

食品法典委员会



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

议题 4(b)

CX/ASIA 10/17/5

2010年7月

FAO/WHO 联合食品标准计划

FAO/WHO 亚洲协调委员会

第17届会议

2010年11月22-26日, 印度尼西亚, 日惹

辣椒酱区域标准拟议草案

(N05-2007)

拟对辣椒酱区域标准拟议草案提出评议意见的政府及国际组织, 请于 **2010年9月30日之前**将评议意见提交至: CCASIA 秘书处, Suprpto 先生 (传真: +62-21-5747045; Email: codex_indonesia@bsn.go.id (首选)), 同时抄送法典秘书处, the Secretary, Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (传真: +39 06 57054593; Email: codex@fao.org (首选))。

提交意见的格式: 为便于评议的整理, 并起草出更有用的评议汇总文件, 尚未提交评议的成员国和观察员, 请按下面的标题提交: (i) 一般性评议; 和 (ii) 具体评议。具体评议应包括参考文献目录, 列明评议中涉及的相关章节和/或段落的出处。为便于秘书处评议意见的整理工作, 成员国和观察员请不要在文档中使用彩色字体/底纹, 因文件都是黑白打印且采用跟踪修订模式, 当将评议意见复制/粘贴到整理的统一文件时可能会丢失相关内容。为了减轻翻译工作并节省纸张, 成员国和观察员请不要重复整个文件内容, 仅列明建议修改和/或修订的内容即可。

电子工作组对于辣椒酱区域标准拟议草案的结论

背景

第 16 届粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会 (CCASIA) 同意将辣椒酱区域标准拟议草案退回到第二步, 交由泰国牵头的电子工作组重新起草, 并将在下一届会议上审定标准文稿。

电子工作组的人员名单见附录 1。

电子工作组已经根据第 16 届 CCASIA 会议的意见及日本、印度尼西亚、墨西哥和马来西亚提交的补充意见, 对修订后的标准进行了审议。

电子工作组同意对辣椒酱区域标准拟议草案做如下修改:

1. 范围

为了与法典产品标准中的标准语言相统一, 本节未删除“包括用于餐饮业的或者需重新包装”的短语内容。

2. 描述

2.1(a):

在“seasoning”后面增加了“and condiment”

2.1(d):

目前许多国家生产的辣椒酱产品的 pH 都高于 4.2, 因此, 应删除“pH 不应超过 4.2”这一段。然后, 在 6.1 中加上“*推荐性低酸和酸化低酸罐头食品国际卫生操作规程(CAC/RCP 23-1979)*”。

2.2.1(d):

新增加关于产品类型的条款 2.2.1(d)，以涵盖仅有辣椒果肉或辣椒果肉碎浆的这类产品类型。

3. 基本成分和质量指标

3.1.1 基本成分

3.1.1(a):

增加“*Capsicum spp.*”这一辣椒学名，以阐明用于生产辣椒酱的新鲜辣椒品种，包括 *Capsicum annuum* 和 *Capsicum frutescens*。插入“辣椒粉”一词，作为辣椒酱中的一种成分。然而，未规定辣椒提取物的比例，因辣椒酱的产品特性取决于消费者喜好，不同国家会有所不同。

3.1.1(b):

将“糖”移到 3.1.2 (d) “其他允许的成分”中，因是否使用食糖是根据消费者喜好选择，而非必须使用的成分，这一点不同国家会有所不同。

3.1.1(f)

将“大蒜”移到 3.1.2(b)这一条目中。

3.1.2 其他允许的成分

3.1.2(a):

增加“南瓜”一项，以提供更多水果的例子；并且在句子末尾增加“和/或其他水果”，以涵盖其他水果。

3.1.2(b):

增加“甘薯”一项，以提供更多蔬菜的例子；并且在句子末尾增加“和/或其他蔬菜”，以涵盖其他蔬菜。

3.1.2(d):

考虑到在辣椒酱中所用糖的类型是由消费者喜好决定的，且不同国家产品的研发都会有所不同，因此，将糖改为复数名词。

3.2 质量标准

为与加工水果和蔬菜的法典标准所用标准语言一致，在 3.2.1 一节上增加新标题“一般要求”，但内容不变。

由于以下原因，本章节中不包括总可溶物（TSS）、酸度及辛辣度：

- 某些辣椒酱的产品特性使得 TSS 检测很困难。并且由于这些产品中使用不同类型酸的混合物，使得酸度值的检测也很难进行。
- 产品标签已为消费者提供了有用的信息，例如，配料清单、配料百分比。
- 产品的辛辣度取决于消费者的喜好。

