

## 海枣法典标准

### (CODEX STAN 143-1985)

#### 1. 范围

本标准适用于以销售为目的的可直接食用的预包装有核或去核整粒海枣，但不适用于其他形态的海枣，如海枣片、海枣泥或工业用海枣。

#### 2. 说明

##### 2.1 产品定义

海枣 (Dates)：指由海枣树 (*Phoenix dactylifera* L.) 完好果实制成的产品，果实应：

- (a) 在适宜的成熟期收获；
- (b) 经分拣和清洗去除缺陷果和外来物质；
- (c) 可去果核和果蒂；
- (d) 可通过干燥或加水来调整水分含量；
- (e) 可经清洗和（或）消毒；且
- (f) 包装在适宜的容器中，以储存和保护产品。

##### 2.2 品种类型

品种分类如下：

- (a) **蔗糖种**（主要含蔗糖），例如，Daglat Nuur (Deglet Noor) 和 Daglat Beidha (Deglet Beidha)。
- (b) **转化糖种**（主要含转化糖—葡萄糖和果糖），例如，Barhi (Barhee)、Saiidi (Saidy)、Khadhraawi (Khadrawy)、Hallaawi (Halawy)、Zahdi (Zahidi) 和 Sayir (Sayer)。

##### 2.3 产品类型

产品类型分为：

- (a) 有核；及
- (b) 去核。

## 2.4 次级类型

次级类型如下：

- (a) **压缩型**—用机械力压成层状的海枣。
- (b) **未压缩或松散型**—自由松散的、未经过机械力或压缩包装的海枣。
- (c) **簇型**—连带着主串茎的海枣。

## 2.5 规格等级（可选项）

海枣可根据个体大小按下表分级：

### (a) 有核海枣：

规格	海枣个数/500g
小	>100
中	80~100
大	<80

### (b) 去核海枣：

规格	海枣个数/500g
小	>110
中	90~110
大	<90

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 成分

#### 3.1.1 可选配料

葡萄糖浆、糖、面粉、植物油。

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 一般要求

海枣所采用的果实及生产操作应能使最终产品具有本类产品应有的特征色泽和风味，适当成熟，无活体昆虫、虫卵和小蜘蛛，并且还应符合下列要求：

- |                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| (a) <b>水分含量</b> | <b>最大值</b>                 |
| 蔗糖品种            | 26%                        |
| Daglat Nuur     | 30%（未采用 2.1 条款(d)及(e)加工手段） |
| 转化糖品种           | 30%                        |

- |     |                  |                           |
|-----|------------------|---------------------------|
| (b) | <b>规格 (最低限度)</b> |                           |
|     | 有核海枣             | - 4.75 克                  |
|     | 去核海枣             | - 4.0 克                   |
| (c) | <b>果核</b>        | - 不超过2个果核或4个果核碎片/100个去核海枣 |
| (d) | <b>矿物杂质</b>      | - 不超过1 g/kg               |

### 3.2.2 缺陷定义

- |     |                                   |   |
|-----|-----------------------------------|---|
| (a) | <b>瑕疵 (Blemishes)</b>             | - 表面外观上总面积超过直径 7mm 圆面积的疤痕、变色、灼伤、黑斑、黑头或类似异常。       |
| (b) | <b>损伤 (Damaged)</b>               | - 由于挤压和 (或) 撕裂果肉导致果核裸露或某种程度上外观明显损伤的海枣 (只适用于有核海枣)。 |
| (c) | <b>未成熟海枣 (Unripe Dates)</b>       | - 重量轻、颜色浅、干瘪、果肉或弹性组织少的海枣。                         |
| (d) | <b>未授粉海枣 (Unpollinated Dates)</b> | - 未授粉海枣表现为果肉薄、不成熟、无应有的果核。                         |
| (e) | <b>污点 (Dirt)</b>                  | - 指海枣上沾染了总面积大于直径为 3mm 圆面积的类似于泥土或沙子的有机杂质或无机杂质。     |
| (f) | <b>虫螨果 (Insects and mites)</b>    | - 被虫螨损伤或被虫螨尸体、粪便等污染的海枣。                           |
| (g) | <b>酸败 (Scouring)</b>              | - 酵母和细菌将糖转化为乙醇和醋酸而导致的腐败。                          |
| (h) | <b>霉变 (Mould)</b>                 | - 存在肉眼可见的霉菌菌丝体。                                   |
| (i) | <b>腐败 (Decay)</b>                 | - 腐烂到外观令人生厌的海枣。                                   |

### 3.2.3 缺陷允许范围

第3.2.2节中定义的各项缺陷最大允许量, 应为:

有缺陷(a)的海枣不超过总数的7%;

有缺陷(b)、(c)和(d)的海枣不超过总数的6%;

有缺陷(e)和(f)的海枣不超过总数的6%;

有缺陷(g)、(h)和(i)的海枣不超过总数的1%。

### 3.3 批次接受

当满足以下要求时，该批次即符合本标准质量要求：

- (a) 无活虫侵染迹象；
- (b) 按食品法典第13卷的分析采样方法检验的分样本，符合3.2.1节的一般要求，且不超过3.2.2、3.2.3节规定的缺陷允许量。此外，就规格要求而言，可有5%（每100个枣中有5个）的海枣重量小于规定的最低重量。

## 4. 食品添加剂

### 最大值

- 4.1 甘油 ) 按照 GMP 规定（见 3.1.1 节）
- 4.2 山梨醇 )

## 5. 卫生要求

5.1 建议本标准所涉产品的生产和处理过程应遵循《国际推荐操作规程—食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969, Rev.2（1985），食品法典第一卷）相应部分，以及国际食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规程。

5.2 应尽可能符合良好生产规范的要求，产品中应无异物。

5.3 当采用适当的采样方法和检验方法检测时，这些产品中应：

- 不含可能达到危害健康水平的微生物；
- 无可能危害健康的寄生虫；
- 不含源于微生物的、可能达到危害健康水平的任何物质。

## 6. 重量和计量

包装容器应根据实际情况尽可能填满，无质量缺陷，应与产品标识含量相一致。

## 7. 标识

除《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985（Rev.1-1991），食品法典第一卷）外，还应满足以下规定：

## 7.1 产品名称

7.1.1 产品名称应为“海枣”或“葡萄糖浆裹衣海枣”。

7.1.2 产品类型应酌情注明，如“去核”或“有核”。

7.1.3 产品名称还应包括品种类型名称，如“Hallawi”、“Saher”、“khadhrawi”、“Daglat”、“Noor”、“Barhee”等；或次级类型，如“压缩”或“未压缩”；规格等级，如“小”、“中”或“大”。

## 8. 分析和采样方法

参见食品法典第十三卷。

### 8.1 海枣采样方法的特殊规定

#### 8.1.1 总样本

一个批次内每1 000kg随机抽取2个以上的包装。从每个包装中抽取300g样品，且无论在什么情况下都要确保总样品量不少于3 000g。在检验其是否符合本标准其他规定前，应先对总样品进行活虫及整体清洁状况的检验。

#### 8.1.2 检验和测试的样本

将全部样品充分混匀，从不同部位随机采取少量样品，具体采样如下：

水分测定	- 500g
果核检验（去核类型）	- 100个海枣
缺陷及规格检验	- 100个海枣