

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

罐装热带水果沙拉标准

CXS 99-1981

原为 CAC/RS 99-1978。1981 年通过。2017 年修正。

1. 说明

1.1 产品定义

罐装热带水果沙拉是由第 1.2(a)条款规定的必选水果添加第 1.2(b)条款规定的一种或多种可选水果制备而成；水果可以是新鲜、冷冻或罐头；这种水果混合物用水或其他合适的液体介质填充后包装，也可用营养性甜味剂填充包装，在包装容器密封前后采用适当方式加热处理以防变质。

1.2 水果种类和类型

水果配料应由 3 种必选水果中的一种添加一种或多种可选水果组成。水果应去皮、去芯、修整、去籽或去核，以作为正常烹饪制作的适用水果。

(a) 必选水果

菠萝 (*Ananas comosus* (L.) Merrill) -小块、片、丁、碎块或波纹切片。

番木瓜 (*Carica papaya* L.) 或芒果 (*Mangifera indica* L.) -单用或混用；片、丁或段。

香蕉 (*Musa* 可食栽培品种) -片或丁。

(b) 可选水果

荔枝 (*Litchi chinensis* SONN.) -完整或破碎瓣。

腰果 (*Anacardium occidentale* L.) -果肉。

番石榴 (*Psidium guajava* L.) -四开块、片、丁或酱。

桂圆 (*Euphoria longan*) (LOUR.STEUD.) -完整或破碎瓣。

橙子 [*Citrus sinensis* (L.) OSBECK 和 *Citrus reticulata* BLANCO] (包括橘) -整瓣。

柚子 (*Citrus paradisi* MACFAD) -完整或二开瓣。

葡萄 (*Vitis* 的可食品种) 任何无籽品种整葡萄。

马拉斯奇诺樱桃 (由符合 *Prunus avium* L.特性的果实制备) -整个或二开樱桃 (去核)。

西番莲果 (*Passiflora* 可食品种) -带籽或不带籽的果肉 (新鲜)。

菠萝蜜 (*Artocarpus integrifolia* L.) -片。

甜瓜 (*Cucumis melo* L.) -片、丁或球。

红毛丹果 (*Nephelium lappaceum* L.) -完整或破碎瓣。

桃 (*Prunus persica* L. BATSCH) -块、丁或片。

梨 (*Pyrus communis* L.) -块、丁或片。

2. 基本成分和质量指标

2.1 水果比例（基本配料）

2.1.1 产品中应含以下比例的水果，以每种水果沥干重与所有水果沥干重的比值计。

	最小值/%	最大值/%
必选水果		
菠萝	45	65
番木瓜或芒果（单用或混用）	25	50
香蕉	5	20
可选水果		
荔枝	5	20
甜瓜	5	20
桂圆	5	20
番石榴（第 2.1.2 条款中规定除外）	5	20

2.1.2 下述可选水果由于加工后的稠度影响其沥干后的准确测定值，因此不在水果比例测定值内。然而，推荐采用以下水果配料百分数：

	最小值/%	最大值/%
番石榴酱（见第 2.1.1 条款）	5	20
腰果	2	5
西番莲果	1	5
菠萝蜜	5	15
葡萄	3	20
红毛丹果	5	20
橙子（包括橘）	3	15
马拉斯奇诺樱桃	1	4
桃	5	20
柚子	3	15
梨	5	20
西瓜	5	15
杨桃	5	20

2.1.3 批次验收

当满足以下要求时，该批次被认为符合水果比例要求：

- (a) 所有样本产品中的每种水果比例平均值（第 2.1.2 条款的水果除外）都在该种水果的指标范围内。

- (b) 不在任何一种或多种水果范围内的容器数不超过 AQL 为 6.5 的适当采样计划中的可接受数量（见分析和采样方法相关法典文本）。

2.2 填充介质

2.2.1 罐装热带水果沙拉可用以下填充介质填充：

- (a) **水**：水作单一填充介质；
 (b) **水和果汁**：水和规定水果的果汁作单一液体填充介质；
 (c) **果汁**：一种或多种规定水果的果汁经过滤后作单一液体填充介质；
 (d) **加糖**：上述(a)至(c)的任何填充介质可添加下列一种或多种糖：蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、干葡萄糖浆、葡萄糖浆、果糖和果糖糖浆。

2.2.2 加糖填充介质分类

- (a) 当果汁加糖时，液体介质应不低于 14°Brix，根据开罐检验的糖度分为：

低糖度：（水果名称）果汁 -不低于 14°Brix；

高糖度：（水果名称）果汁 -不低于 18°Brix。

- (b) 当水、或水和一种或多种果汁加糖时，液体介质应按开罐检验的糖度分为：

基本糖汁浓度

低糖度糖汁 -不低于 14°Brix

高糖度糖汁 -不低于 18°Brix

可选填充介质

在产品出售国家不禁止时，可使用以下填充介质：

低糖水 不低于 10°Brix，但低于 14°Brix

淡糖水 不低于 10°Brix，但低于 14°Brix

特低糖度糖汁 不低于 10°Brix，但低于 14°Brix

特高糖度糖汁 不低于 22°Brix。

2.2.3 符合填充介质分类

加糖果汁或糖汁的开罐检验糖度均以样本平均值计，但任一容器的白利度值不可低于下一类别的最低值。

2.3 质量指标

2.3.1 色泽

除着色樱桃允许有轻微脱色外，罐装热带水果沙拉应具有混合加工水果的特征色泽。

2.3.2 风味

罐装热带水果沙拉应具有特殊混合水果的正常风味和气味。

2.3.3 质地

水果配料的质地应具有各种水果的相应质地。

2.3.4 缺陷允许量

罐装热带水果沙拉缺陷应不超过以下限量要求：

缺陷种类	最大限量
(a) 瑕疵果块（包括有表面暗斑、参透果实的斑点或其他异常的果块）	2g/100g 沥干水果
(b) 果皮（以平均值计）（仅在去皮水果或来自去皮水果的果块中视为缺陷）	6.5cm ² /500g 总含量
(c) 种子（西番莲籽除外）种子材料和外来植物材料	2g/500g 总含量

