

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

树莓罐头

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

1 说明**1.1 产品定义**

树莓罐头是符合下列条件的产品：(a)是以符合 *Rubus idaeus* L. 或者 *Rubus occidentalis* L.果实特征的树莓品种，适当完好、成熟的果实为原料，在去除果蒂、果萼等外部物质制作而成；(b)用水或者其他合适的液态包装介质包装；(c)在装入容器前后以适当方式进行热加工处理，以防止变质。

1.2 品种类型

任何适当的树莓品种都可以使用。

2 关键构成和质量因素**2.1 填充介质¹****2.1.1 树莓罐头可以用下列媒介进行填充：**

2.1.1.1 水—罐头中水是唯一的填充介质；

2.1.1.2 果汁—罐头中树莓果汁或者任何其他相溶的果汁是唯一的填充介质；

2.1.1.3 水和果汁—罐头中水和树莓果汁，或者水和任何其他一种果汁，或者水和两种或者两种以上的果汁，混合组成填充介质；

2.1.1.4 混合果汁—罐头中两种或者多种果汁，包括树莓，混合组成填充介质；

2.1.1.5 加糖—上述 2.1.1.1 至 2.1.1.4 条款中的填充介质可以添加以下一种或者多种糖：蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、干葡萄糖浆和葡萄糖浆。

2.1.2 加糖时填充介质分类

2.1.2.1 当往树莓果汁或者其他果汁中添加糖时，液体介质应不低于 15°Brix，应在切口强度的基础上分为以下类别：

低糖（水果名称）果汁—不低于 15°Brix

高糖（水果名称）果汁—不低于 20°Brix

2.1.2.2 当往水中、水和树莓果汁中或者水和果汁中添加糖时，应在切口强度的基础上将液体介质分为以下类别：

基本糖浆强度

---低糖浆

不低于 15°Brix。

---高糖浆

不低于 20°Brix。

2.1.3 其他填充介质

当销售国容许时，可以使用以下填充介质：

---微甜水

≥11°Brix 但≤15°Brix。

---水微甜

≥11°Brix 但≤15°Brix。

---特低度糖浆

≥11°Brix 但≤15°Brix。

--- 特高度糖浆

≥26°Brix

¹ 见第一部分附件。

2.1.4 应按照抽样均值确定甜果汁或者糖浆的切口强度，但没有任一容器的白利度值可低于下一类别的最小值。

2.2 质量标准

2.2.1 颜色

除人工染色的树莓罐头外，树莓应具有罐装树莓的正常颜色特征以及所用品种的典型特征。

2.2.2 风味

树莓罐头应具有正常风味和气味，无产品外来风味和气味。

2.2.3 质地

树莓应具有适当一致的质地，应既不过分坚硬又不过分绵软。

2.2.4 缺陷和许可

树莓罐头应基本没有如下所列限量内的缺陷：

缺陷	最大限量/%（质量分数）
(a) 瑕疵树莓（包括风划痕、虫害、病害树莓，外观变形致食用质量受严重影响）	沥干树莓的 10% m/m
(b) 挤压或破碎树莓（包括 50% 以上的小核果挤压、破损、脱落或其他致其最初形态遭到破坏）	沥干树莓的 25% m/m
以上(a)、(b)缺陷总和	沥干树莓的 25% m/m
(c) 外来植物物质（以平均值计）	
i) 茎(叶柄)或其它部分，每片长度大于 3 mm	2 片/100 g 沥干树莓
ii) 叶子、花萼或其部分、以及其他类似无害外来植物物	2 cm ² /100 g 沥干树莓

2.2.5 缺陷分类

不符合第 2.2.1 至 2.2.4 条款所述的（以平均值计的外来植物物质除外）一项或多项相应质量要求的容器，应被视为“不合格品”。

2.2.6 验收

在以下情况下，本批次被认为符合第 2.2.5 条款的质量要求：

(a) 那些不以平均值计的要求，按第 2.2.5 条款所定义的“不合格品”数量并没有超过抽样标准值 6.5 的适当抽样计划中的可接受数量 (c)（见分析和抽样方法法典相关文本）；

(b) 符合以样本平均值计的要求。

3 食品添加剂

3.1 着色剂

最大用量

3.1.1 赤藓红—CI 45430

成品中 300 mg/kg，单独或者混合

3.1.2 丽春红 4 R—CI 16255

成品中 300 mg/kg，单独或者混合

4 污染物

最大用量

铅(Pb)

1 mg/kg

锡(Sn)

250 mg/kg，以锡计

5 卫生

5.1 建议本标准规定所涵盖的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则—推荐性国际标准》(CAC/RCP 1-1969)和食品法典委员会推荐的其他和本产品相关的法典操作的规定。

5.2 在良好操作规范范围内,本产品应无有害物质。

5.3 当采用适当的抽样和检测方法检测时,产品:

- 微生物数量不会产生健康危害;
- 没有造成健康危害的寄生虫;
- 微生物源物质含量不会造成健康危害。

6 重量和计量

6.1 容器填充

6.1.1 最小填充量

容器应完全装满树莓,且产品(包含填充介质在内)应至少占据容器水容量的90%。容器的水容量为摄氏20℃温度下密封容器完全装满蒸馏水时的容量。

6.1.2 “不合格品”定义

不符合第5.1.1条款所规定的最小填充量要求(容器容量的90%)的容器,应被视为“不合格品”。

6.1.3 验收

当第5.1.2条款所定义的“不合格品”的数量未超过抽样标准值6.5的适当抽样计划的(分析和抽样方法食品法典文本)允许值(c)时,本批次将被认为符合5.1.1条款的要求。

6.1.4 最小沥干重

6.1.4.1 产品的沥干重应不少于摄氏20℃温度下密封容器完全装满蒸馏水时重量的37%。

6.1.4.2 当检验的所有容器的平均沥干重不低于所要求的最低重量时,只要个别容器不存在不合理的短斤少两现象,那么就应视为符合最低沥干重要求。

7 标识

除适用《预包装食品标识法典通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的规定外,还适用下列具体规定:

7.1 食品名称

7.1.1 产品名称应为“树莓”。

7.1.2 在树莓非红色树莓的情形下,水果颜色应作为名称的一部分,或者应紧邻名称标识。

7.1.3 填充介质应作为名称的部分或在紧邻产品名称的位置予以标注。

7.1.3.1 当填充介质为水、或水和树莓汁、或水和一种或成多种果汁,且水为主要成分时,填充介质应标注为:“水中”或“水填充”;

7.1.3.2 当填充介质只有树莓汁或任何其他单一果汁时,填充介质应标注为:“树莓汁”或“(水果名称)汁”;

7.1.3.3 当填充介质为两种或多种水果汁时,可包含树莓汁,应标注为:“(水果名称)汁”或“含果汁”或“混和果汁”;

7.1.3.4 当树莓汁或其他果汁中添加糖,填充介质应视情况适当标注为:

----“低糖(水果名称)汁”

----“高糖(水果名称)汁”

----“低糖果汁”

----“高糖混合果汁”

7.1.3.5 当水、水和单一果汁（包括树莓汁）、水和两种或多种果汁中添加糖时，填充介质应相应地标注为：

----“低糖糖浆”或“高度糖浆”

----淡糖水

----微甜水

----淡糖浆

----浓糖浆

7.1.3.6 当填充介质含水和树莓汁或水和一种或多种果汁，且果汁占填充介质总体积的 50%或以上时，填充介质应标注该果汁为主要成分，例如：“树莓汁和水”或“（水果名称）汁和水”。

8 分析和抽样方法

见分析和抽样方法法典相关文本。