

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

核果罐头标准¹

CXS 242-2003

2003 年通过，2017 年修正

¹ 仅适用于 *Prunus* 属核果。

1. 范围

本标准适用于标准第 2 条款定义的，直接可食的 *Prunus* 属核果罐头，包括特定用途或若需要进行重新包装的核果罐头。不适用于指明需进一步加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

核果罐头（canned stone fruits）为：

- (a) 由新鲜、冷冻或预罐装的 *Prunus* 属商业罐装品种的成熟核果制备，去梗、有核或无核、具备适于人类消费的特性。
- (b) 使用或不用液体填充介质、糖和/或碳水化合物甜味剂（例如蜂蜜）和以下第 3.1.3 条款指出的其他允许配料填充。
- (c) 容器密封前后用适当方式加热以防变质。

2.2 种

可用以下种：

2.2.1 杏：*Prunus armeniaca* L.

2.2.2 桃：*Prunus persica* L.

2.2.3 李

- (a) *Prunus cerasifera* Ehrh.（櫻桃李）。
- (b) *Prunus domestica* L.（李）。
- (c) *Prunus insititia* L.（布拉斯李或蜜李）。
- (d) *Prunus italica* L.（西洋李）。

2.2.4 櫻桃

- (a) *Prunus avium* L.（甜櫻桃包括比葛柔櫻桃）。
- (b) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L.（酸櫻桃包括格賴沃特櫻桃）。

2.3 品种类型

应指明桃、李和櫻桃的不同品种类型。

2.3.1 桃

2.3.1.1 根据分离核的难易程度分为以下类型

- (a) 黏核桃：果核黏附在果肉上；
- (b) 离核桃：果核与果肉易分离。

2.3.1.2 色泽类型

- (a) **绿色**：完全成熟时成熟果实果肉的主导色在淡绿色到绿色范围内的品种类型；
- (b) **红色**：除和果核洞相连部分有杂红色外，成熟果实果肉的主导色在淡黄到橘红色范围内的品种类型；
- (c) **白色**：成熟果实果肉的主导色在白色到黄白色范围内的品种类型；
- (d) **黄色**：成熟果实果肉的主导色在淡黄到深橘红色范围内的品种类型。

2.3.2 李

- (a) 櫻桃李；
- (b) 西洋李；
- (c) 布拉斯李；
- (d) 紫皮李；
- (e) Quetsches；
- (f) 红皮李；
- (g) 黄皮李。

2.3.3 櫻桃

- (a) 酸的（格赖沃特櫻桃）；
- (b) 甘甜的；
- (c) 微甜的（比葛柔櫻桃）。

2.4 产品类型

2.4.1 桃应去皮。

2.4.2 **整桃**：去核或未去核的完整果实。

2.4.3 **二开桃**：去核并切成近似相等的 2 部分。

2.4.4 **四开桃**：去核并切成近似相等的 4 部分。

2.4.5 **片**：去核并切成楔形扇片。

2.4.6 **丁**：去核并切成立方体块。

2.4.7 **碎片**（混和碎片或不规则片）：去核，形状大小不规则的片。

2.4.8 此外，干装包装的杏在同一包装内可以由去皮和未去皮的杏混合制备。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

