

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

罐装鳕鱼标准

CXS 119-1981

1981年通过。1995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所作决定，修正第4条“食品添加剂”；新增第6.2条“非零售包装物标签”，并替换为引用《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）；修正第7条“采样、检验和分析”，其中分析方法和数值性能标准替换为引用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）。

1. 范围

本标准适用于以水、油或其他适宜包装介质包装的罐装鲭鱼。本标准不适用于罐装鲭鱼含量低于罐内净内容物50%（质量分数）的特制产品，亦不适用于其他食典产品标准涵盖的罐装鲭鱼。

2. 说明

2.1 产品定义

罐装鲭鱼由适合人类食用的任何鲭鱼种（其他食典产品标准涵盖的罐装鲭鱼除外）鱼肉制成，感官特性相近的同属不同种可混装。

2.2 工艺定义

罐装鲭鱼应以气密性包装物封装，加工处理应足以确保达到商业无菌标准。

2.3 外观

凡符合下列要求，产品外观不限：

- 符合本标准全部要求；
- 标签标识详实，以免混淆或误导消费者。

3. 基本成分和质量指标

3.1 鱼

产品制备应采用已经去除头、尾及内脏的鲭鱼，且品质良好。原料品质应适宜鲜销供人食用。

3.2 其他配料

所用包装介质及所有其他配料应达到食品级质量标准，并符合所有适用食典标准。

3.3. 分解

对于鲭科（*Scombridae*）、竹刀鱼科（*Scombresocidae*）、鲱科（*Clupeidae*）、鲱鳅科（*Coryphaenidae*）和鳕科（*Pomatomidae*）罐装鲭鱼，被测样品单元组胺平均含量不得超过10毫克/100克。

3.4 成品

凡依据第9条检验的批次符合第8条规定，产品即符合本标准要求。产品应采用第7条规定的方法进行检验。

4. 食品添加剂

仅《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹表3所列特定酸度调节剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂和增稠剂，可用于符合本标准的食品。

本标准涵盖的产品所用调味料应符合《调味料使用准则》（CXG 66-2008）²。本标准涵盖的产品仅允许使用天然调味物质、复合天然调味料和烟熏调味料。

5. 卫生

建议依据《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³、《鱼和渔制品操作规范》（CXC 52-2003）⁴、《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）⁵以及其他相关食典卫生操作规范和操作规范的相关条款，制备和处理本标准规定涵盖的产品。

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）⁶制定的任何微生物标准。

成品中不得含有任何危害人体健康的异物。

采用食品法典委员会规定的适当采样和检验方法进行检测时，产品：

- 不得含有在正常贮存条件下可能滋生的微生物；
- 样品单元中组胺含量不得超过20毫克/100克。此项规定仅适用于鲭科（*Scombridae*）、鲱科（*Clupeidae*）、鲳科（*Coryphaenidae*）、竹刀鱼科（*Scombresocidae*）和鲂科（*Pomatomidae*）鱼种。
- 可能危害人体健康的任何其他物质（包括微生物源性物质）含量不得超过食品法典委员会（食典委）制定的标准；
- 不得存在可能破坏气密性的包装物完整性瑕疵。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷规定外，下列具体规定同样适用。

6.1 食品名称

标签上标注的产品名称应为依据产品销售国的法律和习俗、适用于该鱼种的通用名或常用名，以免误导消费者。

产品名称中应包含说明产品形态的描述性表述。

食品名称中应包含包装介质的名称。

若同属不同种混装，标签应予标注。

此外，标签应标注其他描述性表述，以免误导或混淆消费者。

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）⁸。

7. 采样、检验和分析

7.1 采样

- 第3.4条规定的成品检验批次采样，应依据接收质量限为6.5的适当采样方案。
- 净重及适当时沥干重检验批次采样，应依据符合食典委制定标准的适当采样方案。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官和物理检验样品应由经过相关检验培训的人员依据《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹和《鱼类和贝壳类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）进行评估¹⁰。

7.3 分析

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定有关的分析和采样方法。

8. 次品定义

凡样品单元呈现下列任一特征，即视为次品。

8.1 异物

样品单元中存在任何非鱼源性物质或非包装介质物质，不对人体健康构成威胁，无需放大即可轻松辨别，或通过放大等任意方法测定的含量表明不符合良好生产和卫生规范。

8.2 气味/风味

样品单元带有持久且明显的嫌忌气味或风味，显示分解或酸败迹象。

8.3 质地

- 肉质过度软烂，与对应产品形态下相应鱼种的典型质地不符；或
- 肉质过度干柴，与对应产品形态下相应鱼种的典型质地不符；或
- 蜂窝状肉质部分超过内容物沥干重的5%。

8.4 变色

样品单元鱼肉明显变色（显示分解或酸败迹象），或硫化物污渍超过内容物沥干重的5%。

8.5 嫌忌物质

样品单元带有任何长度大于5毫米的鸟粪石晶体。

9. 批次验收

凡满足下列条件，批次即视为符合本标准要求：

- 依据第8条分类的次品总数不超过接收质量限为6.5的适当采样方案规定的容许数量（c）；
- 不符合第2.3条形态规定的样品单元总数不超过接收质量限为6.5的适当采样方案规定的容许数量（c）；
- 检验的所有样品单元平均净重及适当时平均沥干重不少于标称重量，且任一单个包装物中无不合理短重；
- 符合第4条、第5条和第6条对食品添加剂、卫生和处理以及标签的要求。

注释

¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第CXS 192-1995号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织和世卫组织。2008。《调味料使用准则》。第CXG 66-2008号食品法典准则。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》。第CXC 1-1969号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。2003。《鱼和渔制品操作规范》。第CXC 52-2003号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

粮农组织和世卫组织。1976。《速冻食品加工和处理操作规范》。第CXC 8-1976号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织。1979。《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》。第CXC 23-1979号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁶ 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》。第CXG 21-1997号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第CXS 1-1985号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第CXS 346-2021号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第CXS 234-1999号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

¹⁰ 粮农组织和世卫组织。1999。《鱼类和贝壳类实验室感官评价准则》。第CXG 31-1999号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。