

# 食品法典委员会

C



联合国  
粮食及农业组织



世界  
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 4(c)

CX/ASIA 08/16/7

2008年9月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第16届会议

2008年11月17-21日，印度尼西亚，登巴萨

辣椒酱拟议区域标准草案 (N05-2007)

(第3步)

对附件中辣椒酱拟议区域标准草案在第3步评议的政府及国际组织，请于 **2008年10月15日之前** 将评议意见提交至：印度尼西亚国家标准局，副局长 Sunarya 博士（传真：+62 21 574045，或者 E-mail: [sps-2@bsn.or.id](mailto:sps-2@bsn.or.id)（**首选**）），同时抄送食典委秘书处，粮农组织/世界卫生组织 联合食品标准计划 Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy（传真：+39.06.5705.4593 或者 E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)（**首选**））。

## 背景

1. 第15届粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会 (CCASIA) 同意向食典委申请由委员会制订辣椒酱标准的新工作。委员会进一步同意，如果新工作获得批准，印度尼西亚将提出拟议标准草案并交下届委员会审议。
2. 食典委第30届会议同意由CCASIA负责制订辣椒酱的区域标准。

## 征求意见

3. 泰国起草的辣椒酱拟议区域标准草案见本文件的附件。希望对本拟议区域标准草案提出评议意见的政府和国际组织，请于 **2008年10月15日之前** 发送 *e-mail* 到上述地址。

## 附件

## 辣椒酱拟议区域标准草案 (N05-2007)

(第3步)

**1. 范围**

本标准适用于符合下述第2节规定的，可供直接食用的辣椒酱，包括公共餐饮为目的的产品，或者需要时重新包装的产品。不适用于需进一步加工的产品。

**2. 描述****2.1 产品定义**

辣椒酱是这样的产品：

- (a) 作为调味料使用；
- (b) 用下述第3.1节所提及的优质、清洁的原料加工，经混合制备，达到预期的质量和品质；
- (c) 在密封于容器之前或之后，通过适当的方式加热；
- (d) pH值不能超过4.2。

**2.2 类型****2.2.1 辣椒酱可以是以下类型：**

- (a) 辣椒酱是辣椒肉和辣椒籽混合在一起均匀碾碎的产品。
- (b) 辣椒酱是辣椒肉和辣椒籽均匀磨碎后，酱中含有辣椒肉和辣椒籽的颗粒。
- (c) 辣椒酱和碾碎的辣椒肉和辣椒籽在产品中分层或者均匀分布。

**2.2.2 其他类型**

任何其他形式的产品都应是允许的，前提是产品：

- (a) 和本标准项下规定的其他形式明显不同；
- (b) 适当符合本标准的所有要求；以及
- (c) 在标签上进行充分的描述，避免消费者混淆或者误导消费者。

**3. 基本成分和品质要素****3.1 成分****3.1.1 基本成分**

本标准覆盖的产品应由以下成分组成：

- (a) 新鲜或加工后的辣椒，如：干辣椒、烘烤辣椒、辣椒粉、醋或盐水渍的辣椒，或者辣椒提取物；
- (b) 食糖；
- (c) 醋或醋酸；
- (d) 盐；
- (e) 水；
- (f) 大蒜。

**3.1.2 其他允许的成分**

以下允许的成分也可使用于特定产品：

- (a) 水果，如芒果、木瓜、罗望子果；

- (b) 蔬菜，如西红柿、洋葱、胡萝卜；
- (c) 香辛料；
- (d) 其他适合添加的可食成分。

### 3.2 质量标准

辣椒酱应有与原料类型相对应的正常色泽、味道和气味，应具有产品的质地特征。

#### 3.2.1 缺陷定义

**外来植物性物质**指的是对人体健康没有任何危害，但影响终产品外观的任何植物成分（如，但不限于，辣椒蒂、叶、花萼和蒜茎）。

#### 3.2.2 缺陷及容许度

产品应该几乎没有暗斑或者鳞状颗粒、变色的种子或者异常的变色成分和外来植物性物质。

### 3.3 “有缺陷”的定级

一箱中不符合一个或多个适宜的质量要求，如3.2节所描述，整箱产品均应认为是“有缺陷的产品”。

### 3.4 批量认定

在AQL为6.5的适当采样计划下，如3.3节定义的“缺陷”数量不超过可接受量（c），该批产品则应被认为符合3.2节所指的适宜质量要求。

## 4. 食品添加剂

### 4.1 酸度调节剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
330	柠檬酸	GMP
260	冰醋酸	
452(i)	多聚磷酸钠	1000 mg/kg

### 4.2 抗氧化剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
220-225, 227, 228, 539	亚硫酸盐 <sup>注释44</sup>	10 mg/kg
300	抗坏血酸	GMP

注释44：以SO<sub>2</sub>残留量计。

### 4.3 着色剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
160c	红辣椒油	GMP

### 4.4 香料

天然香料物质和人造香料物质。

### 4.5 增味剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
621	谷氨酸一钠	GMP
627	5'-鸟苷酸二钠	

628	5'-鸟苷酸二钾	
631	5'-肌苷酸二钠	
632	5'-肌苷酸二钾	
635	5'-核苷酸二钠	

#### 4.6 防腐剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
210, 211, 212, 213	苯甲酸盐 <sup>注释 13</sup>	1000 mg/kg, 单独或组合使用
200, 201, 202, 203	山梨酸盐 <sup>注释 42</sup>	

