

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

蟹肉罐头标准

CXS 90-1981

1981年通过。1995年修订。2011、2013、2016、2018年修正。

1. 范围

本标准适用于蟹肉罐头，不适用于蟹肉少于内容物重量 50% (m/m) 的特色产品。

2. 说明

2.1 产品定义

蟹肉罐头由去除外壳的十足目 (*Decapoda*) 短尾亚目 (*Brachyura*) 可食用蟹种和石蟹科 (*Lithodidae*) 所有蟹种的腿、螯、身体和肩部肉单独或混合制备而成。

2.2 流程定义

蟹肉罐头以密封容器包装，须经过足以保证商业无菌状态的加工处理。

2.3 外观说明

只要符合下列要求，产品可采用任何外观类型：

- (i) 符合本标准的所有规定；
- (ii) 在产品标签中详细描述，以免混淆或误导消费者。

3. 基本成分和质量指标

3.1 蟹肉

产品须由第 2.1 条所列蟹种制备，加工前仍然存活且品质良好，可供人类食用。

3.2 其他配料

所用填充介质和所有其他配料均应为食品级质量，并符合所有相关食品法典标准。

3.3 成品

根据第 9 条规定进行成品批次检验，如质量符合第 8 条规定，则产品符合本标准要求。检查方法应符合第 7 条规定。

4. 食品添加剂

按照 [《食品添加剂通用标准》 \(CXS 192-1995\)](#) 表 1 和表 2 规定用于食品类别 09.4 (腌制品，包括罐装或发酵鱼和鱼产品，其中包括甲壳类、软体动物和棘皮类动物) 的酸度调节剂和螯合剂及 [《食品添加剂通用标准》 \(CXS 192-1995\)](#) 表 3 所示仅表 3 某些酸度调节剂和增味剂，可用于符合本标准的食物。

5. 卫生

建议本标准规定所涵盖产品按照 [《食品卫生总则》 \(CXC 1-1969\)](#)、[《鱼和水产品操作规范》 \(CXC 52-2003\)](#)、[《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》 \(CXC 23-1979\)](#) 以及其他相关法典操作规范和卫生操作规范的相关条款进行制备和处理。

产品应符合按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的所有微生物标准。

6. 标识

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

6.1 产品名称

产品名称应为“蟹”或“蟹肉”。

此外，标签中应含有其他可避免混淆或误导消费者的描述性用语。

7. 抽样、检验和分析

7.1 抽样

- (i) 第 3.3 条规定的成品批次检验用样品，其抽样应采用 AQL 值为 6.5 的恰当采样方案。
- (ii) 净重和固形物重量检测（如适用）的采样应遵循符合食典委标准的恰当采样方案。

7.2 感官和物理检验

供感官与物理检验的样品应由经过此类专门培训的人员进行评估，并遵守本标准附件 A 以及《鱼贝类实验室感官评价准则》（CXG 31 - 1999）的规定。

7.3 净重测定

所有样品单位的净含量应通过以下程序测定：

- (i) 称量未开封的罐头。
- (ii) 开罐并除去内容物。
- (iii) 除去多余液体和附着的蟹肉后，称量空罐重量（包括盒盖和包装物料）。
- (iv) 未开封罐头的重量减去空罐和包装物料的重量，即为净含量。

7.4 固形物重量测定

所有样品单位的固重应通过以下程序测定：

- (i) 测定前将罐头的温度维持在 20~30℃ 之间，不少于 12 小时。
- (ii) 开罐并使之倾斜，将内容物倾倒在预先称重的金属网丝圆筛上，网孔为 2.8 mm×2.8 mm 正方开口。
- (iii) 除去所有包装物料，以 17°~20° 的角度倾斜网筛，使内容物沥干 2 分钟，从样品倾倒至圆筛之时开始计时。
- (iv) 称量沥干后的蟹肉及圆筛总重。
- (v) 沥干物和圆筛总质量减去圆筛质量，即为蟹肉的固重。

8. 缺陷定义

样品如呈现下列任何一项特征，则认定为有缺陷。

8.1 杂质

样品中存在任何不是来自于蟹肉、对人体健康不构成危害的物质，这些物质用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在，表明生产过程不符合良好生产和卫生规范。

8.2 气味/味道

样品出现持久而明显令人反感的气味或味道，表明已变质或酸败。

8.3 质地

- (i) 含有过多非该物种特征的糊状蟹肉；或
- (ii) 含有过多非该物种特征的硬（韧）蟹肉。

8.4 变色

样品中超过固重 5%的蟹肉因变质或酸败而发生明显变色或变蓝、变棕、变黑，或者出现黑色硫化物着色。

8.5 反感物

样品中发现长度超过 5 mm 的鸟粪石晶体。

9. 批次验收

满足以下条件时，可以认为此批次产品符合本标准规定：

- (i) 第 8 条规定的缺陷产品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数 (c)；
- (ii) 不符合第 2.3 条规定性状的样品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数 (c)；
- (iii) 所有被测样品的平均净重或平均固重（如适用）不少于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量短缺；
- (iv) 符合本标准第 4、5、6 条对食品添加剂、卫生和标识的规定。

附件A**感官和物理检验**

1. 对罐体外部进行全面检验，确定是否存在密封性问题，底盖有无涨罐。
2. 开罐并根据第 7.3、7.4 条规定的程序完成重量测定。
3. 检测产品的变色、杂质和反感物情况。
4. 依据 [《鱼贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）](#) 对产品的气味、味道和质地进行评定。