3.2.3 缺陷允许量

此段做如下改动，以涵盖其他类型的辣椒酱：

“产品应几乎没有暗斑或鳞状颗粒、变色的种子或异常变色成分和外来植物性物质，除了辣椒酱生产过程中天然产生的暗斑或黑色颗粒，例如，在烤制过程中。”

4 食品添加剂

在 4.食品添加剂这一章中所用的功能分类符合法典 *食品添加剂通用标准* (CODEX STAN 192-1995) 表 3 中对 12.6.2 非乳化调味品（例如，番茄酱、奶酪酱、奶油、褐色肉卤）的要求。并且，新增的引导段是与法典程序手册中关于产品标准格式的相关条款相一致的。删除在表 3 中已列明的添加剂。

已根据收到的评议意见，对食品添加剂名单做了修改。然而，“合成 γ -生育酚(INS 308)”未被列入，因 JECFA 尚未对其进行评估。

4.2 抗氧化剂

将“亚硫酸盐”移到 4.6 “**防腐剂**”这一章节中。

4.4 香料

将“天然香料物质和人工合成香料物质”改为“本标准规定产品中所使用的香料应符合 *香料使用指南* (CAC/GL 66-2008) ”。

9. 分析采样方法

根据法典推荐的 *分析采样方法* (CODEX STAN 234-1999)，重新编写了分析方法一章。

电子工作组人员名单

印度尼西亚

Mr. Faiz Achmad, MBA

Director of Food Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel/Fax : +62-21-5252709
E-mail : faizachmad@yahoo.com

日本

Ms. Ayako Yoshio

International Affairs Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of
Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan, 100-8950
Tel : +81-3-3502-8732
Fax : +81-3-3507-4232
E-mail : ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Mr. Akira Kuroko

Agricultural Production and Marketing Promotion Division,
Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan, 100-8916
E-mail: akira_kuroko@nm.maff.go.jp,
codex_maff@nm.maff.go.jp

约旦

Eng.Wail al Omari

Jordan Institution for standards and metrology
Standardization office
Secretary of fruit and vegetable committee
E-mail : womari@jism.gov.jo

马来西亚

Ms Sharizat Ahman**Ms. Zaleenah Zainuddin**

Food Safety and Quality Division, Ministry Of Health
Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government
Administrative Centre, 62590 Putrajaya, Malaysia
Tel : +603-8883 3517
Fax : +603-8889 3815
E-mail : sharizat@moh.gov.my, zaleenah@moh.gov.my
Cc: ccp_malaysia@moh.gov.my

墨西哥

Eduardo Canche Canche

Gerente de produccìon
Popmora Agroindustrial De Yucatan,
SA DE CV
Tel : +52 999 912 42 22
Fax : +52 999 42 21
E-mail : ecanche@habanero-yucatan.com

泰国

Mrs. Oratai Silapanaporn

National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phahanyotin Rd. Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900

Tel : +662 561 2277

Fax : +662 561 3357, 662 561 3373

E-mail : codex@acfs.go.th

越南

Dr. Vu Ngoc Quynh

Director of Vietnam Codex Office
General Secretary
Vietnam National Codex Committee
70 Tran Hung Dao, Ha Noi Vietnam
Tel : +84 44 39426605
Fax : +84 44 38222520
E-mail : vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

辣椒酱区域标准拟议草案

N05-2007

(第3步)

1. 范围

本标准适用于符合下述第2章规定的、可直接食用的辣椒酱，包括用于餐饮业的或者需重新包装的产品。不适用于供进一步加工用的产品。

2. 描述

2.1 产品定义

辣椒酱是指：

- (a) 作为调味料使用的产品；
- (b) 由3.1中所提及的优质、清洁的原料混合并处理，制备获得理想质量和特性的产品；
- (c) 为防止腐败，需在装罐密封之前或之后，采用适当的加热的工序处理的产品。

2.2 类型

2.2.1 辣椒酱可以是以下类型：

- (a) 辣椒果肉和辣椒籽混合在一起均匀碾碎的辣椒酱。
- (b) 辣椒果肉和辣椒籽均匀磨碎，且酱中含有辣椒果肉和辣椒籽颗粒的辣椒酱。
- (c) 辣椒果肉碎浆和辣椒籽在产品中分层或者均匀分布的辣椒酱。
- (d) 仅有辣椒果肉或辣椒果肉碎浆的辣椒酱。

2.2.2 其他类型

可以有其他类型的产品，但应满足以下条件：

- (a) 和本标准规定的其他外观类型明显不同；
- (b) 满足本标准所有相关规定；且
- (c) 标签上应详细说明，以免混淆或误导消费者。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

