

酸橙法典标准

(CODEX STAN 213-1999)

1. 产品定义

本标准适用于经处理和包装后供消费者鲜食的芸香科 (*Rutaceae*)、酸橙 (*Citrus latifolia* Tanaka¹) 属的各种商业品种酸橙。不包括工业加工用酸橙。

2. 质量相关规定

2.1 基本要求

除符合各等级具体规定和容许范围要求外，所有等级酸橙还必须符合：

- 完整；
- 完好，未发现不宜食用的腐败变质现象；
- 清洁，基本无任何可见异物；
- 基本没有影响产品整体外观的害虫；
- 基本没有害虫造成的损伤；
- 无异常外表水分，但冷藏后出现的凝结水除外；
- 无任何异味；
- 果实结实；
- 无低温引起的损伤；
- 基本无擦伤；
- 无籽。

2.1.1 酸橙必须达到与该品种及其产区相关标准相符的适宜生长和成熟度。

酸橙的生长和状态必须达到：

- 经得起搬运；且
- 运至目的地时仍具良好品质状态。

2.1.2 最低果汁含量和色泽

按照水果总重计算最低果汁含量。

最低果汁含量：42%

色泽必须是该类品种特有的，至少占水果表面积的 2/3。水果应是绿色的，但可能存在占其表面 30% 的变色（夹杂黄色）。

¹ 酸橙，大果实，有些国家也称 Bearss、Persian、Tahiti 等。

2.2 分级

酸橙可分为以下三级：

2.2.1 “特”级

本等级的酸橙必须具有特优品质。必须具有该品种和/或商品类型的特征。除不影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观的极轻微表皮缺陷外，不应有其他缺陷。

2.2.2 一级

本等级的酸橙必须具有良好品质。必须具有该品种特性。在不影响产品的整体外观、质量、贮藏品质和包装外观的前提下允许有以下轻微缺陷：

- 轻微的形状缺陷；
- 轻微的颜色缺陷；
- 轻微表面缺陷不超过1.0 cm²。

任何情况下都不应有伤及果肉的缺陷。

2.2.3 二级

本等级的酸橙品质虽达不到较高等级的要求，但符合上文第 2.1 条款提出的基本要求。在不影响其基本特征、质量、贮藏品质和包装外观的前提下允许酸橙存在下列缺陷：

- 形状缺陷；
- 颜色缺陷；
- 轻微表面缺陷不超过2.0 cm²。

任何情况下都不应有伤及果肉的缺陷。

3. 规格规定

规格按果实横截面最大直径确定，如下表所示：

规格代码	直径 (mm)
1	58 - 67
2	53 - 62
3	48 - 57
4	45 - 52
5	42 - 49

酸橙可按数量包装。在这种情况下，如保持本标准要求的规格一致性，每包装中的规格可超出单个规格代码范围，但应在两个相邻规格代码范围之内。

不包括酸橙直径小于 42mm 的情况。

按上述提及的规格实现规格的统一，以下另作说明的情况除外：

- (i) 对于分层放置在包装内的水果，包括零售单元包装，在同一规格大小或按数量包装的酸橙介于两个相邻规格之间的最小和最大水果的最大差异不得超过 7mm（对规格 1—5 而言）。
- (ii) 对于未分层放置在包装内的水果及直接销售给消费者的单个硬质包装的水果，在同一包装内最小和最大水果间的差异不得超过相应规格等级范围，按数量包装的酸橙，则不超过以毫米表示的相关两个相邻规格之一的范围。
- (iii) 对于散装箱水果及直接提供给消费者的非硬质包装（网兜，袋子）的水果，同一批次或包装内最小和最大水果之间的最大规格大小差异不得超过将某一规格等级中组合三个连续规格达到的范围。

4. 容许范围

容许每个包装的产品质量和规格与本等级要求存在一定范围的偏差。

4.1 质量容许范围

4.1.1 “特”级

容许在数量或重量上与本等级酸橙要求存在 5% 的偏差，但应符合一级要求或在极个别情况下适用一级的容许范围。

4.1.2 一级

容许在数量或重量上与本等级酸橙要求存在 10% 的偏差，但应符合二级要求或在极个别情况下适用二级的容许范围。

4.1.3 二级

容许在数量或重量上与本等级酸橙的要求或基本要求存在 10% 的偏差，但不包括出现腐烂或任何其他变质现象而不能食用的果实。

4.2 规格容许范围

对所有等级而言，容许在数量或重量上有 10% 的酸橙略高于和/或低于包装上的标示。

无论何种情况，直径不能小于 40mm。

5. 外观规定

5.1 一致性

每个包装中的内容物必须是来自同一产地，其品种、质量、规格应一致。对于“特”级，色泽必须均一。包装内容物的可视部分必须具有整体代表性。

5.2 包装

酸橙必须以能适当保护产品的形式包装。包装内部使用的材料必须全新²、清洁，其质量能确保不对产品造成外部或内部损伤。可使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标签应使用无毒油墨或胶水。

酸橙应按照《新鲜水果和蔬菜包装和运输的国际推荐操作规程》(CAC/RCP 44-1995) 进行包装。

5.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对酸橙的适宜处理、运输和保存。包装不得带有任何异物和异味。

6. 标识或标签

6.1 零售包装

除需符合《预包装食品标签法典通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 外，还应符合以下规定：

6.1.1 产品属性

如从包装外无法看见内容物，则应在每个包装上都标注产品名称，并可标注品种名称。

6.2 非零售包装

每个包装都必须在包装外部同一侧，或随箱的货运文件中，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。

6.2.1 产品标识

出口商、包装商和/或发货商名称和地址。标识码（可选项）³。

6.2.2 产品属性

如从包装外无法看见内容物，应标明产品名称。品种的名称（可选项）。

6.2.3 产品来源

原产国和具体产区（可选项）或国家、地区或地方名称。

6.2.4 商业识别信息

² 对本标准而言，新材料包括食品级再生材料。

³ 一些国家法律规定直接标明名称和地址。但如使用代码，则必须在靠近代码处注明“包装商和/或发货商（或相应缩写）”。

- 等级；
- 规格（规格或最小和最大直径，以mm计）；
- 净重（可选项）；
- 当在包装内分层放置水果时，标识规格大小（或，当按数量包装的水果介于两个临近规格之内时，标识规格大小或最小和最大直径，以mm计）和水果数量。

6.2.5 官方检验标识（可选项）

7. 污染物

7.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CODEX STAN 193-1995）中最大限量值的规定。

7.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量。

8. 卫生要求

8.1 建议本标准规定所涉产品在加工处理过程中应遵循《国际推荐操作规范—食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》（CAC/RCP 53-2003）及其他相关法典卫生操作规程和操作规程中的相关规定。

8.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用准则》（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物标准。