

# 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)

---

国际食品法典标准

速冻生鱿鱼

**CODEX STAN 191-1995**

## 1 范围

本标准适用于符合下述定义的，无须深加工即可直接消费的完整或分割的速冻生鱿鱼。不适用于需要进行深加工或其他工业目的的产品。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

速冻鱿鱼 (quick frozen raw squid)：是指其原料应取自以下“科”的属种：

- (1) 枪乌贼科 (*Loliginidae*)。
- (2) 柔鱼科 (*Ommastrephidae*)。

### 2.2 生产过程定义

产品经过适当预处理后，在下述规定的条件下冻结加工：冻结应在合适的设备中进行，并使产品迅速通过最大冰晶生成温度带。速冻加工只有在产品的中心温度达到并稳定在  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) 或更低的温度时才算完成。产品在运输、贮存、分销过程中应保持深度冻结状态，以保证产品质量。

在保证质量的条件下，允许按规定要求对速冻产品再次进行速冻加工，并采用被认可的操作进行再包装。

在产品的加工和包装过程中应尽量减少脱水和氧化作用的影响。

### 2.3 产品规定

产品必须符合下列要求：

- (1) 达到本标准的所有要求。
- (2) 在产品标识中对产品进行详细描述，以免引起混淆或误导消费者。

## 3 基本成分和质量要求

### 3.1 鱿鱼

速冻鱿鱼的原料应是品质良好、新鲜出售的鱿鱼。

### 3.2 冰衣

用于镀冰衣或制备镀冰衣所用的水应达到饮用水或清洁海水的标准要求。饮用水应符合 WHO 最新版本的《国际饮用水质量导则》要求，清洁海水应是达到饮用水的微生物标准且不含异物的海水。

### 3.3 成品

产品应满足本标准的要求，根据第 9 条进行成品批次检验时，其质量应符合第 8 条的规定。检查方法应符合第 7 条的规定。

## 4 食品添加剂

此类产品中不允许使用食品添加剂。

## 5 卫生和处理

5.1 建议本标准中涉及产品预处理的条款应符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)、《鱼和渔业产品推荐性操作规范》(CAC/RCP 52-2003)、《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》(CAC/RCP 8-1976) 以及其他的法典相关准则和规范。

5.2 成品中不能含有任何危害人体健康的外来杂质。

### 5.3 应用 CAC 规定的抽样及检测方法进行检验时：

- 产品中微生物含量和微生物代谢物质的含量不能超过 CAC 标准的规定；
- 其他危害人体健康的有害物质的含量也不能超过 CAC 标准的规定。

## 6 标识

除应符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 的要求外，还应遵守以下规定：

### 6.1 产品名称

- 6.1.1** 产品名称应为“鱿鱼”，或按照出售该产品的国家法律、习惯等实际情况使用其他名称。
- 6.1.2** 标识上还应在与产品名称相邻位置上注明产品特性简介，这些术语应恰当充分地反映产品性状，以免引起混淆或误导消费者。
- 6.1.3** 在产品标识上应标明“速冻”，除非产品销售国家习惯用“冷冻”来描述，且符合本标准第 2.2 条款所规定的生产过程。
- 6.1.4** 标识应注明产品须在运输、贮藏、分销过程中保存的条件，以保证其质量。
- 6.1.5** 如果产品用海水镀冰衣，其影响应予以说明。

## **6.2 净含量（镀冰衣产品）**

凡是镀冰衣的产品，在标注净含量时要扣除冰衣的重量。

## **6.3 贮藏说明**

标识应注明产品须在-18℃或更低的温度下贮藏。

## **6.4 非零售包装**

上述具体信息应在包装或者附带资料中加以标注，除了产品名称、批号、生产或分装厂名、地址外，还应包括贮藏条件。

但批号、生产或分装厂名、地址也可用代号代替，只要产品附带资料中能够明确代号涵义即可。

## **7 抽样、检验和分析**

### **7.1 抽样**

**7.1.1** 产品批次检验用样品的抽样方法应符合国际食品法典标准《预包装食品抽样方案》。抽样单位是初级包装或单冻产品，样品单位至少 1kg。

**7.1.2** 对需检测净重的批次抽样，抽样计划应以国际食品法典委员会的相关标准为依据。

### **7.2 感官检验和物理检验**

产品的感官指标与物理指标须由经过此类检验培训的人员进行检验，并依据本标准第 7.3~7.5 条款和附录以及《鱼类和贝壳类实验室感官评定指南》（CAC/GL 31-1999）所述程序进行。

