

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

供直接消费或再加工的鲜活、生鲜冷藏或冷冻鲍鱼标准

CODEX STAN 312-2013

2013 年通过。2016 年修正。

范围

本标准适用于鲜活、生鲜冷藏或冷冻鲍鱼属 (*Haliotis*) 鲍鱼。生鲜冷藏或冷冻鲍鱼可为鲍鱼完整个体，或是经去壳与内脏的鲍鱼。可去除上皮、粘膜及齿舌。冷藏或冷冻方式应保留活鲍鱼的基本特征。鲜活、生鲜冷藏或冷冻鲍鱼均可供直接消费或再加工。下文第一部分适用于鲜活鲍鱼，而第二部分适用于生鲜冷藏或冷冻鲍鱼。

第一部分—鲜活鲍鱼

I-2 说明

I-2.1 产品定义

鲜活鲍鱼在供消费前始终是活的，形态包括外壳。

I-2.2 流程定义

鲜活鲍鱼可由野生捕捞或养殖获得。在如第 II-2.2 条所述经包装供人类直接消费或再加工前，鲍鱼可在清洁海水中清洗和/或滴干。

I-2.3 外观说明

允许使用符合下列要求的任何产品外观说明：

- 满足本标准的所有要求；
- 标签说明应详细具体，以免混淆或误导消费者。

鲍鱼可根据重量、个数、单位重量/体积所含个数等规格进行包装。

I-3 基本成分和质量指标

I-3.1 鲍鱼

鲍鱼必须处于鲜活状态，并具有熟悉相关物种专家决定的新鲜度感官特征，无污物或异物。

I-3.2 成品

鲜活鲍鱼应符合本标准的要求，相关批次应符合第 I-10 条的规定内容。检查鲜活鲍鱼的方法应如第 I-8 和 I-9 条所述。

I-4 食品添加剂

鲜活鲍鱼中不得使用食品添加剂。

I-5 污染物

I-5.1 本标准所涵盖的产品应遵守 [《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》](#) ([CODEX/STAN 193-1995](#)) 规定，以及食品法典委员会设定的兽药残留最高限量。

I-5.2 部分地理区域的鲍鱼会富集某些海洋生物毒素。主管部门应（采用风险评估手段）确定其管辖地理区域内是否存在该风险。若是，则应采用必要机制确保该区域内供消费的鲍鱼符合《生鲜双壳贝类标准》（CODEX STAN 292-2008）中关于海洋生物毒素水平的规定。相关风险评估工作应遵守《政府应用的食品安全风险分析工作原则》（CAC/GL 62-2007）规定。

I-6 卫生与处理

I-6.1 建议在处理本标准规定所涉产品过程中应遵循《食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969）、《鱼和渔制品操作规范》（CAC/RCP 52-2003）及其他相关法典卫生操作规程和操作规范中的相关规定。

I-6.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CAC/GL 21-1997）制定的微生物标准。

I-6.3 最终产品中不应包括任何会对人体健康造成威胁的异物。

I-7 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN 1-1985）外，还应符合以下具体规定：

I-7.1 名称

I-7.1.1 标识上说明的名称应为鲍鱼种类的通用或常用名，并符合销售国的法律和习俗，且不会误导消费者。

I-7.1.2 标识应说明与产品名称最为接近的外观形态（参照第 I-2.3 条关于外观说明的规定），内容应充分全面地说明产品外观形态的性质，并避免误导消费者或引起混淆。

I-7.1.3 除上文规定的标识内容外，也可采用品种通用名，前提是不会误导产品销售国的消费者。

I-7.1.4 产品销售国可决定是否必须在标识中说明学名。

I-7.2 含量声明

鲜活鲍鱼应采用适用于产品的重量、个数、包装体积或单位重量所含个数等方式进行标识。

I-7.3 储藏说明

标识应规定在运输、储藏和销售过程中维持产品质量/活力的储藏和/或温度条件。

I-7.4 非零售包装的标识

上述规定信息应在容器上标明或另附材料说明，但产品名称、批次以及制造商或包装商的名称和地址以及储藏说明应在容器上标明。

但也可用一个识别标志代替产品批号、生产或包装厂家的名称和地址，前提是这个标志能通过另附材料清楚地加以辨认。

I-7.5 产品销售国可规定保质期长度。最长保存期限可替换为“鲍鱼在向最终消费者销售时必须是活的”。

I-8 抽样、检验与分析

I-8.1 抽样

I-8.1.1 感官和物理检验及单位重量或体积计数测定

计数值抽样计划，[《抽样通用原则》\(CAC/GL 50\)](#)第4.2条表10，采用合格质量水平(AQL)值为6.5%。

I-8.1.2 净重测定

未知标准偏差变量的抽样计划(s-方法)，[《抽样通用原则》\(CAC/GL 50\)](#)第4.3条表14。

I-8.2 感官和物理检验

供感官及物理检验的样品应由经专门培训的人员进行评估，并遵守第I-8.3到第I-9条规定的程序，以及[《鱼贝类实验室感官评价准则》\(CAC/GL 31-1999\)](#)。

