

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

国际食品法典标准

辣椒酱(北非红辣椒酱)的区域标准

**C O D E X   S T A N   3 0 8 R - 2 0 1 1**

## 1 范围

本标准适用于第二节中定义的生产和供人类直接消费的北非辣椒酱(红辣椒酱)。它并不适用于其他传统规定的辣椒酱类型。

## 2 说明

“Harissa”指将新鲜的红辣椒、甜椒保存、浓缩制成的，只含有第 3 条款提到的成分，并且只使用热处理保存。

## 3 成分和质量要素

### 3.1 主要成分

——新鲜的红辣椒、甜椒

——新鲜大蒜

——香菜

——葛缕子

——盐

### 3.2 质量要素

#### 3.2.1 材料

用于制备加工 Harissa 的辣椒应当充分成熟、健康，深红色，不腐败、腐烂，不含有杂质昆虫。

#### 3.2.2 成品

##### 3.2.2.1 感官要素

——自然同质红色在“hunter”量表范围内 a/b 的值不少于 1/4，没有黑色颗粒。

——味道应当是产品特有的，辣，没有苦味、焦味或任何其他异味。

——气味应当是产品特有的，没有其他异味。

##### 3.2.2.2 稠度/质地

最终产品应该用 2mm 筛子去壳和去种子的。

##### 3.2.2.3 酸度

酸度用柠檬酸表示，百分比不得超过干重的 3.6%。

##### 3.2.2.4 固体残留物

固体残留物不能超过总的可溶物（包括盐分）的 14%。

##### 3.2.2.5 额外的盐分

额外的盐分不能超过干重的 1.5%。

##### 3.2.2.6 酸不溶性灰分

酸不溶性灰分不能超过固体残留物的 0.15%。

## 4 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

## 5 污染物

本标准所涉及的产品应符合食品法典委员会（在食品和饲料中污染物和毒素的通用标准(CODEX STAN 193-1995)）中的最高标准水平。

本标准所涉及的产品应当符合食品法典委员会建立的农药最大残留限量标准。

## 6 食品卫生

建议本标准规定涉及的产品的准备和处理应符合 (CAC/RCP 1-1969) (食品卫生的一般原则)中的适当部分, 和其他相关的法典委员会的规定, 比如 (卫生规范和卫生守则) 等。

产品应符合所有依照 (食品微生物标准的建立与应用原则(CAC / GL 21-1997) ) 建立的微生物标准。

## 7 称重和测量

### 7.1 容器的填装

最低装量

(a) 产品应该是装满容器, 不能少于容器水容量的 90%(减去依据良好生产规范任何必要的顶部空间)。容器的水容量体积是指在 20°C 时蒸馏水将密封容器完全填满的体积。

(b) 有弹性的容器应在商业上可行的范围内填满。

## 8 标签

本标准规定涉及的产品贴标签应符合最新的规定 (预包装食品标签的通用标准(CODEX STAN 1-1985))。同时, 应符合下列具体的规定:

产品的名称标签的应当是:“harissa”。

## 9 包装与储存

辣椒酱必须保藏在适当干净的容器中, 密封紧密, 所有与产品有接触的材料都必须是食品包装所允许的。

## 10 分析和抽样方法

尚未完成。