

罐装鹰嘴豆泥和芝麻酱混合物的区域标准¹

CODEX STAN 257-R - 2007

1. 范围

本标准适用于下文第 2 章所定义的直接用于食用的罐装鹰嘴豆泥和芝麻酱混合物。

2. 说明

2.1 产品定义

罐装鹰嘴豆泥和芝麻酱是指一种产品：

- (a) 使用纯净、干燥、清洗过、煮熟并捣碎的鹰嘴豆和芝麻酱，在加或不加盐情况下制备；
- (b) 包装于密封良好的容器中；
- (c) 在密封于包装容器之前或之后，以适宜的方式进行加热处理，以防止腐败。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本原料

鹰嘴豆和芝麻酱。

3.2 可选配料

- (a) 盐
- (b) 柠檬汁
- (c) 调味品和香料

3.3 质量要素—一般性

最终产品须满足以下一般性要求：

3.3.1 所有原料，包括食品添加剂均须符合其自身标准，并可确保人类食用安全。

3.3.2 本产品不应有异常杂质和昆虫及其一部分。

¹ 有关分析方法的章节将在分析和采样方法委员会批准后再由国际食品法典委员会审议。

3.3.3 本产品不应添加填充物，即面粉、淀粉等。

3.3.4 混合物须为糊状，均一而没有结块。

3.3.5 本产品须具有自然的风味、颜色和气味。

3.3.6 本产品不应含有除芝麻酱来源以外的任何添加的脂肪成分。

3.4 质量要素—特异性

以下要求适用于已加工好并可按照使用说明食用的最终产品：

3.4.1 最小芝麻酱含量为 8% (m/m)。

3.4.2 最大盐含量为 2% (m/m)。

3.4.3 最小总固体含量为 27% (m/m)。

3.4.4 最大总酸度为 1% (m/m)，以柠檬酸的形式。

4. 食品添加剂

只能使用下列食品添加剂，并需按规定的限量使用。

4.1 酸度调节剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
330	柠檬酸	GMP

4.2 抗结剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
500(i)	碳酸钠	GMP

4.3 稳定剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
501(i)	碳酸钾	GMP

5. 污染物

本标准所包括的产品须符合国际食品法典委员会制定的污染物和农药残留最大限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准规定中所包括产品的制备和处理均须符合《国际推荐操作规范—食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969）、《低酸和酸化低酸罐头食品国际推荐卫生操作规范》（CAC/RCP 23-1979）和其他食典文件如卫生操作规范和操作规范的相应规定。

6.2 本产品均须符合依照《制定及应用食品微生物标准的原则》（CAC/GL 21-1997）制定的任一微生物标准。

7. 包装和储存

7.1 本产品须使用可保持其最终产品卫生、营养和感官质量的容器包装。

7.2 本产品须储存于通风良好的场所中，防止直接受热、受潮和污染。

7.3 所使用的金属容器须涂有适合本产品，没有机械损伤和锈迹的食品级亮漆。

7.4 最终产品包装物不应膨胀，20°C 时其内部压力须小于大气压力。

8. 重量和度量

8.1 罐装

8.1.1 最小罐装量

包装容器须充分罐装本产品，本产品所占空间不得少于该容器水容量的 90%。容器水容量是指密封容器完全被装满后所能容纳的 20°C 的蒸馏水的容量。

9. 标识

本产品须根据《国际食品法典预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）进行标识：

9.1 食品名称

本食品的名称应为“鹰嘴豆泥和芝麻酱混合物”。

10. 分析和采样方法²

² 待完成。