

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

加工番茄浓缩物标准

CXS 57-1981*

1981 年通过。2007 年、2017 年修订。2013 年、2022 年修正。

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
6	8.4 非零售包装物标签	非零售产品的信息应标注在容器或随附文件中,产品的名称,检验批次,制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址,以及存储方法应当标注在容器上。然而,检验批次,制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址可被商标取代,该商标与随附文件应同一。	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)。

* 原为 CAC/RS 57-1972。

1 范围

本标准适用于下文第 2 节定义的供直接消费的产品，包括用于餐饮或必要时重新包装的产品。本标准还适用于注明用于进一步加工的产品。本标准不包括含有籽和果皮的产品（如“披萨配料”）和其他“自家风味”产品，以及通常称为番茄沙司、辣味番茄沙司、调味番茄酱的产品，或类似产品，即不同浓度的高度调味产品，其中含有胡椒、洋葱、醋等特征成分，其数量会实质上改变番茄成分的味道、香味和口感。

2 说明

2.1 产品定义

加工番茄浓缩物：

- (a) 是由基本完好、成熟的红番茄 (*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P.Mill) 果汁¹或果肉浓缩而成的产品，通过过滤或其他方法去除成品中的大部分果皮、籽和其他粗糙坚硬物质；
- (b) 通过物理方法保存。

番茄浓度应达到天然可溶性固形物总量为 7%或以上²，但不能脱水制成干粉或片状。

2.2 产品名称

当满足以下要求时，番茄浓缩物可被视为“番茄浓汁”或“番茄酱”。

2.2.1 番茄浓汁：天然可溶性固形物总量为 7%-24%的番茄浓缩物。

2.2.2 番茄酱：天然可溶性固形物总量不少于 24%的番茄浓缩物。

3 基本成分和质量因素

3.1 组成成分

3.1.1 基本成分

第 2.1 节定义的加工番茄浓缩物。

3.1.2 其他允许成分

- (a) 盐（氯化钠）：参照《食用盐标准》（CXS 150-1985）；
- (b) 香料和香草（如罗勒叶等）及其天然萃取物；
- (c) 柠檬汁（单倍浓度或浓缩）：作为酸化剂使用；
- (d) 水。

¹ 本标准中，“果汁”不得指《果汁和果肉饮料通用标准》（CXS 247-2005）中定义的果汁（包括番茄汁）。

² 在不添加盐的情况下对产品进行浓度测量。

3.2 质量标准

加工番茄浓缩物应具有良好的味道和气味、红润的色泽以及产品特有的均匀质地。

3.2.1 缺陷定义

加工番茄浓缩物应按照良好生产规范制备，其原料和做法应确保产品基本不含外来植物材料，包括其他不良物质，以及矿物杂质。

在符合预期用途的情况下，以下状况被视为满足上述条件：

- (a) 产品几乎不含番茄果皮；
- (b) 产品几乎不含籽或籽粒；
- (c) 除籽、果皮及使用的调味品外，肉眼应无法观察到任何外来植物材料，只能通过显微镜观察；
- (d) 产品几乎不含深色斑点或屑状微粒。

