蒸馏水装满密闭容器时的体积。

3 程序

3.1 选择一个完全没有损坏的容器。

3.2 清洗、晾干和称重这个空容器。

3.3 用 20°C 蒸馏水填充到容器的水平顶部，然后称重。

4 计算结果

用 3.3 中的重量减去 3.2 中的重量，差额就是水容量。结果用 mL 表示。