

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 - www.codexalimentarius.org

核果罐头标准¹

CXS 242-2003

2003 年通过，2017 年和 2022 年修正

¹ 仅适用于李属核果。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
9	第 8.2 条 非零售包 装物标签	<p>零售包装物标签所需的信息应在非零售包装物或随附材料中说明，而食品名称、日期标识、储藏说明、批号以及生产商或包装商的名称和地址应在非零售包装物上注明。</p> <p>但也可用一个识别标识来代替产品批号和生产商或包装商的名称和地址，前提是此标识能通过另附材料清楚地加以辨识。</p>	<p>非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。</p>

1. 范围

本标准适用于符合标准第 2 条定义，可直接食用的李属核果罐头，包括特定用途或需重新包装的核果罐头。不适用于标明需进一步加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

核果罐头产品为：

- (a) 由新鲜、冷冻或预罐装的李属商业罐装品种的成熟核果制备，去梗、有核或无核、适合人食用。
- (b) 加入或不加入液体填充介质、糖和/或碳水化合物甜味剂（例如蜂蜜）和下文第 3.1.3 条指出的其他准用配料。
- (c) 包装密封前后用适当方式加热以防变质。

2.2 种

可用以下种：

2.2.1 杏：*Prunus armeniaca* L.

2.2.2 桃：*Prunus persica* L.

2.2.3 李

- (a) *Prunus cerasifera* Ehrb.（櫻桃李）。
- (b) *Prunus domestica* L.（李）。
- (c) *Prunus insititia* L.（布拉斯李或蜜李）。
- (d) *Prunus italica* L.（西洋李）。

2.2.4 櫻桃

- (a) *Prunus avium* L.（甜櫻桃包括比葛柔櫻桃）。
- (b) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L.（酸櫻桃包括格賴沃特櫻桃）。

2.3 品种类型

应指明桃、李和櫻桃的不同品种类型。

2.3.1 桃

2.3.1.1 根据果核分离的难易程度分为以下类型

- (a) **粘核桃**：果核黏附在果肉上；
- (b) **离核桃**：果核与果肉易分离。

2.3.1.2 色泽类型

- (a) **绿色**：完全成熟时果实果肉主要呈淡绿至绿色的品种类型；
- (b) **红色**：除了与果核洞相连部分呈杂红色外，成熟果实果肉主要呈淡黄至橙红色的品种类型；
- (c) **白色**：成熟果实果肉主要呈白色至黄白色的品种类型；
- (d) **黄色**：成熟果实果肉主要呈淡黄至深橘红色的品种类型。

2.3.2 李

- (a) 櫻桃李；
- (b) 西洋李；
- (c) 布拉斯李；
- (d) 紫皮李；
- (e) 洋李；
- (f) 红皮李；
- (g) 黄皮李。

2.3.3 櫻桃

- (a) 酸的（格赖沃特櫻桃）；
- (b) 甘甜的；
- (c) 微甜的（比葛柔櫻桃）。

2.4 形态

2.4.1 桃应去皮。

2.4.2 整桃：去核或未去核的完整果实。

2.4.3 二开桃：去核并切成大致相等的两部分²。

2.4.4 四开桃：去核并切成大致相等的四部分。

2.4.5 片：去核并切成楔形块。

² 对于糖果业来说，桃和杏应沿着从茎到尖头的自然缝线切开。

2.4.6 丁：去核并切成立方块。

2.4.7 碎片（混和碎片或不规则片）：去核，形状大小不规则的片。

2.4.8 此外，干装包装的杏在同一包装内可由去皮和未去皮的杏混合制备。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

