

# 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)

---

枣标准

**CXS 143-1985**

**1985年通过。2019年修正。**

## 1. 范围

本标准适用于商业制备的去核或不去核整枣，其包装可供直接食用。本标准不适用于其他形式，例如枣片或枣泥、或用于工业目的的枣。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

枣是由枣树（*Phoenix dactylifera* L.）的健全果实制成的产品，该果实：

- (a) 在适当的成熟阶段收获；
- (b) 分类和清洁以去除有缺陷的果实和异物；
- (c) 可去核去莖；
- (d) 可以通过干燥或水合处理调节水分含量；
- (e) 可以清洗和/或巴氏杀菌；以及
- (f) 包装在合适的容器中，以确保产品的保存和保护。

### 2.2 品种类型

品种类型分为：

- (a) **蔗糖品种**（主要含有蔗糖），例如Daglat Nuur (Deglet Noor) 和 Daglat Beidha (Deglet Beidha)。
- (b) **转化糖品种**（主要含有转化糖-葡萄糖和果糖），例如Barhi (Barhee)、Saiidi (Saidy)、Khadhraawi (Khadrawy)、Hallaawi (Halawy)、Zahdi (Zahidi) 和Sayir (Sayer)。

### 2.3 产品形式

产品形式可分为：

- (a) 带核；和
- (b) 去核。

### 2.4 子样式

子样式如下：

- (a) **压制** — 使用机械力压缩成片的枣。
- (b) **未压制或散装** — 自由移动或没有采用机械力或压缩的包装的枣。
- (c) **分簇** — 带有主束茎的枣。

### 2.5 规格分类（可选）

可根据以下图表指定枣的规格名称：

#### (a) 带核枣

规格	每500克枣计数
小号	超过100颗
中号	80至100颗
大号	少于80颗

#### (b) 去核枣

规格	每500克枣计数
小号	超过110颗
中号	90至110颗
大号	少于90颗

### 3. 基本成分和质量要素

#### 3.1 成分

##### 3.1.1 可选配料

葡萄糖浆、糖、面粉、植物油。

#### 3.2 质量要素

##### 3.2.1 一般要求

用作原料的枣及其加工应符合下列要求：成品应具有相关品种和类型的典型颜色和口味，处于适当的成熟阶段，无活昆虫、虫卵和螨虫，并满足以下附加要求：

(a) 水分含量	最大值
蔗糖品种	26%
Daglat Nuur	30%（未按照2.1(d)(e)处理）
转化糖品种	30%
(b) 规格（最小）	
带核枣	- 4.75克
去核枣	- 4.0克
(c) 枣核（去核）	- 每100颗枣不超过2个核或4个碎片
(d) 矿物质	- 不超过每公斤1克

##### 3.2.2 缺陷定义

(a) 瑕疵	- 疤痕、变色、晒伤、黑斑、黑鼻或类似的表面外观异常，影响大于直径7毫米的圆圈。
(b) 损坏	- （仅限带核的枣）— 因果肉破碎和/或撕裂而露出枣核或严重影响枣的外观。
(c) 未成熟的枣	- 重量轻、颜色浅、皱缩或果肉少或质地明显呈橡胶状的枣。
(d) 未授粉的椰枣	- 未授粉的枣果肉薄，具有未成熟特征，带核的枣中没有枣核。
(e) 泥土	- 枣内嵌有机或无机物质，类似于泥土或沙，受影响的总面积大于直径3毫米的圆圈。
(f) 昆虫和螨虫	- 枣被昆虫或螨虫 <b>损坏和污染</b> 、有死昆虫或螨虫、昆虫或螨虫碎片或其排泄物。
(g) 酶洗	- 酵母和细菌将糖分解成酒精和醋酸。
(h) 发霉	- 肉眼可见的霉菌丝。
(i) 腐烂	- 处于腐烂状态，且外观非常令人反胃的枣。

### 3.2.3 允许的缺陷

3.2.2 中定义的缺陷的最大允许量应为：

- (a) 类缺陷：按有缺陷的枣计数总计达7%
- (b)、(c) 和 (d) 类缺陷：按有缺陷的枣计数总计达6%
- (e) 和 (f) 类缺陷：按有缺陷的枣计数总计达6%
- (g)、(h) 和 (i) 类缺陷：按有缺陷的枣计数总计达1%

### 3.3 批次验收

在以下情况下，批次将被视为符合本标准的质量要求：

- (a) 没有活体虫害的迹象；和
- (b) 按照《食品法典》第13卷中关于检验和测试子样品的规定提取的子样品符合第3.2.1小节的一般要求，并且不超过第3.2.2小节和第3.2.3小节中有关缺陷的允许量。例外情况：在规格要求方面，按颗数计算有5%的枣（100颗中有5颗）的重量可小于规定的最小值。

## 4. 食品添加剂

### 最大限量

- 4.1 甘油 ) 符合《良好生产规范》（GMP）（另见第3.1.1节）
- 4.2 山梨糖醇 )

## 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. 重量和测量

包装容器应在不影响质量的情况下尽可能装满，并应与产品内容的适当声明一致。

## 7. 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：

### 7.1 食品名称

- 7.1.1 产品名称应为“枣”或“糖衣枣”。
- 7.1.2 产品形式应标明为“去核”或“带核”（视情况而定）。
- 7.1.3 产品名称可包含品种类别，如“Hallawi”、“Saher”、“khadhrawi”、“Daglat”、“Noor”、“Barhee”等；亦可包含子样式，如“压制”或“未压制”和“小号”、“中号”或“大号”等规格。

## 8. 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。

## 8.1 枣抽样的特殊规定

### 8.1.1 总样品

批次中每1,000公斤随机抽样不少于2个独立包装。从每个单独包装中抽取300克样品，在任何情况下都必须足以获得不少于3,000克的总样品。在检查产品是否符合本标准的其他规定之前，使用总样品仔细检查产品的活体虫害和总体清洁度。

### 8.1.2 子样品检验和检测

将总样品混合好，从许多不同的地方随机抽取少量样品，如下所示：

水分测试	- 500克
枣核（去核枣）	- 100颗
指定的缺陷和规格要求	- 100颗