

# 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

芒果酱

**C O D E X   S T A N   1 6 0 - 1 9 8 7**

## 1 说明

### 1.1 产品定义

芒果酱 (mango chutney) :是指由清洗、干净、完好的芒果 (*Mangifera indica* L.) 果实经去皮、切片、剁碎、切碎或粉碎制备而成的产品, 容器封装前后对基本配料进行加热处理以防变质。

### 1.2 品种类型

任何适合品种的果实 (*Mangifera indica* L.)。

## 2 基本成分和质量指标

### 2.1 水果配料的最小含量

成品中应含有不少于 40% (质量分数) 的芒果果实配料。

### 2.2 基本成分

营养甜味剂、蜂蜜、其他水果和蔬菜、食盐 (NaCl)、香料和调味品 (醋、洋葱、蒜和姜) 和其他合适的食品配料。

### 2.3 可溶性固形物的最小百分含量

可溶性固形物总量应不低于成品的 50% (质量分数)。

### 2.4 质量指标

**2.4.1 色泽:** 产品应具有芒果酱的正常特征色泽。

**2.4.2 风味:** 产品应具有芒果酱的特征风味和气味, 产品无外来风味和气味。

**2.4.3 稠度:** 产品应稠度良好, 几乎无纤维物质。水果片应有适度柔软的组织。

**2.4.4 灰分:** 总灰分和盐酸不溶性灰分分别不超过 5% (质量分数) 和 0.5% (质量分数)。

**2.4.5 缺陷:** 如种子或其颗粒、果皮或任何其他外来物质等缺陷的数量和规格应不会严重影响产品的外观或食用品质。

## 3 食品添加剂

食品添加剂		最大使用量
酸化剂	柠檬酸	若产品为巴氏灭菌, 维持 pH 不大于 4.6; 若产品为热处理灭菌, 根据 GMP 规定
	醋酸	
防腐剂	焦亚硫酸钠	100mg/kg, 第 3.2.1~3.2.2 条款指定的食品添加剂, 可单用或以任何比例混用, 以 SO <sub>2</sub> 计
	焦亚硫酸钾	
	苯甲酸钠	250mg/kg, 第 3.2.3~3.2.4 条款指定的食品添加剂, 可单用或以任何比例混用, 以酸计
	甲基、己基、丙基、对羟基苯甲酸酯	
	山梨酸	1000mg/kg

## 4 污染物

铅 (Pb) 最大限量为 1mg/kg。

锡 (Sn) 最大限量为 250mg/kg, 以 Sn 计。

## 5 卫生要求

**5.1** 本标准所涉及的产品的制备和处理应遵守《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP1-1969, Rev.4-2003)相应条款, 和其他食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

**5.2** 在良好操作规范范畴内, 本产品应不含有害物质。

**5.3 应用适当的抽样和检验方法, 产品应:**

—无数量上可能危害健康的微生物;

—无危害健康的寄生虫;

—无数量上可能危害健康的微生物代谢产物。

## 6 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》的要求外 (CODEX STAN 1-1985), 还应满足以下具体要求:

### 6.1 产品名称

标识上产品名称应标注为“芒果酱”。

### 6.2 附加强制要求

符合通用标准。

#### 6.2.1 成分含量表

符合通用标准。

#### 6.2.2 辐照食品

符合通用标准。

### 6.3 非强制标识要求

符合通用标准。

### 6.4 非零售包装

除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的要求外, 还应满足以下具体要求:

**6.4.1** 除产品名称、批次标识、生产商和包装商的厂名、厂址应在容器上标注外, 其他所需信息也应标注在容器上或产品附带资料中。

**6.4.2** 若商标与随货文件明确一致, 批次标识、生产商和包装商的厂名、厂址可由商标标识替代。

**6.4.3** 小单元预包装产品的外包装容器上应附完整标识。

## 7 分析方法和抽样方法

参见国际食品法典相关分析和抽样方法内容。