3.1.1 基本配料

第 2 条定义的核果和适合产品的液体填充介质。

3.1.2 填充介质

应符合《罐装水果包装介质准则》（CAC/GL 51-2003）。

3.1.3 其他准用配料

- (a) 香料；
- (b) 醋。

3.2 质量标准

罐装核果应具有正常风味，气味和色泽并具有产品特有的质地，除无核产品外，产品应无尺寸超过 2mm 的果核或果核碎片。

3.2.1 其他质量标准

3.2.1.1 色泽

除人工着色罐装李或罐装樱桃外，产品色泽应为所用果实品种的正常色泽。含有特殊配料的罐装核果如所使用的各种成分没有异常变色，则视为具有特征色泽。

桃果核洞或与其相邻部分罐装后可能有轻微变色，视为正常特征色泽。

3.2.1.2 风味

产品应具有正常风味和气味，无外来风味和气味。含特殊配料的产品应具有罐装果实和所用其他物质特有的风味。

3.2.1.3 质地

罐装果实应果肉丰满、质地均匀，柔软适度，既不黏稠也不过硬。

3.2.1.4 规格一致性

果实规格应适度一致。

3.2.1.5 缺陷定义

- (a) **瑕疵**: 由物理、病理、昆虫等因素造成的表面变色和斑点, 与整体色泽形成鲜明对比, 可能渗透至果肉。例如, 擦伤、疮痂和颜色变暗等。
- (b) **压碎或破损**: 只有在液体介质填充的完整或二开罐装果实中出现, 才被视为缺陷; 即一个单元被压至失去正常形状(不是由于成熟)或被分割成明显的不同部分。从边缘到核窝部分劈裂的二开杏和沿缝线劈裂的整杏不属于破损。在适用本标准的允许量时, 凡可拼合成与原规格大小相等的所有碎片被认为是一个缺陷单元。对于李和樱桃, 瑕疵不应严重影响产品的外观。
- (c) **无害外来物质**: 无害但有损产品外观的任何植物来源物质(例如, 叶片或部分叶片, 茎或部分茎等)。
- (d) **果皮**: 除“未去皮”类型外, 若存在粘连在果肉上或散落在包装内的果皮则视为缺陷。
- (e) **果核物质**: 完整果核及其坚硬、锋利的碎片。除整果类型外, 其他类型中均被视为缺陷。
- (f) **劈裂**(樱桃和李): 任何严重影响产品外观的劈裂。
- (g) **修整**: 仅在液体介质填充的完整和二开罐装果实中视为缺陷。在单元表面上明显影响产品外观的严重凿痕(物理修整或其他方式所致)等为过度修整。

3.2.1.6 缺陷及允许量

产品应避免外来杂质、果核物质、果皮(去皮类型)、果核物质、瑕疵和修碎裂的单位等缺陷达到下列程度:

(a) 罐装杏

缺陷种类	沥干重的最大限量	
	液体介质填充	干装填充
(i) 瑕疵和修整	数量的 30%	3 个单元/500g
(ii) 破损 (整果、二开果)	数量的 15%	不适用
(iii) 上述缺陷总和	数量的 35%	不适用
(iv) 无害外来物质	2 片/500g	3 片/500g
(v) 果皮 (仅去皮类型的平均值)	累计面积不超过 6cm ² /500g	累计面积不超过 12cm ² /500g
(vi) 果核或果核物质	一个果核或同等重量 ³ /500g	一个果核或同等重量 ³ /500g

³ 一个果核允许值为: 一个完整果核; 或一个大的碎片, 半个或超过半个果核; 或不超过 3 个坚硬小碎片, 总重量不超过半个果核。

(平均值)		
-------	--	--

(b) 罐装桃

缺陷种类	沥干重的最大限量	
	液体介质填充	干装填充
(i) 瑕疵和修整	数量的 30%	3 个单元/500g
(ii) 破损（整果、二开果、四开果）	数量的 5%	不适用
(iii) 上述缺陷总和	数量的 32%	不适用
(iv) 果皮（平均值）	累计面积不超过 15cm ² /kg	累计面积不超过 30cm ² /kg
(v) 果核或果核物质（平均值）	一个果核或其同等重量 ³ /5kg	一个果核或同等重量 ³ /5kg

(c) 罐装李/罐装樱桃

缺陷种类	沥干重的最大限量
(i) 瑕疵	30%（质量分数）
(ii) 破损（整果、二开果）	25%（质量分数）
(iii) 上述缺陷总和	35%（质量分数）
(iv) 外来植物物质	1 片/200g（以平均值计）
(v) 散落果核（整果）	3 片/500g（以平均值计）
(vi) 果核或果核碎片（整果、二开果）	2 片/500g（以平均值计）

3.3 “次品”分类

不满足第 3.2.1.1 至 3.2.1.6 条中的一项或多项相应质量要求的包装产品（以平均值计的果皮和果核物质除外）视为“次品”。

3.4 批次验收

若符合以下各项，该批次即视为满足第 3.3 条规定的相应质量要求：

- (a) 对于并非基于平均值的要求，第 3.3 条定义的“次品”数不超过合格质量水平（AQL）为 6.5 的适当采样方案下的容许数量（c）。
- (b) 符合基于样品平均值的要求。

