

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

芒果酸辣酱标准

CXS 160-1987

1987 年通过。2019 年修正。

1. 说明

1.1 产品定义

芒果酸辣酱是用清洁、洗净、完好的芒果（*Mangifera indica* L.）去皮、切片、切碎、切丝或粉碎，然后在装入容器密封之前或之后与基本成分一起经过热加工制成的产品（防止变质）。

1.2 品种类型

任何合适的芒果（*Mangifera indica* L.）品种。

2. 基本成分和质量要素

2.1 水果成分最低含量

成品中芒果果实成分的含量不得低于 40% m/m。

2.2 基本成分

营养甜味剂、蜂蜜、其他水果和蔬菜、盐（氯化钠）、香料和调味品（如醋、洋葱、大蒜和姜）和其他合适的食品成分。

2.3 总可溶性固体物的最小百分比

总可溶性固体物含量应不低于成品的 50% m/m。

2.4 质量标准

2.4.1 颜色：产品应具有芒果酸辣酱的正常颜色特征。

2.4.2 口味：产品应具有芒果酸辣酱特有的口味和气味，无异味。

2.4.3 一致性：产品应具有良好的一致性，合理地不含纤维物质。水果块应具有合理细嫩的组织。

2.4.4 灰分：总灰分和不溶于盐酸的灰分分别不超过 5% m/m 和 0.5% m/m。

2.4.5 缺陷：芒果籽或其碎粒、果皮或任何其他异物等缺陷的数量、大小和存在不应严重影响产品的外观或食用质量。

3. 食品添加剂

3.1 酸化剂 在成品中的最高含量

- | | | |
|-----------|---|-----------------------------|
| 3.1.1 柠檬酸 |) | 如果产品是热巴氏杀菌，pH 值保持在不高于 4.6； |
| 3.1.2 醋酸 |) | 或如果产品是热杀菌，受《良好生产规范》（GMP）限制。 |

3.2 防腐剂

- | | | |
|-----------------|---|-----------------------|
| 3.2.1 焦亚硫酸钠 |) | 100 mg/kg 单独或任意组合 |
| 3.2.2 焦亚硫酸氢钾 |) | 用 SO ₂ 表示。 |
| 3.2.3 苯甲酸钠和苯甲酸钾 |) | 250 mg/kg 单独或任意组合 |
| 3.2.4 甲基、乙基和丙基 |) | 以对羟基苯甲酸酯表示 |
| 3.2.5 山梨酸 |) | 1,000 mg/kg |

4. 污染物

- | | |
|--------|--------------------|
| 铅 (Pb) | 1 mg/kg |
| 锡 (Sn) | 250 mg/kg, 以 Sn 计算 |

5. 卫生

5.1 建议按照《食品卫生通则》（CXC 1-1969）的适当章节以及食品法典委员会建议的其他相关操作规范来制备和装运本标准所涵盖的产品。

5.2 遵循《良好生产规范》，产品应尽可能不包含有害物质。

5.3 采用适当的抽样和检验方法进行测试时，产品：

- 不得包含其数量可能危害健康的微生物；
- 不得包含可能危害健康的寄生虫；并且
- 不得包含其数量可能危害健康的源自微生物的物质。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，¹ 还适用以下具体规定：

6.1 食品名称

标签上标注的食品名称应为“芒果酸辣酱”。

6.2 附加强制性要求

按照《通用标准》。

6.2.1 成分定量标注

按照《通用标准》。

6.2.2 辐照食品

按照《通用标准》。

6.3 强制性标签要求的豁免

按照《通用标准》。

6.4 非零售容器的标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

6.4.1 上述标签信息应在包装容器上或随附文件中提供，但产品名称、批次标识以及制造商或包装商的名称和地址应出现在容器上。

6.4.2 但是，批号以及制造商或包装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。

6.4.3 盛装小单位预包装食品的外包装容器（见《通用标准》）应有完整的标签。

7. 分析和抽样方法

为了检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《建议分析和抽样方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和抽样方法。

¹ 下称《通用标准》。