

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

鲑鱼罐头标准

CXS 3-1981

1981年通过。1991、1995年修订。2011、2013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，修正如下：删除第 6.4 条“非零售包装物标签”原有内容，改为引用《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）；删除第 7 条“采样、检验和分析”原有分析方法和数值性能标准内容，改为引用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）。

1. 范围

本标准适用于鲑鱼罐头。

2. 说明

2.1 产品定义

鲑鱼罐头由去除头、内脏、鳍及尾部的任一下列物种鱼类制成，可添加食盐、水、鲑油和（或）其他食用油。

- 大西洋鲑 (*Salmon salar*)
- 红大麻哈鱼 (*Oncorhynchus nerka*)
- 银大麻哈鱼 (*Oncorhynchus kisutch*)
- 大鳞大麻哈鱼 (*Oncorhynchus tshawytscha*)
- 驼背大麻哈鱼 (*Oncorhynchus gorbuscha*)
- 大麻哈鱼 (*Oncorhynchus keta*)
- 马苏大麻哈鱼 (*Oncorhynchus masou*)

2.2 工艺定义

鲑鱼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

2.3.1 鲑鱼罐头内容物为横向切割并垂直装罐的鱼段。装罐方式应使鱼段横断面与罐头盒盖、盒底基本平行。

2.3.2 只要符合下列要求，产品可采用任意外观方式：

- (i) 与第 2.3.1 条所述方式有显著区别；
- (ii) 符合本标准的所有其他规定；
- (iii) 标签应作充分说明，避免引起消费者混淆或误解。

3. 基本成分和质量指标

3.1 鲑鱼

产品须由属第2.1条所列物种的鱼制备而成，且鱼的品质良好，可作为新鲜产品销售供人类食用。

3.2 其他配料

使用的其他配料应为食品级质量，且符合所有适用法典标准。

3.3 成品

根据第9条规定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查。

4. 食品添加剂

本产品不允许使用任何添加剂。

5. 卫生

5.1 建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）¹、《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）²、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）³，以及其他相关法典卫生操作规范和操作规范的相关条款。

5.2 产品应符合依照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1979）⁴制定的任何微生物标准。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁵外，同样适用以下具体规定。

6.1 食品名称

产品名称应采用销售国法律法规或惯例中对该鱼种所使用的规范称谓。

6.2 包装介质

产品名称中应包含包装介质。

6.3 外观说明

第2.3.2条规定的产品形态须标注在通用名称邻近位置。

6.4 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规定。

7. 采样、检验与分析

7.1 采样

- (i) 第3.3条规定的产品检验批次采样应依据接受质量限（AQL）为6.5的适当采样方案。
- (ii) 净重检测的批次采样应遵循符合食典委制定的相关标准的适当采样方案。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官与物理检验样品应由经相关专业培训的人员依据《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁷以及《鱼类和贝壳类实验室感官检验指南》（CXG 31-1999）的规定进行评估⁸。

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

当样品单元呈现下列任何一项特征时，即视为次品。

8.1 杂质

样品中存在的未对人类健康构成威胁的非鲑鱼或包装材料来源物质，包括以下两种情况：无需放大即可轻易识别；或通过放大等方法测定其含量不符合良好生产与卫生规范。

8.2 气味/味道

若样品带有持久且明显的不良气味或味道，表明产品已分解或酸败。

8.3 质地

- (i) 含有过多非该鱼种特征的糊状鱼肉；
- (ii) 含有过多非该鱼种特征的硬（韧）鱼肉；
- (iii) 蜂巢状鱼肉超过净含量的 5%。

8.4 变色

受到变质、酸败或硫化物着色影响，样品单位明显变色，变色部分超过净含量的5%。

8.5 不良物质

样品单位中发现长度超过5mm的磷酸铵镁结晶体。

9. 批次验收

满足以下条件时，可认为此批次产品符合本标准规定：

- (i) 第 8 条规定的次品总数不超过接受质量限（AQL）为 6.5 的适当采样方案规定的容许数量（c）；
- (ii) 不符合第 2.3 条外观说明规定的样品总数不超过接受质量限（AQL）为 6.5 的适当采样方案的容许数量（c）；
- (iii) 所有被检测样品的平均净重（或平均固重，如适用）不低于标称重量（或固重，如适用），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、卫生和标签的要求。

注释

- ¹ 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ² 粮农组织与世卫组织。2003。《鱼和渔产品操作规范》。第 CXC 52-2003 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ³ 粮农组织与世卫组织。1979。《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》。第 CXC 23-1979 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ⁴ 粮农组织与世卫组织。1979。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第 CXG 21-1979 号食典准则。食品法典委员会。罗马。
- ⁵ 粮农组织与世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。第 CXS 1-1985 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁶ 粮农组织与世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁷ 粮农组织与世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁸ 粮农组织与世卫组织。1999。《鱼类和贝壳类实验室感官检验指南》。第 CXG 31-1999 号食典准则。食品法典委员会。罗马。