### **7.3 净重的测定**

#### **7.3.1 未镀冰衣的产品净重的测定**

代表每批次的单位样品净重（不包括包装材料）应在冷冻状态下测定。

#### **7.3.2 镀冰衣产品净重的测定**

（待完善）。

### **7.4 解冻步骤**

解冻时将样品装入薄膜袋中，室温下浸入的流动水中（温度不高于 35℃），不时用手轻捏袋子，至袋中无硬块和冰晶时为止，但不要破坏鱿鱼的质地。

### **7.5 蒸煮方法**

蒸煮使产品内部温度达到 65~70℃。蒸煮时间随产品大小和采用的温度不同而异。准确的蒸煮时间和条件应依据预试验来确定。

烘焙（baking procedure）：用铝箔包裹产品，并将其均匀放到平烤板或浅平锅上。

蒸（steaming procedure）：用铝箔包裹产品，并将其置于带盖容器的金属架上，用沸水蒸汽蒸。

袋煮（biol-in-bag procedure）：将产品放入可煮薄膜袋中加以密封，浸入沸水中煮。

微波（microwave procedure）：将产品放入适于微波加热的容器中，若用塑料袋，应检查确定塑料袋不会产出任何气味。根据设备说明加热。

## **8 缺陷的定义**

当样品呈现下列任何一项特征时，则认定其是“有缺陷的”。

### 8.1 深度脱水

样品中超过 10% 表面积出现水分过度损失。表现为鱼体表面明显呈现异常的白色或黄色，覆盖了肌肉本身的颜色，并已渗透至表皮以下，轻易地用刀或其他利器刮掉，则会严重影响产品外观的。

### 8.2 外来杂质

单位样品中任何不是来自于鱿鱼体的物质（包装材料除外）。这些物质虽不会对人体健康造成危害，但用肉眼清晰可辨，或采用某些方法（如放大）可以确定其存在。出现外来杂质表明不符合良好操作和卫生惯例。

### 8.3 臭气和气味

单位样品散发出腐败引起的持久、明显、令人厌恶的臭气和气味，或者外观表现出淡桃红色或红色。

### 8.4 品质

鱿鱼变质，组织呈现糊状或膏状或出现鱼肉与鱼骨分离等特征。

## 9 批次检验

当满足以下条件时，可认为此批次产品符合本标准的质量要求：

- (1) 根据本标准第 8 条款中的分类，缺陷总数不超过《预包装食品抽样方案》中相应抽样方案规定的允许值。
- (2) 所有单位样品平均净重不少于标示量，则认为单个样品重量都符合要求。
- (3) 符合本标准第 4、5.1、5.2、6 条款中对食品添加剂、卫生及处理和标识的要求。

**附录 A****感官检验和物理检验**

1. 净含量的测定需按本标准第 7.3 条款规定执行（按要求去除冰衣）。
2. 通过测定只能用小刀或其他利器除去面积，检查冻结的样品中脱水的情况。测量单位样品的总表面积，用下列公式计算受影响的面积百分比：

被影响的面积/总面积×100% = 深度脱水影响面积(%)

3. 按本标准第 7.4 条款的规定解冻，并分别检查每件单位样品中每条鱿鱼的外来杂质及变色等缺陷。
4. 根据第 8 条款标准检查每条鱿鱼，在平行于肌肉的表面切一刀，鉴定露出的表面，并检验其气味。
5. 对在解冻后未蒸煮状态下无法最终判定其气味的样品，则应从单位样品中截取一小块可疑部分，并立即使用第 7.5 条款中限定的某一种蒸煮方法，确定其气味和风味。