

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 - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准

鲑鱼罐头

CXS 3-1981

2011 年修正

1 适用范围

本标准适用于鲑鱼罐头。

2 说明

2.1 产品定义

2.1.1 鲑鱼罐头由去除头、内脏、鳍及尾部的任一下列物种鱼类制成，并且可添加食盐、水、鲑油和（或）其他食用油。

- 大西洋鲑 (*Salmon salar*)
- 红大麻哈鱼 (*Oncorhynchus nerka*)
- 银大麻哈鱼 (*Oncorhynchus kisutch*)
- 大鳞大麻哈鱼 (*Oncorhynchus tshawytscha*)
- 红鳞大麻哈鱼 (*Oncorhynchus gorbuscha*)
- 大麻哈鱼 (*Oncorhynchus keta*)
- 马苏大麻哈鱼 (*Oncorhynchus masou*)

2.2 加工定义

鲑鱼罐头以密封容器包装，须经过足以保证商业无菌状态的加工处理。

2.3 性状描述

2.3.1 鲑鱼罐头内容物为横向切割并垂直装罐的鱼段。装罐方式应使鱼段横断面与罐头盒盖、盒底基本平行。

2.3.2 只要符合下列要求，产品可采用任何其他性状方式：

- i) 与第 2.3.1 款所述方式有显著区别；
- ii) 符合本标准的所有其他规定；
- iii) 在产品标识中对性状进行详细描述，以免混淆或误导消费者。

3 基本成分和质量指标

3.1 鲑鱼

产品须由符合第 2.1 条款所列鱼种制备而成，且鱼的品质良好，可作为鲜品供人类食用。

3.2 其他配料

所使用的其他配料应为食品级质量，并且符合所有相关食品法典标准。

3.3 成品

根据第 9 条规定进行成品批次检验，如质量符合第 8 条规定，则产品符合本标准要求。检查方法应符合第 7 条规定。

4 食品添加剂

本产品不允许添加任何添加剂。

5 卫生

5.1 建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准所涉及的产品：《食品卫生总则》（CXC 1-1969），《鱼和水产制品操作规范》（CXC 52-2003），《低酸和酸化低酸罐头卫生操作规范》（CXC 23-1979），以及食品法典其他相关操作规范和卫生操作规范。

5.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1979）制定的所有微生物标准。

6 标识

除应符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的规定外，还应遵照以下具体规定：

6.1 产品名称

产品名称应根据产品销售国的法律、习俗、惯例以及对原料鱼物种的恰当称呼而定。

6.2 填装介质

产品名称中应包含填装介质。

6.3 性状描述

紧靠产品通用名称处应注明第 2.3.2 条规定的性状描述。

7 抽样、检验和分析

7.1 抽样

- i) 第 3.3 条规定的成品批次检验用样品，其采样应采用 AQL 值为 6.5 的恰当采样方案。
- ii) 净重检测的采样应遵循符合 CAC 标准的恰当采样方案。

7.2 感官评价和物理检验

感官与物理检验样品须由经过此类检验培训的人员进行评估，并遵循本标准第 7.3 条和附录 A 以及《鱼类和贝壳类实验室感官评定指南》（CXG 31-1999）的规定。

7.3 净重测定

所有样品单位的净含量应通过以下程序测定：

- i) 称量未开封的罐头。
- ii) 开罐并除去内容物。
- iii) 除去多余液体和粘附的肉后，称量空罐重量（包括盒盖）。
- iv) 未开封罐头的重量减去空罐重量，即为净含量。

7.4 填装食用油（不包括鲑油）产品的固形物重量测定

所有样品单位的固重应通过以下程序测定：

- i) 测定前将罐头的温度维持于 20~30℃ 之间，不少于 12 h。
- ii) 开罐并使之倾斜，将内容物倾倒在预先称重的金属网丝圆筛上，网孔为 2.8 mm×2.8 mm 正方开口。
- iii) 以 17°~20° 的角度倾斜圆筛，使内容物沥干 2 min，从样品倾倒入圆筛之时开始计时。
- iv) 称量沥干的鱼及圆筛总重。
- v) 沥干物和圆筛总重减去圆筛重量即为鱼的固重。

8 次品定义

样品如呈现下列任何一项特征，则认定为次品。

8.1 异物

样品中存在任何不是来自于鲑鱼或填装介质、对人体健康不构成危害的物质，这些物质用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在，表明生产过程不符合良好生产和卫生规范。

8.2 气味/味道

样品出现持久的明显令人厌恶的气味或味道，表明已变质或酸败。

8.3 质地

- i) 含有过多非该鱼种特征的糊状鱼肉；
- ii) 含有过多非该鱼种特征的硬（韧）鱼肉；
- iii) 蜂巢状鱼肉超过净含量的 5%。

8.4 变色

受到变质、酸败或硫化物着色影响，样品明显变色，超过净含量的 5%。

8.5 反感物

样品中发现长度超过 5mm 的鸟粪石晶体。

9 批次验收

满足以下条件时，可认为该批次产品符合本标准规定：

- i) 第 8 条规定的次品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数 (c)；
- ii) 不符合第 2.3 条产品性状描述规定的样品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数 (c)；
- iii) 所有被检测样品的平均净重（或平均固重，如适用）不少于标称净重（或固重，如适用），且每个包装都不存在不合理的重量短缺；
- iv) 符合本标准第 4、5、6 条对食品添加剂、卫生和标识的规定。

附录 A 感官和物理检验

- 1、对罐体外部进行全面检验，确定是否存在密封性问题、底盖有无涨罐现象。
- 2、开罐并按照第 7.3、7.4 条规定的程序完成重量测定。
- 3、检测产品的变色、异物和反感物等方面的情况。出现硬骨表明加工不完全，须进行无菌检查。
- 4、依据《鱼类和贝壳类实验室感官评定指南》（CXG 31-1999）检查产品的气味、味道和质地。