

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

盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准

CXS 167-1989

1989 年通过。1995 年、2005 年修订。

2011 年、2013 年、2016 年、2018 年和 2024 年修正。

2024年修正版

根据2024年11月食品法典委员会第四十七届会议决定，通过引用《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）替换文本，对第6.2条“非零售食品包装物标签”予以修正；并通过引用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）替换分析方法，对第7条“采样、检查和分析”予以修正。

1. 范围

本标准适用于无需进一步工业加工即可食用的盐腌和盐干鳕科鱼类制品，此类产品经饱和盐腌（重腌）或部分盐腌（含盐量不低于产品总重的12%）制成。

2. 说明

2.1 产品定义

盐腌鱼产品：

- 由归属鳕科（Gadidae）的鱼种制备；
- 鱼经过去血、去内脏、去头、对剖或切片、清洗、盐腌；或者
- 盐干鳕鱼即经过干制的盐腌鳕鱼。

2.2 工艺定义

产品应按照第2.2.1条所述方法之一进行腌制，按照第2.2.2条所述两种方法或其中之一进行干制，并符合第2.3条规定的不同外观类型。

2.2.1 盐腌

- **干腌（堆腌）**：将鱼与适宜的食用级盐混合，然后以特定方式堆垛以沥干多余盐水的方法。
- **湿腌（腌渍）**：将鱼与适宜的食用级盐混合后，置于水密容器中，然后将之浸渍于鱼体组织析出水分溶解盐分所形成的腌渍液（卤水）以保藏的方法。可向容器中添加盐水。随后将鱼从容器中移出并堆垛以沥干盐水。
- **盐水注射**：直接将盐水注入鱼肉的方法。可用于重腌加工。

2.2.2 干制

- **自然干燥**：将鱼暴露在露天环境中干燥。
- **人工干燥**：将鱼置于机械通风环境中干燥，空气的温度和湿度可实现调控。

2.3 外观

2.3.1 对剖鱼：将鱼体对剖，并去除大部分（约2/3）前段脊骨。

2.3.2 留脊骨对剖鱼：对剖但不除去脊骨。

2.3.3 鱼片：去除鲜鱼的鱼鳍及主骨，有时也去除腹鳍，然后平行于鱼脊骨从鱼体切下的条带状鱼肉。

2.3.4 其他外观类型：只要符合下列要求，产品即可采用任何其他外观类型：

- 与本标准所述其他外观类型有显著区别；
- 满足本标准的其他全部要求；
- 产品标签描述足够详细，不会造成混淆或误导消费者。

2.3.5 单个包装产品只能采用一种外观类型，且只能以同一鱼种制备。

3. 基本成分和质量要素

3.1.1 鱼品

盐腌鱼产品应由质量良好的整鱼制备而成，适合供人类食用。

3.2.2 盐

用于腌渍鱼产品的盐应清洁，不含异物和异物晶体，无可见泥沙、油、污水或其他外来污染物，并符合《鱼和渔产品操作规范》¹（CXC 52-2003）的规定。

3.3 成品

根据第9条进行成品批次检验时，如质量符合第8条规定，则产品符合本标准要求。应采用第7条规定的方法对产品进行检验。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）²表1和表2规定用于食品类别09.2.5（经烟熏、干制、发酵和/或盐腌的鱼和渔产品，其中包括甲壳类、软体动物和棘皮类动物）及其上级食品类别的防腐剂，可用于符合本标准的食物。

5. 卫生

建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准所涉及的产品：《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³、《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）^{Error! Bookmark not defined.}以及食品法典其他相关操作规范和卫生操作规范。

产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁴制定的微生物标准。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁵的规定外，还应遵守以下具体规定：

6.1 食品名称

根据销售国法律、习俗或惯例，产品标识名称应为“盐腌鱼”、“湿腌鱼”、“腌鱼片”、“盐干鱼”、“咸鳕鱼干（klippfish）”或其他名称。此外，原料鱼的种名应与产品名称一同在标签上标示。

