

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

熟腌火腿标准

CXS 96-1981

1981 年通过。1991、2014 和 2015 年修订。2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于以适当包装材料包装的、标注为“熟腌火腿”的产品。

本标准不适用于成分特征不同于指定产品的熟腌火腿产品。此类产品应准确描述真实特性，避免误导消费者，或与本标准所涉产品混淆。

2. 说明

本产品应由从猪髌骨末端一侧横切分离出来的后腿肉做成。所有的骨头、剥离的软骨、肌腱和韧带均应剔除。去或不去除皮和脂肪都可以。

肉应经过腌制，可熏制，可添加调料和/或香料。

对本产品进行的热处理、腌制类型和包装应足以保证产品不会产生公共卫生危害，且在贮存、运输、销售条件下保持品质完好。

3. 基本成分和质量指标

3.1 基本成分

- 未腌制火腿；
- 由水、食用盐和亚硝酸钠或亚硝酸钾制成的盐卤。

3.2 可用配料

- 蔗糖、转化糖、右旋糖（葡萄糖）、乳糖、麦芽糖、葡萄糖浆（包括玉米糖浆），蜂蜜；
- 香料、佐料和调味品；
- 水溶性、芳香性水解蛋白；
- 食用明胶。

3.3 关键质量要素

3.3.1 原材料

制作本产品所采用的原料质量应适于人类消费，且没有令人讨厌的气味和味道。

3.3.2 最终产品

产品应干净，并且没有染色、没有源自容器的污染。肉应当统一、彻底腌制，产品在冷冻后可以切片。

3.4 肉含量

- 无脂肪肉的蛋白质平均含量 > 18.0%
- 无脂肪肉的蛋白质最小含量 = 16.5%

(最小绝对值)

(罐装产品肉蛋白含量按罐头的总容量计算；若添加了胶质，则要进行校正 – 参见第 8.1 条)。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)表1和表2规定适用于食品类别08.3.2(经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品)及其上级食品类别的防腐剂和保湿剂可用于本标准规定下的食品。表3载列的食品添加剂只有一部分(见表3)可用于本标准规定下的食品。

调味物质的使用应符合《调味品使用准则》(CXG 66-2008)的规定。

《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)第4.1条涉及食品添加剂由配料和原材料转移到食品中的条件，这条规定应适用于本标准规定下的食品。

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)中规定的最大限量。

本标准所涉产品应符合食品法典委员会规定的农药和/或兽药的最大残留限量。

6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)、《肉类卫生操作规范》(CXC 58-2004)、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》(CXC 23-1979)及卫生操作规程和操作规范等其他相关法典文本。

产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》(CXG 21-1997)制定的微生物标准。

7. 标识

除《预包装食品标识通用标准》(CXS 1-1985)的具体要求外，还要遵守以下具体规定：

7.1 产品名称

标签上标注的产品名称应为“熟腌火腿”。

产品名称应酌情包含以下说明：

- “带皮”
- “带原汁”
- “添加了××”，适用于添加明胶、琼脂、藻酸盐或卡拉胶等；
- “熏制”
- “添加了烟熏剂”

为避免误导消费者，应随同产品名称一起对产品的制备、加工方法或规格加以正确的说明。

7.2 日期标识和贮存说明

对于有固定保质期的产品，最短保质期应标注到年。

对于没有固定保质期的产品 – 如在正常贮存和销售条件下保存不超过 18 个月的产品，以及提供给消费者或餐饮服务商的包装产品，最短保质期应按年月日标注。

对于没有保质期，且不是直接销售给消费者或餐饮服务商的包装产品，则应有适当的贮存和分销说明。

7.3 非零售容器标识

非零售容器标识所需要的其他适当信息可在非零售容器上标注，也可在随附文件中提供，但食品名称、日期标识、贮存说明、批号、制造商和包装商的名称和地址等信息应显示在非零售容器上。

批号、制造商或包装商的名称和地址也可以由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

8. 分析方法

若需查证本标准合规情况，应采用《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。

8.1 对于添加胶质的校正

对于胶质添加量不明的产品，蛋白质含量应该从无脂肪肉的蛋白质百分含量中扣除 0.5%。