

# 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)

---

海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片标准

**CXS 222-2001**

2001年通过。2011、2013、2016、2018年修正。

## 1. 范围

本标准适用于海水和淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类等制成的脆片。不包括油炸即食的和人工调味的鱼类、甲壳类及软体动物类脆片。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

该产品是一种传统食品，是由海水（包括红色肉和白色肉品种）和淡水鱼类、甲壳类（包括对虾类和虾类）以及软体动物类（包括鱿鱼、墨鱼、牡蛎、蛤、贻贝以及扇贝等）（参见第 3.1 条款）的鲜肉或冷冻碎肉，和第 3.2 条款中其他成分制成的传统食品。

### 2.2 生产过程定义

产品的生产需经过成分混合，成型、蒸煮、冷却、切片及干燥等过程。

产品应用防潮且不透气的合适的包装材料包装。加工和包装措施应使氧化程度降低至最小。

### 2.3 处理操作

按照[鱼和鱼制品操作规范（CXC 52-2003）](#)，在收获新鲜的海水鱼、淡水鱼、甲壳类及软体类后应立即通过冷却或加冰的方式，使其温度达到 0℃（37°F）以下，并尽快在此低温状态下将其保存起来。在加工前使其保持在适当的温度下，以防止损坏及细菌滋生。

## 3. 基本成分和质量要求

### 3.1 原料

新鲜的海产和淡水鱼、甲壳类动物、软体动物指新捕获和冷藏或冷冻的海产及淡水鱼、甲壳类动物、软体动物类；冷冻碎肉指经适当加工的新捕获和冷藏或冷冻的海产及淡水鱼、甲壳类动物、软体动物，海产和淡水鱼、甲壳类动物、软体动物应具有新鲜的外观颜色和气味。

### 3.2 其他配料

所使用的其他配料应符合食品级的质量，并符合相应的国际食品法典标准的规定。

### 3.3 可选配料

产品可含糖或适当调味品。

### 3.4 成品

产品尺寸、形状、色泽、厚度、质地应一致。

产品应符合表 1 中要求。

表 1：鱼、甲壳动物和软体动物的贝类干制品要求

特征	等级	鱼	甲壳动物和软体动物的贝类
粗蛋白（含氮量×6.25）/%（质量分数）	I	12	8
	II	8	5
	III	5	2
水分含量/%（质量分数）	I	8~14	8~14
	II		
	III		

#### 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 规定用于食品类别 09.2.5（经烟熏、干制、发酵和/或盐腌的鱼和鱼制品，其中包括甲壳类、软体动物和棘皮类动物）及其上级食品类别的增味剂和螯合剂，可用于符合本标准的食物。

#### 5. 卫生

建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准中所涉及的产品：[《食品卫生总则》](#)（CXC 1-1969），[《鱼和水产制品操作规范》](#)（CXC 52-2003）及食品法典其他相关操作规范和卫生操作规范。

本产品应符合根据[《食品微生物标准制定和应用准则》](#)（CXG 21-1997）制定的所有微生物标准。

#### 6. 标识

除应符合[《预包装食品标识通用标准》](#)（CXS 1-1985）的要求外，还应遵守以下规定：

##### 6.1 产品名称

由海淡水鱼制成的产品可叫做“鱼片”，由各种甲壳类、软体动物类制成的产品可以用该品种的常用名命名，例如“虾片”或“鱿鱼片”。

##### 6.2 等级

需要时，按照表 1 的标准，在包装上标明等级。

##### 6.3 其他要求

商标上应标明出厂日期及保质期，并注明烹调方法。

#### 7. 抽样、检验和分析

##### 7.1 抽样

产品批次检验用样品的抽样方法应符合 AQL 值为 6.5 的适当抽样方案要求进行。

## 7.2 粗蛋白的测定

根据 AOAC 920.87 或 AOAC 960.52 条款测定。

## 7.3 水分的测定

根据 AOAC950.46B 条款（空气干燥测定）。

## 7.4 感官检验和物理检验

产品的感官指标和物理指标须由经过此类检验培训的人员进行检验，并按照附录要求执行。

## 8. 缺陷的定义

当样品呈现下列任何一项特征时，则认定其是“有缺陷的”。

### 8.1 外来杂质

单位样品中存在不是来自第 3.1、3.2、3.3 条款指定原材料外的任何物质，它们虽不危害人类健康，但肉眼易于分辨，则表明不符合良好操作和卫生规范。

### 8.2 臭气和气味

未油炸脆片样品出现持久、明显令人反感的气味，油炸样品脆片有持久的、明显的令人厌恶的腐败（腐烂等）或被外来物质（例如：燃料、洗涤剂等）污染的气味。

### 8.3 骨刺

超过 25%单位样品的脆片中出现一根以上且直径大于 3mm、长度大于 5mm 的骨刺。

### 8.4 变色

超过 10%单位样品的脆片表面中明显的变黑，变白或变黄，表明滋生霉菌或真菌。

## 9. 批次检验

当满足以下条件时，可以认为此批次产品符合本标准的质量要求：

1. 按照第 8 条款中规定分类，缺陷总数不超过 AQL 值为 6.5 的适当抽样方案规定的允许值（c）。
2. 所有单位样品的平均净重不少于标注重量，单个包装的重量不少于标注重量的 95%。
3. 符合本标准第 4、5、6 条款中对食品添加剂、卫生及处理和标识的要求。

**附录 A****感官检验和物理检验**

用于感官检验的样品与其他检验的样品不相同。

1. 检查样品的外来物质，骨刺和变色情况。
2. 未烹调样品的气味评价采用[《鱼类和贝类实验室感官评定指南》\(CXG 31-1999\)](#)。
3. 烹调样品的气味评价采用[《鱼类和贝类实验室感官评定指南》\(CXG 31-1999\)](#)。
4. 样品在 190℃ 的新鲜油中炸 20-60 秒检验脆片的厚度。