2.3.5 “不合格品”定义

未能满足第 2.3.1 至 2.3.4 条款一项或多项相应质量要求的罐头，视为“不合格品”。

2.3.6 批次验收

若符合以下要求，该批次被视为满足第 2.3.5 条款及质量要求：

- (a) 对于那些不以平均值计的要求，第 2.3.5 条款定义的“不合格品”数不超过 AQL 为 6.5 的适当采样计划中的可接受数量(c)（见分析和采样方法相关法典文本）；
- (b) 符合以样本平均值计的要求。

3. 食品添加剂

添加剂	最大使用量
3.1 着色剂	
赤藓红（用于樱桃着色）	根据《良好生产规范》规定
3.2 调味品	
3.2.1 月桂樱桃油（仅用于人工着色樱桃）	总产品中 10 mg/kg
3.2.2 苦杏仁油（仅用于人工着色樱桃）	总产品中 40 mg/kg
3.2.3 天然调味品和合成调味品	根据《良好生产规范》规定

3.3 抗氧化剂

L-抗坏血酸 700 mg/kg

3.4 酸化剂

柠檬酸 根据《良好生产规范》规定

3.5 固化剂

3.5.1 氧化钙 } 350 mg/kg,

3.5.2 乳酸钙 } 以 Ca 计,

3.5.3 葡萄糖酸钙 } 单用或混用

4. 污染物

锡 (Sn) 250 mg/kg, 以 Sn 计

铅 (Pb) 1 mg/kg

5. 卫生要求

5.1 本标准条款所涉产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)相应部分, 和食品法典委员会推荐的与该产品相关的其他操作规范。

5.2 在《良好生产规范》范畴内, 本产品应无有害物质。

5.3 应用适当的采样和检验方法时, 产品应:

- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物;
- 不含可能危害健康的寄生虫;
- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物源性物质。

6. 重量和计量

6.1 容器填充量

6.1.1 最小灌装量

水果应完全装满容器, 产品(包括填充介质)应装满不少于容器水容量的 90%。容器水容量是完全装满密封容器所需的 20°C 蒸馏水量。

6.1.2 “不合格品”定义

未能满足第 6.1.1 条款最小灌装量要求(水容量的 90%)的容器, 视为“不合格品”。

6.1.3 批次验收

当第 6.1.2 条款定义的“不合格品”数不超过 AQL 为 6.5 的适当采样计划中的可接受数量(c)时(见分析和采样方法相关法典文本), 该批次被视为符合第 6.1.1 条款的要求。

6.2 最小沥干重

6.2.1 产品的最小沥干重应不少于完全装满密封容器所需的 20℃ 蒸馏水量的 50%。

6.2.2 当接受检验的所有容器的平均沥干重不低于要求的最小值时，且每个容器里均无不合理的数量短缺，则认为已经符合最低沥干重要求。

7. 标识

除《预包装食品标识法典通用标准》（CXS 1-1985）要求外，以下具体条款同样适用：

7.1 产品名称

7.1.1 产品名称应为“热带水果沙拉”、“什锦热带水果”、“混合热带水果”。

7.1.2 当填充介质由水、或水和一种或多种果汁组成且水为主要成分时，填充介质应作为产品名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“含水”或“水填充”。

7.1.3 当填充介质由单一果汁组成时，填充介质应作为产品名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“（水果名）汁”。

7.1.4 当填充介质由 2 种或多种果汁组成时，填充介质应作为产品名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“（水果名）汁”

或

“果汁”

或

“混合果汁”。

7.1.5 当一种或多种果汁加糖时，填充介质应相应标注为：

“低糖度（水果名）汁”

或

“高糖度（水果名）汁”

或

“低糖度果汁”

或

“高糖度混合果汁”。

7.1.6 当水或水和一种或多种果汁加糖时，填充介质应相应标注为：

“低糖度糖汁”或“高糖度糖汁”

或

“低糖水”或“淡糖水”

或

“特低糖度糖汁”或“特高糖度糖汁”。

7.1.7 当填充介质含有水和一种或多种果汁，且果汁占总填充介质体积的 50%或以上时，填充介质应标注果汁为主要成分。例如：

“（水果名）汁和水”。

7.2 配料清单

7.2.1 应按照《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985），在标签中按照比例递减顺序列明配料的完整清单，第 7.2.2 条款和第 7.2.3 条款规定除外。

7.2.2 马拉斯奇诺樱桃应标注为：

“人工着色、增味樱桃”。

7.2.3 如果为保持色泽添加抗坏血酸，配料表应以下述方式说明其使用：

“添加 L-抗坏血酸作为抗氧化剂”。

8. 分析和采样方法

应采用《推荐的分析和采样方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采用方法，来检查本标准的遵守情况。