

CODEX ALIMENTARIUS

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 - www.codexalimentarius.org

肉汤和肉羹标准

CXS 117-1981

1981 年通过。2001 和 2015 年修订。

1. 范围

本标准适用于肉汤、肉羹（畜禽肉）及其他类似的烹饪术语命名直接用于消费的产品，这些产品以即食形式，或脱水、提炼、冷冻或浓缩等形式呈现。

2. 说明

2.1 产品定义

2.1.1 肉汤和肉羹

肉汤和肉羹是一种清澈的液体，由富含蛋白质的物质或它们的提取物和/或水解产物加水煮制而成，可添加或者不添加佐料和/或调味料、可食用脂肪、氯化钠（食盐）、香料及它们的天然提取物或蒸馏物，或其他改善口味的食材以及第 4 节许可的添加剂，或是依据使用说明，由相当的脱水配料混合物重新调配而成。

2.1.2 牛肉

取自牛胴体剔除厚韧带及大块脂肪组织的牛肉，其中可见瘦牛肉含量平均为 70%。为了达到牛肉汤中含有 35mg/L 的肌酸酐，煮制 1L 牛肉汤需要 10~12g 上述生牛肉。生牛肉的使用量变化取决于牛肉中肌酸酐的含量。

2.1.3 牛肉膏

牛肉膏是指生牛肉水溶性成分的浓缩物；不含可凝固的白蛋白、胶质和脂肪。

本标准第 3.2.1.1 条款与第 3.2.1.2 条款中列出的牛肉膏要求，是以干物质含量 60% 的牛肉膏为基础计算的，但添加的食用盐除外。

肌酸酐最低含量（以干物质计，添加的食用盐除外）：8.5%，根据国际汤料工业协会（AIIBP）参考方法。

干物质含量的变化会改变相应的肌酸含量和牛肉膏的用量。

2.1.4 禽肉

禽肉包括家禽的肉、脂肪、去除内脏后的家禽胴体或禽肉的提取物。家禽可指鸡、鸭、鹅、火鸡或其他禽类，例如鹌鹑、鸵鸟及野生鸟类及其幼鸟等。

2.2 产品形态

即食型肉汤和肉羹是一种加热或不加热即可食用的产品。

提炼和浓缩肉汤和肉羹是指一种液体、半流体或糊状产品，在根据使用说明加入水之后，得到符合本标准第 2.1.1 条款定义的食品。

脱水的肉汤和肉羹是指干制产品，根据使用说明加水复原后，经过加热或不加热得到符合本标准第 2.1.1 条款定义的食品。

3. 基本成分和质量指标

3.1 洁净要求

所有配料必须是清洁、质量可靠、适合人类消费的。配料必须符合最新版本的国际食品法典标准卫生操作规范响应规定。用水应达到世卫组织最新版本的《饮用水质量准则》的饮用水品质。

3.2 成分要求

下列要求适用于根据使用说明制备成即食食品的产品。

3.2.1 肉汤和肉羹应采用牛肉和/或牛肉膏制备而成，可使用或者不使用除了牛肉以外的其他肉类或肉类提取物。

3.2.1.1 每 1 升肉汤应含：

牛肉（按鲜肉计）	最低 10g
或	
牛肉膏	最低 0.67g
氯化钠	最高 12.5g。

3.2.1.2 每 1 升肉羹应含：

牛肉（按鲜肉计）	最低 15g
或	
牛肉膏	最低 1g
氯化钠	最高 12.5g。

3.2.2 每 1 升家禽肉汤应含：

总氮	最低 100mg
氯化钠	最高 12.5g。

3.2.3 每 1 升其他肉汤应含：

总氮含量	最低 50mg
氯化钠	最高 12.5g。

3.3 特殊限制

本标准涵盖的产品中，不得添加肌酸酐类物质。

4. 食品添加剂

根据《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995) 食品类别 12.5 (清汤和浓汤) 以及其上级食品类别及其下级类别中表 1、表 2、表 3 中规定使用的酸度调节剂、抗结剂 (仅限于脱水产品)、消泡剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味剂、水分保持剂、填充气体、防腐剂、稳定剂、甜味剂和增稠剂，可用于符合本标准的产品。

本标准所涉产品中使用的调味剂应遵循《调味剂使用准则》(CXG 66-2008)。

5. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时，应遵照《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969) 相关章节以及其它相关法典文本如卫生规范和操作规范。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997) 制定的微生物标准。

6. 标签

除应符合《预包装食品标识通用标准》(CXS 1-1985) 的规定外，还应遵守以下规定：

6.1 产品名称

产品名称应为：

肉汤 (Meat bouillon)，如产品符合第 3.2.1 和 3.2.1.1 条款的相应要求。

牛肉汤 (Beef bouillon)，如产品符合第 3.2.1 和 3.2.1.1 条款的相应要求，并且全部肌酸酐成分来自牛肉。

肉羹 (Meat consommé)，如产品符合第 3.2.1 和 3.2.1.2 条款的相应要求。

牛肉羹 (Beef consommé)，如产品符合第 3.2.1 和 3.2.1.2 条款的相应要求，并且全部肌酸酐成分来自牛肉。

禽肉汤 (Poultry bouillon)，如产品符合第 3.2.2 条款的相应要求。

肉汤 (Bouillon)，如产品符合第 3.2.3 条款的相应要求。名称中可以包含适当的限定形容词或最重要成分的名称。

6.2 可选条款

如果涉及份数，则应符合以下标准份量：

盘	最低 250ml
杯	最低 150ml
小杯	最低 100ml
瓶	最低 40ml

7. 分析和采样方法

采样方法

应根据食品法典《采样通用准则》(CXG 50-2004)进行采样。

肌酸酐测定

按照《国际汤料工业协会(AIIBP)分析方法官方汇编》(2001年)中的方法 2/5 (2000年修订)高效液相色谱法(HPLC)。

总氮测定

按照《国际汤料工业协会(AIIBP)分析方法官方汇编》(1978年2月)中的方法 2/6。

按照美国分析化学家协会(AOAC)方法 928.08。干制或脱水产品在进行分析前可能需要复原。

氨基氮测定

按照《国际汤料工业协会(AIIBP)分析方法官方汇编》(1985年9月)中的方法 2/7。

氯化钠测定

按照《国际汤料工业协会(AIIBP)分析方法官方汇编》(1998年版)中的方法 2/4。

按照美国分析化学家协会(AOAC)方法 971.27 (食品法典通用方法),基于电位滴定。