I-8.3 单位重量/体积计数测定

在标识上注明鲍鱼个数时，应通过计算包装中鲍鱼个数，或代表性样品中的个数，并将所得个数除以实际重量/体积，以得出单位重量/体积所含个数。

I-8.4. 测定生物毒素

出现风险时，应采用[《生鲜双壳贝类标准》\(CODEX STAN 292-2008\)](#)中规定的方法测定相关海洋生物毒素。

I-9 缺陷定义

当采样单位出现下列任何特征时，视其为有缺陷。

I-9.1 杂质

采样单位中出现任何不对人体健康构成威胁，不经放大即可确认，或可通过放大等方式确定存在水平，且不符合良好生产与卫生操作规程的非鲍鱼产物。

I-9.2 死亡或毁坏的产品

界定鲍鱼死亡的特征为肌肉经触碰后不发生活动，和/或肌肉因死亡后出现的僵直过程而完全僵硬。鲍鱼破损至影响其完整性的程度时则视为毁坏。采样单位中死亡或毁坏鲍鱼的个数超过5%，则该采样单位即为有缺陷。

I-10 批次验收

当某一批次产品符合以下条件时，视为符合本标准要求：

- (i) 根据第 I-9 条内容认定的缺陷总量不超过恰当采样计划所得出的合格数量(c)，AQL 为 6.5；
- (ii) 声明个数不高于根据第 I-8.3 条内容确定的平均个数，而未达到这一标准的样品总数不超过恰当采样计划所得出的合格数量(c)，AQL 为 6.5；
- (iii) 所有采样单位的平均净重不低于标示量，且单个包装重量不存在不合理的短缺；
- (iv) 第 I-3、I-4、I-5、I-6 与 I-7 条中关于基本成分与质量指标、食品添加剂、污染物、卫生和处理，以及标识的要求均得以满足。

第二部分—生鲜冷藏或冷冻鲍鱼

II-2 说明

II-2.1 产品定义

供直接消费或再加工的生鲜冷藏或冷冻鲍鱼完整个体，在冷冻和/或加工开始前始终处于鲜活状态，且符合第 I-2.2 条的规定。冷藏或冷冻的完整个体，或已去壳及内脏。可去除上皮、粘膜或齿舌。

II-2.2 流程定义

产品根据第 I-2.2 条规定捕捞，并经恰当处理后可进行符合下列规定的冷藏或冷冻处理。冷藏应在合适的设备中进行，冷藏方法应确保产品迅速降至冰融温度区间（范围在 -2℃ 至 4℃ 内）。产品应维持在这一温度区间进行冷藏，以在运输、储藏和销售过程内维持质量。

冷冻过程应在合适的设备中进行，温度应迅速低于最大冰结晶生成区间。速冻过程只有在产品热稳定后热节温度达到或低于 -18℃ 时方可视为完成。产品应在 -18℃ 或以下温度区间进行深度冷冻，以在运输、储藏和销售过程内维持质量。

II-2.3 外观说明

参考第 I-2.3 条内容。

II-3 基本成分和质量指标

II-3.1 生鲜冷藏或冷冻鲍鱼

生鲍鱼质量应适于人类消费。

II-3.2 包冰衣 (仅适用于冷冻鲍鱼)

应使用饮用水或清洁海水进行包冰衣或制备包冰液。饮用水系指适合人类饮用的淡水。可饮用性标准不得低于世卫组织“饮用水质量国际准则”最新版本的规定。清洁海水系指达到饮用水微生物标准，且不存在不良物质的海水。

II-3.3 其他成分

包装介质和所有其他成分都应达到食品级质量，并符合所有相关食典标准规定。

II-3.4 成品

根据第 II-8 和 II-9 条进行检查时，相关批次符合第 II-10 条的规定，则生鲜冷藏或冷冻鲍鱼即视为与本标准相符。

II-4 食品添加剂

生鲜冷藏或冷冻鲍鱼中不得使用食品添加剂。

II-5 污染物

参考第 I-5 条关于污染物的规定。

II-6 卫生

在冷藏/冷冻前，鲍鱼应符合第 I-6 条的规定。经处理后，鲍鱼应保留新鲜的视觉特征，带有外壳时，外壳上应无污物。

II-7 标识

除符合 [《预包装食品标识通用标准》 \(CODEX STAN 1-1985 \)](#) 外，还应符合以下具体规定：

II-7.1 食物名称

标识上说明的食物名称应为鲍鱼种类的通用或常用名，并符合销售国的法律和习俗，且不会误导消费者。

II-7.1.1 标识应说明与产品名称最为接近的外观形态（参照第 II-2.3 条关于外观说明的规定），内容应充分全面说明产品外观形态的性质，并避免误导消费者或引起混淆。

