

# CODEX ALIMENTARIUS

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)

## 葡萄干法典标准

**CXS 67-1981\***

**1981 年通过。2019 年修正。**

\* 此前为 CAC/RS 67-1974

## 1. 范围

本标准适用于符合欧亚种葡萄（*Vitis vinifera* L.）特征，经适当处理或加工的各类即食干制葡萄（raisins 或 sultanas）。本标准的适用范围也包括散装容器包装的，用于重新包装成销售规格的葡萄干。本标准不适用于称为无核黑色小葡萄干（currants）的类似干制的蔓藤浆果。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

葡萄干是由符合欧亚种葡萄（*Vitis vinifera* L.，不包括无核小葡萄）特征，由完整的各类干制葡萄制成的，经适当加工成为市售的，裹有或未裹可选配料的产品。

干制葡萄或葡萄干：

- (1) 应通过清洗或其他方式进行适当清洁；
- (2) 除串型葡萄干外应去梗；
- (3) 除马拉加麝香葡萄（Malaga Muscatel）属外，其他种类均应去梗；
- (4) 可在碱性和油性溶液中浸泡（不漂白）以便于干燥；
- (5) 可通过化学方法进行漂白处理，再进一步干制加工；
- (6) 结籽类产品可通过机械除籽；
- (7) 应降低湿度以保证产品的贮存；
- (8) 可用本标准 3.1 段中规定的一种或多种成分或糖进行包裹。

### 2.2 产品类别

- (a) **无籽类**—由天然无籽或基本无籽的葡萄制成；
- (b) **结籽类**—由有籽葡萄制成，籽可在加工时去除或不去除。

### 2.3 产品型别（或形式）

- (a) **未去籽**—葡萄中的籽未去除。
- (b) **去籽**—葡萄中的籽经机械去除。
- (c) **成串**—带有主茎的。

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 允许成分

葡萄干油和其他可食用植物油（以防葡萄干结块）、蔗糖、转化糖、葡萄糖、高浓度葡萄糖浆和蜂蜜，均可添加到产品中。

## 3.2 质量标准

### 3.2.1 成熟特征

产品应具有成熟葡萄制成的葡萄干的发育特征，如各品种应具有相应的正常色泽和质地，此种葡萄干大部分应由多肉和高糖含量的浆果制成。

### 3.2.2 基本质量要求

葡萄干加工所用原料和方法，应使最终产品具有各类品种应有的正常色泽、香气和成熟特征，并符合以下要求：

- | <b>(a) 水分含量</b> | <b>最高值</b> |
|-----------------|------------|
| 马拉加麝香葡萄属        | 31%        |
| 去籽类（籽被去除）       | 19%        |
| 所有其他类型和/或品种     | 18%        |
- (b) 矿物质杂质—含量不应影响到口感或可食性（本标准 5.2 节）。
- (c) 其他缺陷—基本无梗、外来植物材料和损伤。

### 3.2.3 缺陷定义

- (a) 梗茎片段—支茎片段
- (b) 梗蒂—连接葡萄与整串葡萄支茎的长度超过 3mm 的小木质茎，无论其是否连在葡萄上。（对于“未去茎的”马拉加麝香葡萄属，梗蒂不被界定为缺陷。在考虑葡萄干梗蒂允许量时，脱落的梗蒂视同与葡萄干相连。）
- (c) 未成熟或未发育好的葡萄干—指具有以下特征的葡萄干：
- (i) 果实极轻，缺乏含糖组织，表明发育不完全；
  - (ii) 完全干瘪，几乎无肉，以及
  - (iii) 可能较硬。
- (d) 损伤的葡萄干—有晒斑、疤痕、机械损伤或有其他严重影响外观、可食性、可保存性或可运输性的类似损伤的葡萄干。
- 去籽类葡萄干中正常去籽操作引起的机械损伤，不被界定为“损伤”。
- 无籽类葡萄干在去除根蒂过程中发生的机械损伤，不被界定为“损伤”。
- (e) 带糖葡萄干—葡萄干外皮上或内部有明显的糖晶体，严重影响葡萄干的外观。裹糖葡萄干或有意添加糖的情况不被界定为“带糖葡萄干”。
- (f) 籽实（去籽类葡萄干）—在加工过程中未去除的大体完整、完全成熟的籽实。