3.1.1 基本配料

第 2 条定义的核果和适合产品的液体填充介质。

3.1.2 填充介质

应符合《水果罐头填充介质导则》(CAC/GL 51-2003)。

3.1.3 可选配料

- (a) 香料;
- (b) 醋。

3.2 质量指标

核果罐头应具有正常风味, 气味和色泽并拥有产品的特征质地, 除未去核产品外, 产品应无尺寸大于 2mm 的果核或果核碎片。

3.2.1 其他质量标准

3.2.1.1 色泽

除人工着色李罐头或樱桃罐头外, 产品色泽应为所用果实品种的正常色泽。含有特殊配料的核果罐头应具所用各种配料的健康色泽。

桃果核洞与其相邻部分罐装后可能有轻微变色, 其被认为是正常特征色泽。

3.2.1.2 风味

产品应具有正常风味和气味, 产品无外来风味和气味。含有特殊配料的产品应具有罐装果实和所用其他物质的特征风味。

3.2.1.3 质地

罐装果实应果肉丰满、质地一致, 柔软适度, 既不黏稠也不过硬。

3.2.1.4 规格一致性

果实规格应适度一致。

3.2.1.5 缺陷定义

- (a) **瑕疵 (blemishes):** 有别于整体颜色, 由物理、病理、虫害或其他因素造成的表面或果肉变色和斑点。例如: 碰伤、结痂和暗斑。

- (b) **压碎或破损 (crushed or broken)**: 只有在液体介质填充的完整或二开罐装果实中出现, 才被认为是缺陷; 即一个单元被压至失去正常形状(不是由于成熟)或被分割成明显的不同部分。从边缘到核窝部分劈裂的二开杏和沿缝线劈裂的整杏不属于破损。在此处适用的允许量中, 凡可拼合成与原规格大小相等的所有碎片被认为是一个缺陷单元。对于李和樱桃, 瑕疵不能严重影响产品的外观。
- (c) **无害外来物质 (harmless extraneous material)**: 无害但有损产品外观的任何植物物质(例如: 叶片或其部分、果梗等)。
- (d) **果皮 (peel)**: 除“未去皮”类型外, 若存在粘连在果肉上或分散在容器内的果皮则被认为是缺陷。
- (e) **果核物质 [pit (or stone) material]**: 完整果核及其坚硬、锋利的碎片。除整果类型外, 其他类型中均被认为是缺陷。
- (f) **劈裂 (split)** (樱桃和李): 任何严重影响产品外观的劈裂。
- (g) **修整 (trim)**: 仅在液体介质填充的完整和二开罐装果实中认为是缺陷。在单元表面上明显影响产品外观的过度修整或包括严重凿痕(物理修整或其他方式所致)。

3.2.1.6 缺陷和允许量

产品应无缺陷, 如外来异物、果核物质、果皮(仅适用于去皮类型)、瑕疵单元和破损单元。某些一般缺陷应不超过以下限量要求:

(a) 杏罐头

缺陷种类	沥干重的最大限量	
	液体介质填充	干装填充
(i) 瑕疵和修整	数量的 30%	3 个单元/500g
(ii) 破损(整果、二开果)	数量的 15%	不适用
(iii) 上述缺陷总和	数量的 35%	不适用
(iv) 无害外来物质	2 片/500g	3 片/500g
(v) 果皮(仅去皮类型的平均值)	累计面积不大于 6cm ² /500g	累计面积不大于 12cm ² /500g
(vi) 果核或果核物质(平均值)	一个果核或其等同的量 ¹ /500g	一个果核或其等同的量 ¹ /500g

注: 1) 一个果核允许值为: 一个完整果核; 或一个大的碎片, 半个或大于半个果核; 或不超过 3 个的坚硬小碎片, 总质量小于半个果核。

(b) 桃罐头

缺陷种类	沥干重的最大限量	
	液体介质填充	干装填充
(i) 瑕疵和修整	数量的 30%	3 个单元/500g
(ii) 破损（整果、二开果、四开果）	数量的 5%	不适用
(iii) 上述缺陷总和	数量的 32%	不适用
(iv) 果皮（平均值）	累计面积不大于 15cm ² /kg	累计面积不大于 30cm ² /kg
(v) 果核或果核物质（平均值）	一个果核或其等量的量 ¹ /5kg	一个果核或其等量的量 ¹ /5kg

注：1) 一个果核允许值为：一个完整果核；或一个大的碎片，半个或大于半个果核；或不超过 3 个的坚硬小碎片，总质量小于半个果核

(c) 李罐头/樱桃罐头

缺陷种类	沥干重的最大限量
瑕疵	30%（质量分数）
破损（整果、二开果）	25%（质量分数）
上述缺陷总和	35%（质量分数）
外来植物物质	1 片/200g（以平均值计）
散落果核（整果）	3 片/500g（以平均值计）
果核或果核碎片（整果、二开果）	2 片/500g（以平均值计）

3.3 “不合格品”定义

不满足 3.2.1.1~3.2.1.6 条款中的一项或多项相应质量要求的容器（以平均值计的果皮和果核物质除外）视为“不合格品”。

3.4 批次验收

若符合以下各项，本批次被认为满足第 3.3 条款涉及的相应质量要求：

- (a) 那些不以平均值计的要求，第 3.3 条款定义的“不合格品”数不超过《抽样通用导则》（CAC/GL 50-2004）的允许值时。
- (b) 符合以样本平均值计的要求。