3.1.1 基本成分

本标准涉及的产品应由以下成分组成：

- (a) 新鲜辣椒 (*Capsicum spp.*) 或加工辣椒，如干辣椒磨成的辣椒粉、烘烤辣椒、辣椒面、醋或盐水腌渍的辣椒、或辣椒提取物；
- (b) 醋或其他允许使用的酸；
- (c) 盐；
- (d) 水。

3.1.2 其他允许的成分

以下可选成分也可用于某些产品：

- (a) 水果，如芒果、木瓜、罗望子果、南瓜和/或其他水果；

- (b) 蔬菜，如西红柿、大蒜、洋葱、胡萝卜、甘薯和/或其他蔬菜；
- (c) 香辛料；
- (d) 糖；
- (e) 其他适宜添加的可食成分。

3.2 质量标准

3.2.1 一般要求

辣椒酱应有与原料类型相对应的正常色泽、味道和气味，应具有产品特有的质地。

3.2.2 缺陷定义

外来植物性物质是指某些对人体健康没有任何危害，但对终产品外观有影响的植物成分（如辣椒蒂、叶、花萼和蒜茎，但不仅限于此）。

3.2.3 缺陷允许量

产品应几乎没有暗斑或鳞状颗粒、变色的种子或异常变色成分和外来植物性物质，除了辣椒酱生产过程中天然产生的暗斑或黑色颗粒，例如，在烤制过程中。

3.3 “次品”的判定

当某一产品不符合3.2中所列的一条或多条适宜质量要求时，该产品应被认定为“次品”。

3.4 批次验收

当一批产品中如3.3所定义的“次品”数量不超过AQL为6.5的适当采样计划下的可接受样品数（c）时，该批产品被视为符合3.2中所提及的相应质量要求。

4. 食品添加剂

法典食品添加剂通用标准（CODEX STAN 192-1995）中表3所列酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、防腐剂、甜味剂及增稠剂都可用于符合本标准的食品中。

4.1 酸度调节剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
452(i)	多聚磷酸钠 ^{注33}	1000 mg/kg
334	酒石酸	5000 mg/kg

注 33: 以磷计。

4.2 抗氧化剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
301	抗坏血酸钠	1000 mg/kg
303	抗坏血酸钾	1000 mg/kg
320	丁基羟基苯甲醚	100 mg/kg
321	丁基羟基甲苯	100 mg/kg
307b	混合生育酚浓缩物，	600 mg/kg
307a, 307c	α-生育酚（d-α-生育酚，dl-α-生育酚）	600 mg/kg
386	乙二胺四乙酸二钠钙	75 mg/kg

注44: 以SO₂残留量计。

4.3 着色剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
160c	辣椒油树脂	GMP
160a (ii)	β-胡萝卜素(来自植物的)	2000 mg/kg
150c	焦糖色 III – 加氨生产	1500 mg/kg
150d	焦糖色 IV – 亚硫酸铵法	1500 mg/kg
101	核黄素	350 mg/kg
160b(i)	胭脂树提取物, 胭脂树橙基	10 mg/kg
141(i)	叶绿素, 铜配合物	30 mg/kg (以Cu计)
155	棕色 HT	50 mg/kg

4.4 防腐剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
210	苯甲酸 ^{注13}	1000 mg/kg 单独或组合使用
211	苯甲酸钠 ^{注13}	
212	苯甲酸钾 ^{注13}	
213	苯甲酸钙 ^{注13}	
200	山梨酸 ^{注42}	
201	山梨酸钠 ^{注42}	
202	山梨酸钾 ^{注42}	
203	山梨酸钙 ^{注42}	
220	二氧化硫 ^{注44}	
221	亚硫酸钠 ^{注44}	
222	亚硫酸氢钠 ^{注44}	
223	焦亚硫酸钠 ^{注44}	
224	焦亚硫酸钾 ^{注44}	
225	亚硫酸钾 ^{注44}	
227	亚硫酸氢钙 ^{注44}	
228	亚硫酸氢钾 ^{注44}	
539	硫代硫酸钠 ^{注44}	
218	对羟基苯甲酸乙酯	1000 mg/kg

注 13：以苯甲酸计。

注 42：以山梨酸计

注 44：以SO₂残留量计。

4.5 甜味剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
951	阿斯巴甜	350 mg/kg
950	乙酰磺胺酸钾	1000 mg/kg
955	三氯蔗糖	450 mg/kg