### 3.24 缺陷允许范围

葡萄干不应有过多缺陷（无论这些缺陷是否在本标准中具体界定或允许）。3.2.3 节中定义的一些常见缺陷不应超过 3.2.4 节中规定的要求。

| 缺陷                      | 无籽类        | 结籽类        |
|-------------------------|------------|------------|
|                         |            | 最大值        |
| 梗茎片段（去茎类）               | 2 个/kg     | 2 个/kg     |
| 梗蒂（未去梗蒂的<br>马拉加麝香葡萄类除外） | 50 个/500 g | 25 个/500 g |
| 不成熟或未发育完全的              | 6%（重量）     | 4%（重量）     |
| 有损伤的                    | 5%（重量）     | 5%（重量）     |
| 带糖的                     | 15%（重量）    | 15%（重量）    |
| 籽（去籽类）                  | -          | 20 个/500 g |

## 4. 食品添加剂

### 最大值

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| 4.1 二氧化硫（仅适用于经漂白的葡萄干） <sup>1</sup> | 1,500 mg/kg |
| 4.2 矿物油（食品级）                       | 5 g/kg      |
| 4.3 山梨醇                            | 5 g/kg      |

## 5. 卫生要求

5.1 建议本标准所涉产品应在制备和处理过程中，遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）中的相关规定，以及食品法典委员会推荐的其他操作规范中与本产品相关的规定。

5.2 产品应尽可能在良好生产规范条件下生产，不带有害物质。

5.3 用适宜的采样和检验方法进行检验时，产品：

- 不得含有可能对人体健康造成危害的微生物；
- 不得含有可能对人体健康造成危害的寄生虫；以及
- 不得含有可能对人体健康造成危害的任何微生物源的物质。

## 6. 重量和计量

容器应在不影响质量的情况下尽可能充满，应符合产品内容物的相关声明。

<sup>1</sup> 处理后即刻适用的最大限量

## 7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求之外，还应符合以下具体规定：

### 7.1 食品名称

（亦见 7.2 节的可选声明）。

**7.1.1** 产品名称应为“葡萄干”（raisins），或在用无籽葡萄干（sultana）描述某些种类的葡萄干的地区，也可称为“无籽葡萄干”。

**7.1.2** 如葡萄干经过漂白，名称部分应包括通常在销售国能理解和使用的有意义的术语，如“漂白的”、“金色的”或“金色漂白的”。

**7.1.3** 如葡萄干为有籽类，产品名称应酌情包括：

- (a) “去籽的”或“籽已去除”的说明；
- (b) “未去籽”、“有籽”的描述，或能表达葡萄干并非天然无籽的类似说明，但成串或马拉加麝香葡萄型除外。

**7.1.4** 如葡萄干成串，产品名称应有“成串”的说明，或其他类似的适当说明。

**7.1.5** 如葡萄干未去除梗蒂，产品名称应包含“未去梗蒂”的说明或类似的适当说明，成串和或马拉加麝香葡萄型除外。

**7.1.6** 如使用了特色的外层包裹或类似的处理，产品名称部分应有合适的术语或近似的名称，如“裹糖的”、“裹有 X 的”。

### 7.2 可选声明

**7.2.1** 在未作为干燥辅助手段的碱性和油性溶剂中浸泡的，也未经漂白处理的葡萄干，可称为“天然”葡萄干。

**7.2.2** 无籽型葡萄的葡萄干可称为“无籽”葡萄。

**7.2.3** 产品名称可包含葡萄干品名或其品种类别名称。

## 8. 分析和采样方法

为检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《分析和取样建议方法》（CXS 234-1999）中所包含的分析和取样方法。