

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 草莓罐头标准

CXS 62-1981\*

1981 年通过。2019 和 2022 年修正。

**2022 年修正**

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议的决定，  
对本标准文本修正如下。

页码	位置	前一版文本	修正版文本
8	第 7.2 节 非零售包装物标签		非零售包装物的标签 应遵循《非零售食品 包装物标签通用标准》 (CXS 346 -2021)。

\* 原为 CAC/RS 62-1972。

## 1. 说明

### 1.1 产品定义

草莓罐头是符合下列条件的产品：(a) 是以符合 *Fragaria* 属特征的草莓品种，完好、干净、适度成熟的果实为原料，在去除果蒂、果萼等外部物质后制作而成；(b) 用水或者其他合适的液态包装介质包装；(c) 在装入密封容器前后以适当方式进行热加工处理，以防止变质。

### 1.2 品种类型

草莓罐头可以使用任何培育草莓的适当（栽培）品种。

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 填充介质<sup>1</sup>

2.1.1 草莓罐头可以用下列媒介进行填充：

2.1.1.1 水 – 罐头中水是唯一填充介质；

2.1.1.2 果汁 – 罐头中草莓果汁或者任何其他相溶的果汁是唯一填充介质；

2.1.1.3 水和果汁 – 罐头中水和草莓果汁，或者水和任何其他一种果汁，或者水和两种或者两种以上的果汁，混合组成填充介质；

2.1.1.4 混合果汁 – 罐头中两种或者多种果汁，包括草莓，混合组成填充介质；

2.1.1.5 加糖 – 上述2.1.1.1至2.1.1.4条款中的填充介质可添加以下一种或者多种糖：蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、干葡萄糖浆和葡萄糖浆。

### 2.1.2 加糖时填充介质分类

2.1.2.1 当往草莓果汁或者其他果汁中添加糖时，液体介质应不低于14白利（14°Brix），应在切口强度基础上分为以下类别：

低糖（水果名称）果汁，不低于 14°Brix。

高糖（水果名称）果汁，不低于 18°Brix。

2.1.2.2 当往水中、水和草莓果汁中或者水和果汁中添加糖时，应在切口强度基础上将液体介质分为以下类别：

基本糖浆强度

低糖浆 – 不低于 14°Brix

高糖浆 – 不低于 18°Brix

---

<sup>1</sup> 见第一部分附录。

### 2.1.3 其他填充介质

当销售国允许时，可使用以下填充介质：

微甜水	)	
水微甜	)	$\geq 10^{\circ}\text{Brix}$ 但 $\leq 14^{\circ}\text{Brix}$
特低度糖浆	)	
特高度糖浆	)	$\geq 22^{\circ}\text{Brix}$

**2.1.4** 应按照抽样均值确定甜果汁或者糖浆的切口强度，但没有任一容器的白利度值可低于下一类别的最小值。

## 2.2 质量标准

### 2.2.1 颜色

除人工染色的草莓罐头外，草莓应具有罐装草莓的正常颜色特征以及所用品种的典型特征。

### 2.2.2 风味

草莓罐头应具有正常风味和气味，无产品外来风味和气味。

### 2.2.3 质地

草莓应具有适当一致的质地，应既不过分坚硬又不过分绵软。

### 2.2.4 缺陷和许可

草莓罐头应基本没有如下所列限量内的通常缺陷：

缺陷	最大限量
(a) 带有部分或者整个果梗	15%，按数计
(aa) 在上述许可限度内，带有整个果梗的草莓	5%，按数计
(b) 瑕疵草莓（因发霉或鸟啄而带有直径超过 5 mm 斑点的草莓以及异形草莓）	15%，按数计
(c) 破损草莓（主体部分破损或者整个开裂）	20%，按数计
上述缺陷总和- (a)和/或(aa)、(b)和(c)	30%，按数计
(d) 外来植物物质（以平均值计）	
(i) 茎（叶柄）或其部分，每片长度大于 3 mm	1 片/100g 沥干草莓
(ii) 叶子、花萼或其部分或其他类似无害外来植物物质	1 sq. cm/100g 沥干草莓

