

# 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

草莓罐头

**C O D E X S T A N 6 2 - 1 9 8 1**

**1 说明****1.1 产品定义**

草莓罐头是符合下列条件的产品：(a)是以符合 Genus *Fragaria* 特征的草莓品种，完好、干净、适度成熟的果实为原料，在去除果蒂、果萼等外部物质后制作而成；(b)用水或者其他合适的液态包装介质包装；(c)在装入容器前后以适当方式进行热加工处理，以防止变质。

**1.2 品种类型**

草莓罐头可以使用任何培育草莓的适当品种。

**2 关键构成和质量因素****2.1 填充介质<sup>1</sup>****2.1.1 草莓罐头可以用下列媒介进行填充：**

2.1.1.1 水—罐头中水是唯一的填充介质；

2.1.1.2 果汁—罐头中草莓果汁或者任何其他相溶的果汁是唯一的填充介质；

2.1.1.3 水和果汁—罐头中水和草莓果汁，或者水和任何其他一种果汁，或者水和两种或者两种以上的果汁，混合组成填充介质；

2.1.1.4 混合果汁—罐头中两种或者多种果汁，包括草莓，混合组成填充介质；

2.1.1.5 加糖—上述 2.1.1.1 至 2.1.1.4 条款中的填充介质可以添加以下一种或者多种糖：蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、干葡萄糖浆和葡萄糖浆。

**2.1.2 加糖时填充介质分类**

2.1.2.1 当往草莓果汁或者其他果汁中添加糖时，液体介质应不低于 14 白利（14°Brix），应在切口强度的基础上分为以下类别：

---低糖（水果名称）果汁，不低于 14°Brix。

---高糖（水果名称）果汁，不低于 18°Brix。

2.1.2.2 当往水中、水和草莓果汁中或者水和果汁中添加糖时，应在切口强度的基础上将液体介质分为以下类别：

基本糖浆强度

---低糖浆 不低于 14°Brix

---高糖浆 不低于 18°Brix

**2.1.3 其他填充介质**

当销售国容许时，可以使用以下填充介质：

---微甜水  $\geq 10^\circ\text{Brix}$  但  $\leq 14^\circ\text{Brix}$

---水微甜  $\geq 10^\circ\text{Brix}$  但  $\leq 14^\circ\text{Brix}$

---特低度糖浆  $\geq 10^\circ\text{Brix}$  但  $\leq 14^\circ\text{Brix}$

---特高度糖浆  $\geq 22^\circ\text{Brix}$

2.1.4 应按照抽样均值确定甜果汁或者糖浆的切口强度，但没有任一容器的白利度值可低于下一类别的最小值。

<sup>1</sup> 见第一部分附件。

## 2.2 质量标准

### 2.2.1 颜色

除人工染色的草莓罐头外，草莓应具有罐装草莓的正常颜色特征以及所用品种的典型特征。

### 2.2.2 风味

草莓罐头应具有正常风味和气味，无产品外来风味和气味。

### 2.2.3 质地

草莓应具有适当一致的质地，应既不过分坚硬又不过分绵软。

### 2.2.4 缺陷和许可

草莓罐头应基本没有如下所列限量内的通常缺陷：

缺陷	最大限量
(a) 带有部分或者整个果梗	15%，按数计
(aa) 在上述许可限度内，带有整个果梗的草莓	5%，按数计
(b) 瑕疵草莓(因发霉或鸟啄而带有直径超过 5 mm 斑点的草莓以及异形草莓)	15%，按数计
(c) 破损草莓（主体部分破损或者整个开裂）	20%，按数计
上述缺陷总和—(a)和/(aa)、(b)和(c)	30%，按数计
(d) 外来植物物质（以平均值计）	
i) 茎(叶柄)或其部分，每片长度大于 3 mm	1 片/100g 沥干草莓
ii) 叶子、花萼或其部分、以及其他类似无害外来植物物质	1 sq. cm/100g 沥干草莓