4.6 香料

本标准涉及的产品中所用的香料都应符合香料使用指南(CAC/GL 66-2008)中的规定。

5. 污染物

5.1 农药残留

本标准涉及的产品都应遵守CAC制定的农药最大残留限量规定。

5.2 其他污染物

本标准涉及的产品都应符合 *食品和饲料中污染物及毒素法典通用标准* (CODEX/STAN 193-1995) 中的最大限量要求。

6. 卫生要求

6.1 建议本标准所涉及产品的制备和处理过程都应遵守 *推荐性国际操作规范——食品卫生一般原则* (CAC/RCP 1-1969)、*推荐性低酸和酸化低酸罐头食品国际卫生操作规程* (CAC/RCP 23-1979) 及其他相关的法典标准, 如卫生规范和操作规范。

6.2 产品应该遵守所有根据 *食品微生物标准制订和应用原则* (CAC/GL21-1997) 制定的微生物标准¹。

7. 重量和计量

7.1 产品填充量

7.1.1 最小填充量

(a) 产品应完全装满容器, 其填充量应不低于容器水容量的90% (根据良好操作规范, 减去必要的顶部空间)。容器水容量是指, 20°C下完全装满密封容器时的蒸馏水体积。

(b) 软包装容器应该根据商业可行性尽可能填满。

7.1.2 “次品”的判定

不符合7.1.1中最小填充量要求的容器包装, 应被认定为“次品”。

7.1.3 批次验收

当符合7.1.2定义的“次品”数不超过AQL为6.5的适当采样计划的可接受样品数(c)时, 该批产品被认为符合7.1.1条款要求。

8. 标签

本标准条款涉及的产品应按法典 *预包装食品标签通用标准* (CODEX STAN 1-1985) 的最新版本进行标识。此外, 还应符合以下具体要求:

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为“辣椒酱”、“甜辣椒酱”或者其他名称, 所用名称应与所含成分相符并符合产品销售国的法规和风俗, 且应避免误导消费者。

8.1.2 根据贸易伙伴间的协定, 辣椒的辛辣(热值)水平的标注, 应作为产品名称的一部分或者在紧邻产品名称处, 以免误导消费者, 且必须经产品销售国的主管当局认可或接受。

8.1.3 如果3.1.2条款中所定义的其他允许成分改变了产品的风味特征, 产品名称中应标注“由X调味”或者“X味”。

8.2 非零售包装的标签

除产品名称、批号、生产商、包装商、销售商或进口商的名称和地址和贮存说明必须在容器上标注外, 非零售产品的信息可在容器上或随货文件中给出。然而, 产品批号, 生产商、包装商、销售商

¹ 对于根据 *推荐性低酸和酸化低酸罐头食品国际卫生操作规程* (CAC/RCP23-1979) 声称商业无菌的产品, 不推荐参照微生物标准, 因其无助于为消费者提供安全、适于食用的食品。

或进口商的名称和地址也可以用在随货文件中提供的可清楚识别的标识代替。

9. 分析采样方法

项目	方法	原理	类型
pH	AOAC 981.12 (食品法典加工水果和蔬菜的通用检测方法)	电势(位)测定法	III
容器填充度	CAC/RM 46-1972 (食品法典加工水果和蔬菜的通用检测方法)	称重	I

采样方案

选择适当的检验水平，如下：

I 级检验——正常采样

II 级检验——有争议（食品法典委员会以仲裁为目的的采样量），强制或需更好的全面评估

采样方案 1

(I级检验, AQL = 6.5)

净重≤1 KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤4,800	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
> 240,000	60	7
1 KG (2.2 LB)<净重≤4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤2,400	6	1
2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6
>120,000	60	7
净重>4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤600	6	1
601 – 2,000	13	2
2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4
15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
>42,000	60	7

采样方案 2
(II级检验, AQL = 6.5)

净重≤1 KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤4,800	13	2
4,801 – 24,000	21	3
24,001 – 48,000	29	4
48,001- 84,000	38	5
84,001 – 144,000	48	6
144,001 – 240,000	60	7
>240,000	72	8
1 KG (2.2 LB)<净重≤4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤2,400	13	2
2,401 – 15,000	21	3
15,001 – 24,000	29	4
24,001 – 42,000	38	5
42,001 – 72,000	48	6
72,001 – 120,000	60	7
>120,000	72	8
净重>4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤600	13	2
601 – 2,000	21	3
2,001 – 7,200	29	4
7,201 – 15,000	38	5
15,001 – 24,000	48	6
24,001 – 42,000	60	7
>42,000	72	8