II-7.1.2 除上文规定的标识内容外，也可采用品种通用名，前提是不会误导产品销售国的消费者。

II-7.1.3 产品销售国可决定是否必须在标识中说明学名。

II-7.2 含量声明

生鲜冷藏或冷冻鲍鱼应采用适用于产品的重量、个数、包装体积或单位重量所含个数等方式进行标识。

如采用包冰衣方式进行冷冻，则净重声明不应包括包冰重量。

II-7.3 储藏说明

标识应规定在运输、储藏和销售过程中维持产品安全/质量的储藏和/或温度条件，包括根据销售国要求说明最长保存期限和去壳日期。

II-7.4 非零售包装的标识

上述规定信息应在容器上标明或另附材料说明，但产品名称、批次以及制造商或包装商的名称和地址以及储藏说明应在容器上标明。

但也可用一个识别标志代替产品批号、生产或包装厂家的名称和地址，前提是这个标志能通过另附材料清楚地加以辨认。

II-8 抽样、检验与分析

II-8.1 抽样

参考第 I-8.1 条内容。

II-8.2 感官和物理检验

供感官和物理检验的样品应由经专门培训的人员进行评估，并遵守第 II-8.3 条至第 II-8.5 条和 II-9 条规定的程序，以及 [《鱼贝类实验室感官评价准则》\(CAC/GL 31-1999\)](#)。

II-8.3 净重测定

采样单位的净重应根据第 II-8.3.1 条至第 II.8.3.3 条所述程序进行确定。

II-8.3.1 去除包装后的产品净重测定

- (i) 去除包装外的冰和霜；
- (ii) 在包装打开前称重；
- (iii) 打开包装，移出内容物；
- (iv) 对空包装进行干燥与称重；
- (v) 将包装打开前的称重结果减去空包装的重量。

最后结果可视为总净重。

II-8.3.2 未包冰衣冷冻产品净重测定

某一批次采样单位的净重（去除包装材料）应在冷冻状态下确定。

II-8.3.3 包冰衣冷冻产品净重测定

某一批次采样单位的净重（去除包装材料）应采用 AOAC 官方方法 963.18 “冷冻海鲜净含量” 予以确定。

II-8.4. 单位重量/体积计数测定

在标识上注明鲍鱼个数时，应通过计算包装中鲍鱼个数，或代表性样品中的个数，并将所得个数除以实际重量/体积，以得出单位重量/体积所含个数。

II-8.5. 样品制备

II-8.5.1 解冻程序

解冻冷冻产品样品时，将其置于薄膜型口袋中并在室温或冰箱内（2-6℃）解冻。确定解冻完成的方法为在不破坏鲍鱼质地的前提下偶尔轻挤袋子，直至硬核或冰晶消失。

II-8.6 生物毒素测定

出现风险时，应采用 [《生鲜双壳贝类标准》（CODEX STAN 292-2008）](#) 中规定的方法确定相关海洋生物毒素。

II-9 缺陷定义

当采样单位出现下列任何特征时，视其为有缺陷。

II-9.1 深度脱水

采样单位中鲍鱼表面超过 10% 的部位明确显示出水分过度流失，表现为表面发白或颜色失常，肉质颜色不明，渗透至表面以下，无法用刀或其他尖锐工具在不破坏鲍鱼外观的前提下去除，且受影响的鲍鱼重量占采样单位重量的 10% 以上。

II-9.2 杂质

样品中出现任何不对人类健康构成威胁，不经放大即可确认，或可通过放大等方式确定存在水平，且不符合制造与卫生良好操作规程的非鲍鱼产物。

II-9.3 气味/味道

持续且明显地散发出令人反感的臭味或异味，显示出腐烂、酸败或其他不适合用作食物的臭味或异味。

II-9.4 质地

肉质因腐烂而分解，特征是肌肉结构呈糊或膏状。

II-10 批次验收

当某一批次产品符合以下条件时，视为符合本标准要求：

- (i) 根据第 II-9 条内容认定的次品总量不超过恰当采样计划所得出的合格数量 (c), AQL 为 6.5;
- (ii) 声明个数不得高于根据第 II-8.3 条内容确定的平均个数, 而未达到这一标准的样品总数不超过恰当采样计划所得出的合格数量(c), AQL 为 6.5;
- (iii) 所有采样单位的平均净重不低于声明重量, 且单个包装重量不存在不合理的短缺;
- (iv) 第 II-3、II-4、II-5、II-6 与 II-7 条中关于基本成分与质量指标、食品添加剂、污染物、卫生和处理, 以及标识的要求均得以满足。