### 2.2.5 矿物杂质

总含量中不超过 300 mg/kg。

### 2.2.6 缺陷分类

不符合第 2.2.1 至 2.2.4 条款所述的（以平均值计的外来植物物质除外）一项或多项相应质量要求的容器，应被视为“不合格品”。

### 2.2.7 验收

在以下情况下，本批次被认为符合第 2.2.6 条款的质量要求：

- (a) 那些不以平均值计的要求，按第 2.2.6 条款所定义的“不合格品”数量并没有超过抽样标准值 6.5 的适当抽样计划中的可接受数量 (c)（见分析和抽样方法法典相关文本）；
- (b) 符合以样本平均值计的要求。

## 3 食品添加剂

	最大用量
3.1 酸化剂	
3.1.1 柠檬酸	
3.1.2 乳酸	
3.1.3 苹果酸	按 GMP 限值
3.1.4 L-酒石酸	
3.2 着色剂	
3.2.1 赤藓红—CI 45430	
3.2.2 丽春红 4 R—CI 16255)	成品中 300 mg/kg，单独或者混合
3.3 固化剂	
3.3.1 氯化钙	
3.3.2 葡萄糖酸钙	成品中 350 mg/kg，按钙计
3.3.3 乳酸钙	

## 4 污染物

	最大用量
铅(Pb)	1 mg/kg
锡(Sn)	200 mg/kg, 以锡计

## 5 卫生

5.1 建议本标准规定所涵盖的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则—推荐性国际标准》(CAC/RCP 1-1969) 和食品法典委员会推荐的其他和本产品相关的法典操作的规定。

5.2 在良好操作规范范围内, 本产品应无有害物质。

5.3 的抽样和检测方法检测时, 产品:

- 微生物数量不会产生健康危害;
- 没有造成健康危害的寄生虫;
- 微生物源物质含量不会造成健康危害。

## 6 重量和计量

### 6.1 容器填充

#### 6.1.1 最小填充量

容器应完全装满草莓, 且产品(包含填充介质在内)应至少占据容器水容量的 90%。容器的水容量为摄氏 20°C 温度下密封容器完全装满蒸馏水时的容量。

#### 6.1.2 “不合格品”定义

不符合第 6.1.1 条款所规定的最小填充量要求(容器容量的 90%)的容器, 应被视为“不合格品”。

#### 6.1.3 验收

当第 6.1.2 条款所定义的“不合格品”的数量未超过抽样标准值 6.5 的适当抽样计划的(分析和抽样方法食品法典文本)允许值(c)时, 本批次将被认为符合 6.1.1 条款的要求。

#### 6.1.4 最小沥干重

6.1.4.1 产品的沥干重应不少于摄氏 20°C 温度下密封容器完全装满蒸馏水时重量的 35%。

6.1.4.2 当检验的所有容器的平均沥干重不低于所要求的最低重量时, 只要个别容器不存在不合理的短斤少两现象, 那么就应视为符合最低沥干重要求。

## 7 标识

除适用《预包装食品标识法典通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 规定外, 还适用下列具体规定:

### 7.1 食品名称

7.1.1 产品名称应为“草莓”。

7.1.2 填充介质应作为名称的部分或在紧邻产品名称的位置予以标注。

7.1.2.1 当填充介质为水、或水和草莓汁、或水和一种或成多种果汁, 且水为主要成分时, 填充介质应标注为“水中”或“水填充”;

7.1.2.2 当填充介质只有草莓汁或任何其他单一果汁时, 填充介质应标注为“草莓汁中”或“(水果名称)汁”;

7.1.2.3 当填充介质为两种或多种水果汁时, 可包含草莓汁, 应标注为“(水果名称)汁中”或“果汁中”或“混和果汁中”;

7.1.2.4 当草莓汁或其他果汁中添加糖, 填充介质应视情况适当标注为:

----“低糖(水果名称)汁”

----“高糖(水果名称) 汁”

----“低糖果汁”

----“高糖混合果汁”

7.1.2.5 当水、水和单一果汁（包括草莓汁）、水和两种或多种果汁中添加糖时，填充介质应相应地标注为：

“低糖糖浆” 或“高度糖浆” 或淡糖水微或微甜水或淡糖浆或浓糖浆

7.1.2.6 当填充介质含水和草莓汁或水和一种或多种果汁，且果汁占填充介质总体积的 50%或以上时，填充介质应标注该果汁为主要成分，例如：“草莓汁和水”或“（水果名称）汁和水”。

## **8 分析和抽样方法**

见分析和抽样方法法典相关文本。