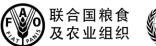
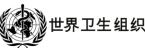
# CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准





E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

# 葡萄干法典标准

CXS 67-1981\*

1981年通过。2019年修正。

\* 此前为 CAC/RS 67-1974

## 1. 范围

本标准适用于符合欧亚种葡萄(Vitis vinifera L.)特征,经适当处理或加工的各类即食干制葡萄(raisins 或 sultanas)。本标准的适用范围也包括散装容器包装的,用于重新包装成销售规格的葡萄干。本标准不适用于称为无核黑色小葡萄干(currants)的类似干制的蔓藤浆果。

# 2. 说明

#### 2.1 产品定义

葡萄干是由符合欧亚种葡萄(Vitis vinifera L., 不包括无核小葡萄)特征,由完整的各类干制葡萄制成的,经适当加工成为市售的,裹有或未裹可选配料的产品。

干制葡萄或葡萄干:

- (1) 应通过清洗或其他方式进行适当清洁;
- (2) 除串型葡萄干外应去梗;
- (3) 除马拉加麝香葡萄(Malaga Muscatel)属外,其他种类均应去梗;
- (4) 可在碱性和油性溶液中浸泡(不漂白)以便于干燥;
- (5) 可通过化学方法进行漂白处理,再进一步干制加工;
- (6) 结籽类产品可通过机械除籽;
- (7) 应降低湿度以保证产品的贮存;
- (8) 可用本标准 3.1 段中规定的一种或多种成分或糖进行包裹。

#### 2.2 产品类别

- (a) **无籽类**-由天然无籽或基本无籽的葡萄制成;
- (b) 结籽类-由有籽葡萄制成,籽可在加工时去除或不去除。

## 2.3 产品型别(或形式)

- (a) **未去籽**-葡萄中的籽未去除。
- (b) **去籽**-葡萄中的籽经机械去除。
- (c) **成串**一带有主茎的。

# 3. 基本成分和质量要素

#### 3.1 允许成分

葡萄干油和其他可食用植物油(以防葡萄干结块)、蔗糖、转化糖、葡萄糖、高浓度葡萄糖浆和蜂蜜,均可添加到产品中。

#### 3.2 质量标准

#### 3.2.1 成熟特征

产品应具有成熟葡萄制成的葡萄干的发育特征,如各品种应具有相应的正常色泽和质地,此种葡萄干大部分应由多肉和高糖含量的浆果制成。

#### 3.2.2 基本质量要求

葡萄干加工所用原料和方法,应使最终产品具有各类品种应有的正常色泽、香气和成熟特征,并符合以下要求:

(a)	水分含量	最局伹
	马拉加麝香葡萄属	31%
	去籽类 (籽被去除)	19%
	所有其他类型和/或品种	18%

- (b) 矿物质杂质-含量不应影响到口感或可食性(本标准 5.2 节)。
- (c) 其他缺陷一基本无梗、外来植物材料和损伤。

#### 3.2.3 缺陷定义

- (a) 梗茎片段-支茎片段
- (b) 梗蒂一连接葡萄与整串葡萄支茎的长度超过 3mm 的小木质茎,无论其是否连在葡萄上。(对于"未去茎的"马拉加麝香葡萄属,梗蒂不被界定为缺陷。在考虑葡萄干梗蒂允许量时,脱落的梗蒂视同与葡萄干相连。)
- (c) 未成熟或未发育好的葡萄干-指具有以下特征的葡萄干:
  - (i) 果实极轻,缺乏含糖组织,表明发育不完全;
  - (ii) 完全干瘪,几乎无肉,以及
  - (iii) 可能较硬。
- (d) 损伤的葡萄干一有晒斑、疤痕、机械损伤或有其他严重影响外观、可食性、可保存性或可运输性的类似损伤的葡萄干。

去籽类葡萄干中正常去籽操作引起的机械损伤,不被界定为"损伤"。 无籽类葡萄干在去除根蒂过程中发生的机械损伤,不被界定为"损伤"。

- (e) 带糖葡萄干一葡萄干外皮上或内部有明显的糖晶体,严重影响葡萄干的外观。裹糖葡萄干或有意添加糖的情况不被界定为"带糖葡萄干"。
- (f) 籽实(去籽类葡萄干)一在加工过程中未去除的大体完整、完全成熟的 籽实。

#### 3.24 缺陷允许范围

葡萄干不应有过多缺陷(无论这些缺陷是否在本标准中具体界定或允许)。3.2.3 节中定义的一些常见缺陷不应超过 3.2.4 节中规定的要求。

缺陷	无籽类	结籽类
	最	大值
梗茎片段(去茎类)	2 个/kg	2 个/kg
梗蒂(未去梗蒂的 马拉加麝香葡萄类除外)	50 个/500 g	25 个/500 g
不成熟或未发育完全的	6% (重量)	4% (重量)
有损伤的	5% (重量)	5% (重量)
带糖的	15% (重量)	15% (重量)
籽(去籽类)	-	20 个/500 g

## 4. 食品添加剂

		最大值
4.1	二氧化硫(仅适用于经漂白的葡萄干)1	1,500 mg/kg
4.2	矿物油(食品级)	5 g/kg
4.3	山梨醇	5 g/kg

# 5. 卫生要求

- **5.1** 建议本标准所涉产品应在制备和处理过程中,遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)中的相关规定,以及食品法典委员会推荐的其他操作规范中与本产品相关的规定。
- 5.2 产品应尽可能在良好生产规范条件下生产,不带有害物质。
- 5.3 用适宜的采样和检验方法进行检验时,产品:
  - 不得含有可能对人体健康造成危害的微生物;
  - 不得含有可能对人体健康造成危害的寄生虫;以及
  - 不得含有可能对人体健康造成危害的任何微生物源的物质。

## 6. 重量和计量

容器应在不影响质量的情况下尽可能充满,应符合产品内容物的相关声明。

<sup>1</sup> 处理后即刻适用的最大限量

## 7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)的要求之外,还应符合以下具体规定:

## 7.1 食品名称

(亦见 7.2 节的可选声明)。

- 7.1.1 产品名称应为"葡萄干"(raisins),或在用无籽葡萄干(sultana)描述某些种类的葡萄干的国家,也可称为"无籽葡萄干"。
- 7.1.2 如葡萄干经过漂白,名称部分应包括通常在销售国能理解和使用的有意义的术语,如"漂白的"、"金色的"或"金色漂白的"。
- 7.1.3 如葡萄干为有籽类,产品名称应酌情包括:
  - (a) "去籽的"或"籽已去除"的说明;
  - (b) "未去籽"、"有籽"的描述,或能表达葡萄干并非天然无籽的类似说明,但成串或马拉加麝香葡萄型除外。
- 7.1.4 如葡萄干成串,产品名称应有"成串"的说明,或其他类似的适当说明。
- **7.1.5** 如葡萄干未去除梗蒂,产品名称应包含"未去梗蒂"的说明或类似的适当说明,成串和或马拉加麝香葡萄型除外。
- 7.1.6 如使用了特色的外层包裹或类似的处理,产品名称部分应有合适的术语或近似的名称,如"裹糖的"、"裹有 X 的"。

#### 7.2 可选声明

- **7.2.1** 在未作为干燥辅助手段的碱性和油性溶剂中浸泡的,也未经漂白处理的葡萄干,可称为 "天然"葡萄干。
- 7.2.2 无籽型葡萄的葡萄干可称为"无籽"葡萄。
- 7.2.3 产品名称可包含葡萄干品名或其品种类别名称。

# 8. 分析和采样方法

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。