

# 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)

---

咸牛肉标准

**CXS 88-1981**

**1981年通过。1991年、2014年、2015年修订。2019年修正。**

## 1. 范围

本标准适用于指定为“咸牛肉”并装在密封容器中销售的罐装牛肉产品，这些产品在密封后经过热处理，达到产品的货架稳定性。

本标准不适用于其成分特征与指定特征不同的“咸牛肉”。此类产品应带有描述真实性质的合格声明，不会误导消费者，也不会导致与本标准涵盖的产品混淆。

## 2. 说明

咸牛肉是来自牛种动物的切碎、腌制、去骨的胴体肉，可能包括头肉、心脏肉和裙肉。

产品应由预先煮熟的粗切牛肉或添加最多 5%生牛肉的此类预先煮熟的牛肉的混合物制成；在任何一种情况下，肉都应在封装前、后进行腌制。

封装后应进行热处理，并应足以确保产品在货架上稳定，不会对公众健康造成危害。

### 2.1 附属定义

气密封容器是指完全密封且不渗透的容器，由适用于标准涵盖的产品的任何适当材料制成。

## 3. 基本成分和质量要素

### 3.1 基本成分

- 未腌制的牛肉；
- 腌制原料包含食品级盐和亚硝酸钠或亚硝酸钾。

### 3.2 可选配料

- 蔗糖、转化糖、右旋糖（葡萄糖）、乳糖、麦芽糖、葡萄糖浆（包括玉米糖浆）。

### 3.3 成分

最终产品中总蛋白质含量不得低于 21% m/m。

### 3.4 基本质量要素

#### 3.4.1 原材料

用于制备产品的肉类应具有适合人类消费的质量，并且没有令人反胃的气味和味道。

#### 3.4.2 最终产品

最终产品应清洁且基本上没有来自容器的污点和污染。肉应均匀彻底地腌制，产品在冷藏后应能切片。

## 4. 食品添加剂

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 在食品类别 08.3.2 “热处理加工的碎肉、家禽和野味产品”及其母食品类别中使用的防腐剂是可接受的，允许用于符合本标准的食品。只有表 3 中的某些食品添加剂（如表 3 所示）可用于符合本标准的食品。

必须符合《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）第 4.1 条关于食品添加剂从配料和原料带入食品的条件。

## 5. 污染物

本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）的最大限量。

本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药和/或兽药的最大残留限量。

## 6. 卫生

建议按照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《肉类卫生操作规范》（CXC 58-2005）、《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）以及其他相关法典文本（如《卫生操作规范》和《操作规范》）的相应部分制备和处理本标准规定所涵盖的产品。

产品应符合根据《食品相关微生物标准的制定和应用原则和指南》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准。

## 7. 标签

应适用《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的规定，仅不相关的第 5.2 节（辐照食品）除外：

### 7.1 食品名称

标签上标注的食品名称应为“咸牛肉”。

### 7.2 日期标记和储存说明

对于货架稳定的咸牛肉罐头，最低保质期应按年份标明。

### 7.3 非零售包装的标签

零售包装标签所需的适当信息应出现在非零售包装上或随附文件中，但食品名称、日期标记和储存说明、批次标识以及制造商或包装商的名称和地址必须出现在非零售包装上。

但是，批号以及制造商、包装商、分销商和/或进口商的名称和地址可以用识别标记代替，前提是该标记可通过随附文件清楚识别。

## 8. 分析方法

为检查是否符合本标准，应采用与本标准规定相关的《分析和取样推荐方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和取样方法。