3.2.2 缺陷及允许量

3.2.2.1 矿物杂质³

矿物杂质含量不超过天然可溶性固形物总量的 0.1%。

3.2.2.2 乳酸

乳酸（总）含量不超过天然可溶性固形物总量的 1%。

3.2.2.3 霉菌计数

加工番茄浓缩物的霉菌计数规定应遵循零售国家的相关法律。

3.2.2.4 酸碱度（pH）

pH 值必须低于 4.6。

3.3 “次品”定义

不符合第 2.2 节规定的天然可溶性固形物总量要求的产品，和（或）不符合第 3.2 节规定的一项或多项适用质量要求的产品，应被视为“次品”。

3.4 批次验收

在下列情况下，相关批次应被视为符合第 3.2 节所述适用质量要求：

- (a) 第 3.3 节定义的“次品”数量不超过合格质量水平为 6.5 的适当采样方案的容许数量（c）；

³ 沙、泥土和其他不溶于盐酸的杂质。

(b) 不超过霉菌计数的最大限量（参照第 3.2.2.3 节）

这些验收标准不适用于非零售包装物。

4 食品添加剂

仅有《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 3 所述某些酸度调节剂可用于符合本标准的食品。

5 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）的最大限量。

5.2 为了考虑产品的浓度，污染物最大限量的测定应当将天然可溶性固形物总量考虑在内，鲜果的参考值为4.5。

5.3 本标准所涉产品应符合食品法典委员会规定的农药最大残留限量。

5.4 为了考虑产品的浓度，农药最大残留限量的测定应当将天然可溶性固形物总量考虑在内，鲜果的参考值为4.5。

6 卫生要求

6.1 建议在制备和处理本标准规定所涉产品的过程中遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关食典文本的适用章节。

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

7 重量和计量⁴

7.1 灌装

7.1.1 最少灌装量

包装物内应充分填满产品，产品应占包装物水容量的 90%以上（根据良好生产规范减去必要的顶层空间）。包装物水容量是指 20℃蒸馏水装满密封包装物时的体积。

7.1.2 “次品”定义

不符合第 7.1.1 节最小灌装量要求的产品，应被视为“次品”。

7.1.3 批次验收

当第 7.1.2 节定义的“次品”数量不超过合格质量水平为 6.5 的适当采样方案的容许数量（c）时，相关批次应被视为符合第 7.1.1 节的要求。

⁴ 本节规定不适用于非零售包装物。

8 标签

8.1 本标准规定所涉产品的标签应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）。此外，以下具体规定同样适用：

8.2 产品名称

产品名称为：

- (a) 番茄浓汁：天然可溶性固形物总量为 7%-24% 的食品；
- (b) 番茄酱：天然可溶性固形物总量不少于 24% 的食品；
- (c) 相关国家通常采用的另一种名称，并附带说明天然可溶性固形物总量的百分比；
- (d) 如果添加了第 3.1.2 节定义的成分并改变了产品特有的味道，食品名称应酌情含有“以 X 调味”或“X 味”的字样。

8.3 天然可溶性固形物总量百分比说明

固形物含量百分比可采用下列任一方式显示在标签上：

- (a) 天然可溶性固形物总量最小百分比（例如：“最少固形物-20%”）；
- (b) 2% 变化幅度的天然可溶性固形物总量（例如：“固形物 20%-22%”）。

8.4 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

规定	方法	原则	类型
灌装	CAC/RM 46-1972（玻璃包装物） （加工果蔬食典委通用方法）及 ISO 90.1:1999（金属包装物） （加工果蔬食典委通用方法）	称重	I
乳酸	EN 2631:1999	酶法测定	II
矿物杂质（沙）	AOAC 971.33 （加工果蔬食典委通用方法）	重量分析	I
霉菌计数	AOAC 965.41	霍华德霉菌 计数法	I
酸碱度（pH）	NMKL 179:2005	电位法	II
	AOAC 981.12		III
氯化钠	ISO 3634:1979 表示为氯化钠 （食典委通用方法）	电位法	III
番茄可溶性固形物	AOAC 970.59	折光法	I

包装物水容量的测定 (CAC/RM 46-1972)

1 范围

此方法适用于玻璃包装物。

2 定义

包装物的水容量是 20°C 蒸馏水装满密闭包装物时的体积。

3 程序

3.1 选择一个完全没有损坏的包装物。

3.2 清洗、晾干和称重这个空包装物。

3.3 用 20°C 蒸馏水填充到包装物的水平顶部，然后称重。

4 结果的计算和表述

用 3.3 中的重量减去 3.2 中的重量，差额就是水容量。结果用 ml 表示。