

# 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)

**紫菜产品区域标准**

**CXS 323R-2017**

**2017 年通过。**

## 1. 范围

本标准适用于紫菜属 (*Pyropia*) 的干紫菜、烤紫菜和调味紫菜产品 (具体定义见下文第 2 节), 供直接食用, 包括餐饮业用途或必要时进行再包装和深加工。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

紫菜产品指的是以紫菜属 (*Pyropia*) 生紫菜为主要原料制成的产品。所有产品均为干产品, 经干燥处理后可进一步进行烘烤和/或调味。

### 2.2 形态

产品可呈现各种形态, 例如紫菜丝、紫菜片、紫菜卷、紫菜饼等。紫菜产品可呈现任何外观, 前提是满足本标准各项要求, 并在标签上详细说明, 以免使消费者产生困惑或误导消费者。

### 2.3 产品类型

#### 2.3.1 干紫菜产品

##### 2.3.1.1 干紫菜

干紫菜是生紫菜收获后经过清洗、剁/切、模压、脱水和干燥处理的紫菜产品 (一次干燥产品)。为长期保存, 可进行再干燥处理 (二次干燥产品)。

##### 2.3.1.2 其他干紫菜

其他干紫菜是指 2.3.1.1 节中界定的产品以外的产品。

#### 2.3.2 烤紫菜产品

烤紫菜产品是第 2.3.1 节界定的干紫菜通过烘烤但未经调味制成的产品, 干紫菜产品的色泽、水分含量和质地等理化特性可能发生改变。

#### 2.3.3 调味紫菜产品

##### 2.3.3.1 调味紫菜

调味紫菜是指将第 2.3.1 节界定的干紫菜产品用第 3.1.2 节界定的任何可选成分加以调味的产品。可使用下列处理方法: 在调味前或调味后进行烘烤、炒制/炸制、食用油处理等。

##### 2.3.3.2 冲泡调味紫菜

冲泡调味紫菜是对第 2.3.1.1 节中界定的干紫菜进行破碎和烘烤/炒制的紫菜产品。该产品已经过调味, 或额外提供调料。食用前以开水冲泡。

### 3. 主要成分和质量指标

#### 3.1 成分

##### 3.1.1 基本成分

如第 2.1 节所述，基本成分是属于紫菜属 (*Pyropia*) 的生紫菜。

##### 3.1.2 可选成分

只要第 3.1.1 节中界定的基本成分重量超过 60%，就可以在第 2.3.1 节界定的产品中使用其他可食用海藻，不论是否有意添加。若添加其他可食用海藻，则应在第 8.1 节界定的产品名称中有所体现。

可用于第 2.3.3 节所界定产品的其他所有成分。调味紫菜产品应达到食品级质量并符合所有已有且适用的食典标准。

#### 3.2 质量要素

最终产品应保持能够反映原材料和加工方法的独有味道和色泽，且不得有异味。

##### 3.2.1 含水量

产品	含水量 (最高%)
干紫菜产品 (第2.3.1节)	14
二次干燥产品	7
烤紫菜产品 (第2.3.2节)	5
调味紫菜产品 (第2.3.3节)	5
冲泡调味紫菜 (第2.3.3.2节)	10

##### 3.2.2 酸值

产品	最高值 (毫克氢氧化钾/克)
用食用油煎制或处理过的调味紫菜产品 (第2.3.3节)	3.0

#### 3.3 “不合格产品”分类

不符合第 3.2 节中规定的一项或多项适用质量要求的容器应视为“次品”。

#### 3.4 批次验收

如第 3.3 节定义的“次品”数量不超过可接收质量水平为 6.5 的适当抽样方案的合格判定数 (c)，则该批次将被视为可接收产品。

### 4. 食品添加剂

#### 4.1 干紫菜产品和烤紫菜产品

不得使用食品添加剂。

## 4.2 调味紫菜产品

本标准规定下的调味紫菜产品（见第 2.3.3 节）仅可使用根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 规定用于食品分类 04.2.2.3 和 04.2.2.8 的，或是《通用标准》表 3 所列出的酸性调节剂、抗结块剂、增味剂、甜味剂、增稠剂和抗氧化剂。

此外，也可使用下列食品添加剂。

INS编码	食品添加剂名称	最高限量（毫克/千克）
甜味剂		
950	乙酰磺胺酸钾	300

### 4.2.1 调味剂

以上产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）。

## 5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）中的最高限量规定。本标准所涉产品应符合食品法典委员会设定的农药最大残留限量。

## 6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时需遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）相关章节，以及其他相关的法典文本，例如《食典卫生规范》和《操作规范》。

这些产品还应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）制定的其他微生物标准。

## 7. 重量和计量

### 7.1 净含量

产品净含量应以重量单位（“克”或“千克”）或用片数，或两者结合表示。

#### 7.1.1 “次品”分类

未能达到第 7.1 节中净含量要求的产品应视为“次品”。

#### 7.1.2 批次验收

如第 7.1.1 节定义的“次品”数量不超过可接收质量水平为 6.5 的适当抽样方案的合格判定数（c），则该批次应视为符合第 7.1 节的要求。

## 8. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）外，以下具体规定同样适用：

## 8.1 产品名称

产品名称应符合第 2.3 节规定。也可根据产品销售国法律和习惯标注其他适宜名称，但不得误导消费者。若添加了紫菜属（*Pyropia*）之外的其他可食用海藻作为可选成分，则应在产品名称中有所体现。

## 8.2 净含量标签

应根据第 7.1 节的规定声明净含量。如为零售包装，须根据进口国要求声明重量。

## 8.3 非零售包装容器的标签

有关非零售包装容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，而产品名称、批次识别号以及制造商和/或包装商的名称和地址应标在容器上。批号、制造商和（或）包装商的名称和地址也可由一个商标标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并附有配套文件。

可食用杂质<sup>1</sup>应予指出，并在容器标签上或附带文件中适当声明。

## 9. 包装

零售产品包装材料除印刷区域外应完全透明或完全不透明。此外，产品包装应起到防潮作用。

## 10. 分析和抽样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和抽样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和抽样方法。

---

<sup>1</sup> 在海洋生长过程中无意、不可避免或自然混入的，且对人体无害的海洋生物或海洋植物。