

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 - www.codexalimentarius.org

熟制腌肉末标准

CXS 98-1981

1981 年通过。1991、2014 和 2015 年修订。2019 年和 2022 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
5	第 7.4 条 非零售包 装物标签	零售包装物标签所需的信息应在非零售包装物或随 附材料中说明，而食品名称、 日期标识、储藏说明、 批号以及生产商或包装商的名称和地址应在非 零售包装物上注明。 但也可用一个识别标识来代替产品批号和生产 商或包装商的名称和地址， 前提是此标识能通过另附材料清楚地加以辨 识。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物 标签通用标准》 (CXS 346-2021)。

1. 范围

本标准适用于以适当包装材料包装的、标注为“肉末”¹的产品。

2. 说明

本产品是由下文所述的肉、禽肉或者肉与禽肉的混合物经腌制或熏制加工制成。所用的肉至少有 50% 被切成可以通过直径 8mm 以上磨孔的切块，且从任何一个角度测量，切块的长度均不能超过 15mm。

产品可含或不含粘结剂。

对本产品进行的热处理、腌制类型和包装应足以确保产品不会产生公共卫生危害，且在贮存、运输、销售条件下保持品质完好。

2.1 补充定义

在本标准中：

- **可食用脏器**是指经检查适合人类食用的脏器，但不包括肺、耳朵、头皮、口鼻（包括嘴和鼻）、黏膜、腱、生殖器、乳房、肠和膀胱。可食用脏器不包括家禽的皮。
- **肉**是指在屠宰场屠宰的哺乳动物的可食用部分，包括可食用脏器。
- **包装**是指产品用某种材料制造的包装物进行包装，确保在正常处理条件下不会被污染。
- **禽肉**是指在屠宰场屠宰的饲养家禽的可食用部分，包括鸡、火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡或鸽子。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本成分

- 肉、禽肉或者其混合物，不包括可食用脏器；
- 水；
- 食用盐、亚硝酸钾或亚硝酸钠制成的腌料。

3.2 可用配料

- 可食用脏器，自体脂肪，腌制或未腌制的猪肉皮，禽肉；
- 碳水化合物和蛋白粘结剂，如：
 - 谷粉、面粉或谷物、马铃薯或者甘薯制成的淀粉；

¹ “肉”一词可用说明所使用的肉类种类的词代替。

- 面包、饼干或烘培制品；
- 奶粉、脱脂奶粉、黄油奶粉、酪蛋白酸、乳清粉、鸡蛋蛋白、干血产品、蔬菜蛋白产品；
- 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）；
- 香料、佐料和调味品；
- 水溶性、芳香性水解蛋白。

3.3 构成

	含粘结剂的产品	不含粘结剂的产品和可食用脏器（但可包括哺乳动物的心脏、舌和加热肉类）
肉类摄入最低含量	80% ²	90%
脂肪最大含量	35%	25%

3.4 关键质量要素

3.4.1 原材料

制作本产品所用的原料质量应适合人类食用，且无不良气味或风味。

3.4.2 成品

产品应洁净，并且没有被包装物染色或污染。肉或禽肉应当均匀、彻底腌制，产品在冷冻后可以切片。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 规定适用于食品类别 08.3.2（经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品）及其上级食品类别的防腐剂、保湿剂和着色剂可用于本标准规定下的食品。表 3 载列的食品添加剂只有一部分（见表 3）可用于本标准规定下的食品。

调味物质的使用应符合《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）的规定。

《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）第 4.1 条涉及食品添加剂由配料和原材料转移到食品中的情况，应适用于本标准规定下的食品。

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中规定的最大限量。

² 肉含量包括肉、可食用脏器和禽肉。

本标准所涉产品应符合食品法典委员会规定的农药和/或兽药的最大残留限量。

6. 卫生要求

建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)、《肉类卫生操作规范》(CXC 58-2005)、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》(CXC 23-1979)、《应用〈食品卫生通用原则〉控制即食食品中单增李斯特菌准则》(CXG 61-2007)及卫生操作规程和操作规范等其他相关法典文本。

产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则与准则》(CXG 21-1997)制定的微生物标准。

7. 标签

应适用《预包装食品标识通用标准》(CXS 1-1985)的具体规定：

7.1 产品名称

标签上标注产品的名称为“肉末”，但“肉”可用产品用肉的具体名称代替；或产品中使用了多种肉，则标注应按比例大小依次排列，如“猪肉末”、“猪牛混合肉末”。

应在产品名称中注明含有粘结剂和可食用脏器，并注明肉类、禽肉及其混合产品来源于何种动物，以免误导消费者。

7.2 成分表

成分表应标明肉、禽肉及其混合产品来源于何种动物。

7.3 日期标识和贮存说明

对于耐贮存产品，最短保质期应标注到年。

对于不耐贮存的产品 – 如在正常贮存和销售条件下保存不得超过 18 个月的产品，以及提供给消费者或餐饮服务商的包装产品，最短保质期应按年月日标注。

对于不耐贮存，且不是直接销售给消费者或餐饮服务商的包装产品，则应标注适当的贮存和流通说明。

7.4 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》(CXS 346-2021)。

8. 分析方法

为了核查是否符合本标准，应使用《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)中与本标准规定相关的分析和采样方法。