如果产品未采用第2.3.1条所述“对剖鱼”外观类型，则应按照第2.3.2条规定酌情将外观类型与产品名称一同在标签上标示。如果产品按照第2.3.3条规定制备，则应在标签上紧接产品名称标示相关外观描述用语，此类用语应避免混淆或误导消费者。

“咸鳕鱼干（klippfish）”一词只能用于由于干制前盐饱和度已达到95%的鱼制备而成的盐干鱼。

“湿腌鱼”一词只能用于完全饱和盐腌的鱼。

6.2 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）⁶。

7. 采样、检验和分析

7.1 采样

- 检验用产品批次样品的采样方法应符合 AQL 值为 6.5 的适当采样方案。样品单位应为初级包装，散装产品的样品单位为单条鱼。
- 用于净重检测的采样方法应遵循《采样通用准则》（CXG 50-2004）⁷。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官与物理检验样品应由经过此类检验培训的人员按照《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁸和《鱼类和贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）⁹进行检验。

7.3 分析

核查本标准的遵守情况时应采用CXS 234-1999所载与本标准规定相关的分析和采样方法。

8. 次品定义

8.1 样品呈现下列任何一项特征时，则应认定为次品。

8.1.1 杂质

样品中存在任何并非来自鳕科鱼类且对人体健康不构成危害的物质，这些物质可用肉眼直接辨别，或采用某些方法（包括放大）即可确定其存在的，则表明制备过程不符合良好生产和卫生规范。

8.1.2 气味

样品出现持久的、明显令人厌恶的气味，表明存在变质（如酸败、腐臭等）或受到异物污染（例如燃油、洗涤剂）。

8.1.3 赤变

出现任何可见的红色嗜盐菌痕迹。

8.1.4 外观

鱼肉组织破损，其特征是鱼体表面积超过2/3出现大片裂纹，或对剖式鱼体破损、撕裂或折断为两块或多块但其皮肤仍然相连。

样品单位中如有30%及以上的鱼出现下述缺陷，则应认定为次品。

8.1.5 嗜盐霉菌（霉斑）

鱼体正面出现明显的嗜盐霉菌菌落，总聚集区域超过表面积的1/3。

8.1.6 肝斑

肝脏未除净造成明显的黄色或黄橙色变色，变色区域超过鱼体正面总表面积的1/4。

8.1.7 严重损伤

超过鱼体正面表面积的1/2出现严重损伤。

8.1.8 严重灼伤

干燥加工中过热造成超过鱼体背面（带皮侧）的1/2发粘或发黏。

9. 批次验收

满足以下条件时，可认为该批次产品符合本标准规定：

- 按照第 8 条规定分类，次品总数不超过 AQL 值为 6.5 的适当采样方案所规定的允许值（c）；
- 所有被检验样品平均净重不低于标称重量，且每一包装物重量不低于标称重量的 95%；
- 不符合第 2.3 条外观类型规定的样品总数不超过 AQL 值为 6.5 的适当采样方案所规定的允许值（c）；
- 符合第 4、5、6 条对食品添加剂、卫生和标签的要求。

注释

¹ 粮农组织和世卫组织。2003。《鱼和渔产品操作规范》。食品法典操作规范，第 CXC 52-2003 号。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。食品法典标准，第 CXS 192-1995 号。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。食品法典操作规范，第 CXC 1-1969 号。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。食品法典准则，第 CXG 21-1997 号。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。食品法典标准，第 CXS 1-1985 号。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。食品法典标准，第 CXS 346-2021 号。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织。2004。《采样通用准则》。食品法典准则，第 CXG 50-2004 号。食品法典委员会。罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。食品法典标准，第 CXS 234-1999 号。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《鱼类和贝类实验室感官评价准则》。食品法典准则，第 CXG 31-1999 号。食品法典委员会。罗马。