4. 食品添加剂

4.1 酸化剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
260	醋酸	根据良好生产规范规定
270	乳酸	
296	苹果酸	
330	柠檬酸	
334	酒石酸	1300 mg/kg

4.2 抗氧化剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
300	L-抗坏血酸	根据良好生产规范规定

4.3 着色剂

INS 编号	食品添加剂	最大使用量
127	赤藓红（仅用于甜樱桃）	成品中 200 mg/kg
129	诱惑红 AC （仅用于“红皮”或“紫皮”李）	

4.4 调味剂

除各种核果的仿制风味外的天然和合成香料	根据良好生产规范规定
---------------------	------------

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应遵守《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）最大残留限量的规定。

5.2 本标准所涉产品应遵守食品法典委员会制定的农药最大残留限量的规定。

6. 卫生要求

6.1 本标准条款所涉产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）相应条款，以及其他相关食典文本，如卫生操作规范和操作规范。

6.2 本标准条款所涉产品应遵守《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）规定的所有微生物标准。

7. 重量和计量

7.1 灌装

7.1.1 最小灌装量

产品（包含包装介质）应填满容器，产品占容器水容积的比例应不低于 90%。容器水容量为装满 20℃ 蒸馏水的密封容器容纳的水量。

7.1.2 “次品”分类

不满足第 7.1.1 节规定的最小灌装量要求（水容量的 90%）则视为“次品”。

7.1.3 批次验收

若一批产品中所含的第 7.1.2 节中定义的“次品”数量不超过合格质量水平为 6.5 的适当采样计划的可接受数量(c)，则该批产品应视为达到第 7.1.1 节要求。

7.1.4 最低沥干重

7.1.4.1 以 20℃ 温度下，密封容器填满时所容纳蒸馏水的重量为基数计算，产品沥干重应不低于以下百分含量⁴：

(a) 罐装杏

(i)	高糖度果汁或果蜜；“高糖度”和“特高糖度”糖浆	54%
(ii)	低糖度果汁或果蜜；“低糖度”和“特低糖度”糖浆	55%
(iii)	干装包装	82%
(iv)	整颗果	46%

(b) 罐装桃

	黏核型	离核型	
(i)	“高糖度”和“特高糖度”糖浆	57%	54%
(ii)	“低糖度”和“特低糖度”糖浆	59%	56%
(iii)	干装包装	84%	85%
(iv)	整颗果	52%	

(c) 罐装李

(i)	完整型	50%
(ii)	二开型	55%

⁴ 对于玻璃罐等非金属硬质容器，计算的基础应是差 20ml 完全装满 20℃ 蒸馏水的密封容器容纳的水重量。

(d) 罐装樱桃

所有品种	53%
------	-----

7.1.4.2 在单个容器无不合理短缺的情况下，所有容器检验的沥干重平均值不低于规定的最低沥干重时，应视为符合最低沥干重要求。

8. 标签上

本标准条款所涉产品的标签除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)的要求外，还应满足以下具体规定：

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为第 2.2 条定义的所用水果名称。

8.1.2 产品名称应包括：

(a) 品种类型：

- (i) **桃**：“离核型”、“粘核型”；“黄色”、“白色”、“红色”或“绿色”；
- (ii) **李**：“黄色”或“金色”、“红色”或“紫色”；或具体栽培品种名称或“青梅李”、“西洋李”、“樱桃李”、“布拉斯李”，对于本标准第 2.3.2 条规定的相关栽培品种，在有些国家，可省略“青梅李”、“西洋李”、“布拉斯李”和“洋李”中的“李”字，而不会误导或欺骗消费者；
- (iii) **樱桃**：樱桃产品名称应包括第 2.3.3 条款规定的相关或具体栽培品种名称，在有些国家，可“比葛柔樱桃”、“格赖沃特樱桃”中的“樱桃”一词，而不会误导或欺骗消费者。

(b) 名称应包括说明产品特有的调味剂，例如：“具有××风味”。

8.1.3 作为产品名称的一部分或在紧邻产品名称的位置标注以下相应内容：

- (a) 本标准第 2.4 条定义的产品类型。
- (b) 标注果实“去皮”或“未去皮”。

8.2 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》(CXS 346-2021)。

9. 分析和采样方法

为了核查是否符合本标准，应使用《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)中与本标准规定相关的分析和采样方法。