

# 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)

---

国际食品法典标准 熟制盐渍鳀鱼干

**CODEX STAN 236-2003**

## 1 范围

本标准适用于经过盐腌、煮熟、干制加工的所有鳀科 (*Engraulidae*) 经济鱼类。本产品是为需要食用前煮熟而制作。本标准不包括在盐水中经过酶催熟的产品。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

本产品由新鲜鳀科鱼类制得。原料鱼的获得见第 3.1 条款的说明。

### 2.2 生产过程定义

**2.2.1** 本产品应采用盐水或清洁海水清洗鲜鱼，经盐腌、用盐水或清洁海水煮后，再进行干燥制得。干燥加工指晒干或人工干燥。

**2.2.2** 本产品应该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至最小。

### 2.3 处理操作

捕获后未立即加工的新鲜鳀鱼应在《鱼和鱼制品操作规范》(CAC/RCP 52-2003)要求条件下处理，以保证运输期间、贮藏期及加工时的质量，建议鲜鱼应适当冷却或加冰使温度尽快降至 0°C (32°F)，并保持在适宜的温度，防止发生加工前的变质、组胺形成、腐败和细菌生长。干燥过程应尽可能短，以防止肉毒杆菌毒素的形成。

## 3 基本成分和质量要求

### 3.1 原料

#### 3.1.1 鱼类

本产品应使用色泽、气味等具有新鲜鱼特征的清洁、完整的鱼。

#### 3.1.2 盐

盐即氯化钠，其质量要求依照《鱼和鱼制品操作规范》(CAC/RCP 52-2003)中的规定。

### 3.2 成品

**3.2.1** 产品应符合本标准要求，根据第 9 条款进行成品批次检查时，其质量应符合第 8 条款的规定。检查方法应符合第 7 条款的规定。

**3.2.2** 本产品应遵守表 1 所规定的要求。

表 1: 鳀鱼干的要求

特征	要求
氯化钠/% (质量分数),最大值	15
水分活度 ( $a_w$ ) 最大值	0.75
酸不溶性灰分/(质量分数),最大值	1.5

### 3.3 破损

**3.3.1** 破损指鱼体 (不包括鳍和鳞) 受损。破损率指样品中的破损鱼数量占样品总数的百分比。

**3.3.2** 按 3.3.1 条款定义的破损率不应超过 3.5 条款规定的限量。

### 3.4 腐败

被测单位样品的组胺平均含量不应超过 10 mg/100 g。

### 3.5 规格

按照附录 A。

## 4 食品添加剂

本标准所涉及的产品不允许使用食品添加剂。

## 5 卫生和处理

- 5.1** 建议产品严格按照本标准的条款进行生产，同时遵守《食品卫生推荐性操作规范通用准则》（CAC/RCP 1-1969）、《鱼和鱼制品操作规范》（CAC/RCP 52-2003）和其他相关的卫生操作准则的标准条款。
- 5.2** 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）所确定的微生物指标。
- 5.3** 任何一个单位样品中的组胺含量不得超过 20 mg/100 g。
- 5.4** 产品中其他物质的含量应符合国际食品法典委员会的标准要求，不对人体健康构成危害。
- 6 标识**
- 除应符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN 1-1985）的要求外，还应遵守以下规定：
- 6.1 产品名称**
- 产品名称应为“熟制盐渍鳀鱼干”，此外，应按照销售国的法律和习俗标注该产品的商品名，产品命名方式不应使消费者产生误解。
- 6.2 产品等级和规格**
- 标注产品等级和规格时，应遵守附录 A 中表格的规定。
- 6.3 学名**
- 在贸易文件中应注明鱼的学名。
- 6.4 附加要求**
- 包装上应明确说明从购买到使用该产品期间的保存方法以及烹调指导说明。
- 7 抽样、检验和分析**
- 7.1 抽样**
- 产品批次检验的抽样应符合适当的抽样方案，其中 AQL 值为 6.5。
- 7.2 氯化钠的测定**
- 按 AOAC937.09 规定的方法进行（氯化物以氯化钠表示）。
- 7.3 组胺检测**
- 按 AOAC 977.13（第 15 版，1990）方法进行。
- 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 B 的规定评定。
- 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**
- 单位样品中存在的非鳀鱼类自身产生的任何物质（包装材料除外），这些物质虽不会对人体健康造成危害，但用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在。出现外来杂质表明，不符合良好操作和卫生规范。
- 8.2 破损**
- 大面积的鱼类组织破损，其特征是在单位样品中鱼体部分裂开、或破裂、或撕成两段、或两段以上者占 25% 以上。
- 8.3 臭气和气味**
- 单位样品散发出持久而明显的腐败味（例如：腐烂）或油脂酸败味。
- 8.4 红变**
- 在单位样品中，鱼体表面出现明显的红色嗜盐菌占鱼体表面 25% 以上。
- 8.5 发霉**
- 鱼体具明显霉菌生长的总面积占样品单位的 25% 以上。

## 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质量要求：

1. 根据本标准第 8 条款中规定分类，缺陷总数不超过 AQL 值为 6.5 的适当的抽样方案中的允许值 (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 条款中对卫生、包装和标识的要求。

## 附录 A

### 1. 规格

根据产品（全鱼）的体长划分规格：

规格	体长/cm
小	<3.5
中	3.5~6.5
大	>6.5

### 2. 分级

各种规格的盐干鳀鱼均可按以下规定分为 2 级：

特征	级别	
	A	B
破损率	小于 5%	<15%
颜色（颜色的比较必须在同一品种之间进行）	带白色或带蓝色或带黄色（鱼的品种特征）	变色
气味	无恶臭或酸腐味	无恶臭或酸腐味

## 附录 B 感官检验和物理检验

用于感官检验的样品应不同于用于其他检验的样品。

- 1、对单位样品中的每尾鱼进行异物、破损、变红状况和发霉等项目的检验。
- 2、按照《鱼类和贝类实验室感官评定指南》（CAC/GL 31-1999）来评定未煮样品的气味。
- 3、按照《鱼类和贝类实验室感官评定指南》（CAC/GL 31-1999）来评定煮熟样品的风味。

样品在评定之前应按照包装上的说明进行烹煮。如果包装中没有给出这种说明，样品应在 190℃ 的新鲜烹调油中炸 1~2 min 以达到适当的规格。