注释13: 以苯甲酸计。

注释42: 以山梨酸计。

#### 4.7 甜味剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
951	阿斯巴甜	350 mg/kg
950	乙酰磺氨酸钾	1000 mg/kg
955	三氯蔗糖 (蔗糖素)	450 mg/kg
965(ii)	麦芽糖醇浆	GMP

#### 4.8 增稠剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
400	褐藻酸	GMP
407	卡拉胶及其铝、钙、镁、钾和钠盐 (包括furcellaran)。	
410	槐豆胶 (刺槐豆胶)	
412	瓜尔胶	
413	黄芹胶	
415	黄原胶	
440	果胶	
1400	糊精, 烤淀粉黄和烤淀粉白	
1401	酸处理淀粉	
1402	碱处理淀粉	
1404	氧化淀粉	
1405	淀粉, 酶处理	
1410	磷酸单淀粉	
1412	磷酸酯双淀粉	
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	

1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	
1420	醋酸淀粉	
1422	乙酰化双淀粉己二酸酯	
1440	羟丙基淀粉	
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	
1450	辛烯基琥珀酸淀粉钠	
1451	乙酰化氧化淀粉	

## 5. 污染物

### 5.1 农药残留

本标准覆盖的产品应符合CAC建立的农药最大残留限量。

### 5.2 其他污染物

本标准覆盖的产品应符合食典的食品中污染物和毒素通用标准的最大残留限量（CODEX/STAN 193-1995）。

## 6. 卫生

**6.1** 建议本标准覆盖的产品应遵守推荐的国际操作规范——食品卫生一般原则（CAC/RCP 1-1969），以及其他相关的食典文本，如卫生规范和操作规范。

**6.2** 产品应该遵守任何根据食品微生物标准制订和应用原则（CAC/GL 21-1997）而制订的微生物标准。

## 7. 度量衡

### 7.1 容器填充

#### 7.1.1 最低填充量

(a) 应该在容器中很好的填充产品，产品在容器中的含水量不得低于90%（根据良好操作规范，减去必要的顶部空间）。容器的含水量指：当完全填充时密封容器保持于20°C时的蒸馏水容积。

(b) 软质容器应该根据商业可行性尽可能填满。

#### 7.1.2 “缺陷”定级

不符合7.1.1节最低填充量要求的容器包装，应被认为是“缺陷产品”。

#### 7.1.3 批次认可

当符合7.1.2节定义的“缺陷”的数量不超过AQL为6.5的适当采样计划的可接受量（c）时，该批产品被认为符合7.1.1节的要求。

## 8. 标签

本标准条款覆盖的产品应该按食典预包装食品标签通用标准（CODEX STAN 1-1985）的最后版本进行标签。另外，下述特殊条款适用：

### 8.1 产品名称

**8.1.1** 产品名称应为“辣椒酱”、“甜辣椒酱”或者以不误导消费者的方式，根据成分和产品所销售国家的法规和风俗而使用的其他名称。

**8.1.2** 根据贸易伙伴间的协议，辣椒的辛辣（热值）水平应以不会误导消费者的方式，符合产品名称或者非常接近产品的名称来声称，并经产品所销售国家的主管当局认可或者接受。

8.1.3 如果如3.1.2节所定义的其他允许成分改变了产品的味道特点，产品的名称应该适当的用短语“由X调味”或者“X味”进行补充。

## 8.2 非零售容器的标签

除了容器上写明产品的名称、批号，生产者、包装者、销售商或进口商的名称和地址以外，应在容器上或文字说明中标注非零售产品的信息，包括储藏说明。另外，产品批号，生产者、包装者、销售商或进口商的名称和地址也可以用辨认标志替代，这种标志可以随文字说明一起清楚的辨别。

## 9. 分析和采样方法

下文中描述的分析 and 采样方法是由分析和采样方法法典委员会认可的方法。

条件	方法	原理	注释	类型
pH	AOAC 981.12	电势（位）测定法		
容器填充度	CAC/RM 46-1972 食典加工水果和蔬菜通用方法	称重		

采样计划	
选择的适当检验水平如下：	
I 级检验	- 正常采样
II 级检验	- 有争议（由食典委仲裁目标采样量），强制或有必要更好的进行估计

### 采样计划 1 (I 级检验, AQL = 6.5)

净重等于或小于 1KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤4,800	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001- 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
> 240,000	60	7
净重大于 1KG (2.2LB) , 小于 4.5KG (10LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤2,400	6	1
2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6
>120,000	60	7
净重大于 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤600	6	1
601 – 2,000	13	2

2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4
15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
>42,000	60	7

**采样计划 2**  
(检验水平 II, AQL = 6.5)

<b>净重小于等于 1 KG (2.2 LB)</b>		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤4,800	13	2
4,801 – 24,000	21	3
24,001 – 48,000	29	4
48,001 – 84,000	38	5
84,001 – 144,000	48	6
144,001 – 240,000	60	7
>240,000	72	8
<b>净重大于 1KG (2.2LB) , 小于 4.5KG (10LB)</b>		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤2,400	13	2
2,401 – 15,000	21	3
15,001 – 24,000	29	4
24,001 – 42,000	38	5
42,001 – 72,000	48	6
72,001 – 120,000	60	7
>120,000	72	8
<b>净重大于 4.5 KG (10 LB)</b>		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤600	13	2
601 – 2,000	21	3
2,001 – 7,200	29	4
7,201 – 15,000	38	5
15,001 – 24,000	48	6
24,001 – 42,000	60	7
>42,000	72	8