

葡萄干法典标准

CODEX STAN 67-1981

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—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 | 最高值 |
|-------------|-----|
| 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—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—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—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—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）—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《国际推荐操作规程—食品卫生通用原则》（CAC/RCP 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。

¹ 处理后即刻适用的最大限量

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。

7. 标签

除《预包装食品标签法典通用标准》(CODEX STAN 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地区，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

见分析和采样方法的相关法典文本。