4. 食品添加剂

4.1 酸化剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
260	醋酸	根据 GMP 规定
270	乳酸	
296	苹果酸	
330	柠檬酸	
334	酒石酸	1300 mg/kg

4.2 抗氧化剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
300	L-抗坏血酸	根据 GMP 规定

4.3 着色剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
127	赤藓红（仅用于甜樱桃）	成品中 200 mg/kg
129	诱惑红 AC （仅用于“红皮”或“紫皮”李）	

4.4 增味剂

除各种核果的仿制风味外的天然和人造风味剂	根据 GMP 规定
----------------------	-----------

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应遵守《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）最大残留限量的规定。

5.2 本标准所涉产品应遵守食品法典委员会制定的农药最大残留限量的规定。

6. 卫生要求

6.1 本标准条款所涉及的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）相应条款，和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

6.2 本标准条款所涉及的产品应遵守《食品微生物标准制定和应用准则》（CXG 21-1997）制定的所有微生物学标准。

7. 重量和计量

7.1 灌装

7.1.1 最小灌装量

产品（包含填充介质在内）应装满容器，产品不少于容器水容量的 90%。容器水容量为 20□时，完全装满密封容器时蒸馏水的体积。

7.1.2 “不合格品”定义

不满足最小灌装量要求（水容量的 90%）的容器，视为“不合格品”。

7.1.3 批次验收

当“不合格品”数个超过《抽样通用导则》（CAC/GL 50-2004）的允许值时，本批次被认为符合质量要求。

7.1.4 最小沥干重

7.1.4.1 20□温度下，完全装满密封容器时蒸馏水的重量为基数计算，产品沥干重应不少于以下百分含量：

(a) 杏罐头

(i) 高糖度果汁或蜜汁；“高糖度”和“特高糖度”糖汁中	54%
(ii) 低糖度果汁或蜜汁；“低糖度”和“特低糖度”糖汁中	55%
(iii) 干装包装	82%
(iv) 完整果实	46%

(b) 桃罐头

	黏核型	离核型
(i) “高糖度”和“特高糖度”糖汁中	57%	54%
(ii) “低糖度”和“特低糖度”糖汁中	59%	56%
(iii) 干装包装	84%	85%
(iv) 完整果实	52%	

(c) 李罐头

完整型	50%
二开型	55%

(d) 樱桃罐头

所有品种	53%
------	-----

7.1.4.2 所有容器检验的沥干重平均值不低于最低要求时被认为符合最小沥干重要求，且单个容器无不合理短缺。

8. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的要求外，还应满足以下具体要求：

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为第 2.2 条款定义的所用水果名称。

8.1.2 产品名称应包括：

(a) 相应的品种类型：

- (i) **桃**：相应的“离核型”、“黏核型”；和相应的“黄色”、“白色”、“红色”或“绿色”；
- (ii) **李**：相应的“黄色”或“金黄色”、“红色”或“紫色”：或具体栽培品种名称或“西洋李”、“櫻桃李”、“布拉斯李”，对于本标准第 2.3.2 条款规定的相应栽培品种，除有些国家省略词语“李”后会混淆或欺骗消费者外，名称“西洋李”、“蜜李”、“櫻桃李”、“布拉斯李”不需要伴随词语“李”；
- (iii) **櫻桃**：櫻桃产品名称应包括相应的品种名称/或第 2.3.3 条款规定的具体栽培品种名称，除有些国家省略词语“櫻桃”后会混淆或欺骗消费者外，名称“比葛柔櫻桃”、“格赖沃特櫻桃”不需要伴随词语“櫻桃”。

(b) 名称应包括赋予产品特性的增味剂的说明，例如：相应的“具有××风味”。

8.1.3 作为产品名称的一部分或在紧邻产品名称的位置标注以下相应内容：

- (a) 本标准第 2.4 条款定义的产品类型。
- (b) 标注果实“去皮”或“未去皮”。

8.2 非零售包装

除产品名称、批次识别和生产商、包装商、分销商或进口商的名称地址以及贮藏说明在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上或其相随文件中给出。然而，批次识别和生产商、包装商，分销商或进口商的名称地址也可以用在相随文件中清楚标注的标识代替。

9. 分析方法和抽样方法

为了核查是否符合本标准，应使用《分析和采样推荐方法》(CXS 234-1999)中与本标准条款相关的分析和采样方法。