### 2.2.5 矿物杂质

总含量中不超过 300 mg/kg。

### 2.2.6 “次品”定义

不符合第 2.2.1 至 2.2.4 条款所述的（以平均值计的外来植物物质除外）一项或多项相应质量要求的容器，应被视为“次品”。

### 2.2.7 验收

在以下情况下，本批次被认为符合第 2.2.6 条款的质量要求：

- (a) 那些不以平均值计的要求，按第 2.2.6 条款所定义的“次品”数量并没有超过抽样标准值 6.5 的适当抽样计划中的可接受数量（c）（见分析和抽样方法法典相关文本）；
- (b) 符合以样本平均值计的要求。

## 3. 食品添加剂

### 最高限量

### 3.1 酸化剂

3.1.1 柠檬酸 )

3.1.2 乳酸 )

3.1.3 苹果酸 )

3.1.4 酒石酸 )

按GMP限值

### 最高限量

### 3.2 着色剂

3.2.1 赤藓红—CI 45430 )

3.2.2 丽春红4 R—CI 16255 )

成品中300 mg/kg,

单独或者混合

### 3.3 固化剂

3.3.1 氯化钙 )

3.3.2 葡萄糖酸钙 )

3.3.3 乳酸钙 )

成品中300 mg/kg,

按钙计

## 4. 污染物

### 最高限量

铅 (Pb)

1 mg/kg

锡 (Sn)

200 mg/kg, 以锡计

## 5. 卫生

**5.1** 建议本标准规定所涉及产品的制备和处理过程, 应符合《食品卫生通用准则》(CXC 1-1969) 相应条款以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规范。

**5.2** 在良好操作规范的范畴内, 本产品应不含不良物质。

**5.3** 应用适当的抽样及检测方法时, 产品应:

- 微生物数量不会产生健康危害;
- 没有危害健康的寄生虫;
- 微生物源物质含量不会造成健康危害。

## 6. 重量和计量

### 6.1 容器填充

#### 6.1.1 最小填充量

容器应完全装满草莓, 且产品(包含填充介质在内)应至少占据容器水容量的 90%。容器的水容量为摄氏 20°C 温度下密封容器完全装满蒸馏水时的容量。

#### 6.1.2 “不合格品”定义

不符合第 6.1.1 条款所规定的最小填充量要求(容器容量的 90%)的容器, 应被视为“不合格品”。

#### 6.1.3 验收

当第 6.1.2 条款所定义的“不合格品”的数量未超过抽样标准值 6.5 的适当抽样计划的(分析和抽样方法食品法典文本)允许值(c)时, 本批次将被认为符合 6.1.1 条款的要求。

#### 6.1.4 最小沥干重

**6.1.4.1** 产品的沥干重应不少于摄氏 20°C 温度下密封容器完全装满蒸馏水时重量的 35%。

**6.1.4.2** 当检验的所有容器的平均沥干重不低于所要求的最低重量时, 只要个别容器不存在不合理的短斤少两现象, 那么就应视为符合最低沥干重要求。

## 7. 标识

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

### 7.1 食品名称

**7.1.1** 产品名称应为“草莓”。

**7.1.2** 填充介质应作为名称的部分或在紧邻产品名称的位置予以标注。

**7.1.2.1** 当填充介质为水、或水和草莓汁、或水和一种或成多种果汁,且水为主要成分时,填充介质应标注为:

“水中”或“水填充”;

**7.1.2.2** 当填充介质只有草莓汁或任何其他单一果汁时,填充介质应标注为:

“草莓汁中”或“(水果名称)汁中”;

**7.1.2.3** 当填充介质为两种或多种水果汁时,可包含草莓汁,应标注为:

“(水果名称)汁中”或“果汁中”或“混和果汁中”;

**7.1.2.4** 当草莓汁或其他果汁中添加糖,填充介质应酌情适当标注为:

“低糖(水果名称)汁”

或

“高糖(水果名称)汁”

或

“低糖果汁”

或

“高糖混合果汁”

**7.1.2.5** 当水、水和单一果汁(包括草莓汁)、水和两种或多种果汁中添加糖时,填充介质应相应酌情标注为:

“低糖糖浆”或“高度糖浆”或“水微甜”或“微甜水”或“淡糖浆”或“浓糖浆”。

**7.1.2.6** 当填充介质含水和草莓汁或水和一种或多种果汁,且果汁占填充介质总体积的50%或以上时,填充介质应标注该果汁为主要成分,例如:

“草莓汁和水”或“(水果名称)汁和水”

## 7.2 非零售包装物标签

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

## 8. 分析和采样方法

检验是否符合本标准时，应采用《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。