

# 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)

---

## 午餐肉标准

**CXS 89-1981**

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

## 1. 范围

本标准适用于以适当包装材料包装、标注为“Luncheon Meat（午餐肉）”<sup>1</sup>的产品。

## 2. 说明

本产品由下述经捣碎、腌制以及可能熏制过的肉类、禽肉或肉与禽肉的混合制作而成。

产品可含或不含黏结剂。

对本产品进行的热处理、腌制类型和包装应足以保证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 附属定义

在本标准中：

- **可食用脏器**是指经检查适合人类消费的脏器，包括肺（但不适用于来自在热水中浸泡烫洗过的动物的肺），不包括耳朵、头皮、猪鼻（包括猪唇和鼻）、黏膜、腱、生殖系统、乳房、肠和膀胱。可食用脏器也包括家禽的皮。
- **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容器进行包装，保证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. 基本成分和质量指标

### 3.1 基本配料

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

---

<sup>1</sup> 不论文本采用何种语言，此处仅能使用英语。

## 3.2 可用配料

- 可食用脏器，自身的脂肪、自身的腌制或未腌制的猪肉皮；
- 碳水化合物和蛋白黏结剂，如：
  - 谷粉、面粉或用谷物、马铃薯或者甘薯制成的淀粉；
  - 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

	含黏结剂的产品	不含黏结剂和可食用脏器的产品（但可包括哺乳动物的心脏、舌或头部肉）
添加肉的最小用量	80% <sup>2</sup>	90%
脂肪最大含量	35%	30%

## 3.4 关键质量要素

### 3.4.1 原材料

制作本产品所采用的原料质量应适于人类消费，且没有令人讨厌的气味和味道。

### 3.4.2 最终产品

产品应干净，并且没有染色、没有源自容器的污染。肉和禽肉应统一、彻底腌制，产品可以切片。

<sup>2</sup> 肉含量包括肉、可食用脏器和禽肉。

## 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《调味品使用准则》(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条件,这条规定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《食品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。

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

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和应用原则与准则》(CXG 21-1997)制定的微生物标准。

## 7. 标签

应适用《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)的具体规定:

### 7.1 产品名称

标签上标注的产品名称应为“Luncheon Meat (午餐肉)”。

产品中使用的各种黏结剂和可食用脏器,以及肉类、禽肉及其混合产品来源于何种动物的说明如省略将会误导消费者时,应与产品名称关联标注。

### 7.2 配料表

配料表应标明肉、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

对于有固定保质期的产品，最短保质期应标注到年。

对于没有固定保质期的产品 – 如在正常贮存和销售条件下保存不超过 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明。

对于没有保质期，且不是直接销售给消费者或餐饮服务商的包装产品，应有充分的贮存和分销说明。

### 7.4 非零售容器标签

非零售容器标签所需要的其他适当信息可在非零售容器上标注，也可在随附文件中提供，但食品名称、日期标识、贮存说明、批号、制造商和包装商名称和地址等信息应显示在非零售容器上。

批号、制造商或包装商名称和地址也可以由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

## 8. 分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的与本标准规定有关的分析和采样方法。