CODEX ALIMENTARIUS
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

罐装蟹肉标准

CXS 90-1981

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，第6.2条“非零售包装物标签”替换为引用《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）；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

本标准适用于罐装蟹肉。本标准不适用于蟹肉含量低于内容物50%（质量分数）的特制产品。

2. 说明

2.1 产品定义

罐装蟹肉应以十足目（*Decapoda*）短尾亚目（*Brachyura*）任何可食用种和石蟹科（*Lithodidae*）所有种的去壳腿肉、钳肉、身肉和肩肉单独或混合制成。

2.2 工艺定义

罐装蟹肉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 形态

凡符合下列要求，产品形态不限：

- 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 蟹肉

罐装蟹肉应以第2.1条所列蟹种健全蟹只制成，开始加工前蟹只应保持鲜活状态，品质应适宜供人食用。

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 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

依据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）[1]表1和表2规定用于食品类别09.4（全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物、甲壳类和棘皮类动物）的酸度调节剂和螯合剂，以及仅《食品添加剂通用标准》表3所列特定酸度调节剂和增味剂，可用于符合本标准的食品。

5. 卫生

建议依据《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）[2]、《鱼和渔制品操作规范》（CXC 52-2003）[3]、《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）[4]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）[5]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）[6]规定外，下列具体规定同样适用：

6.1 食品名称

产品名称应为“蟹”或“蟹肉”。

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）[7]。

7. 采样、检验和分析

7.1 采样

- 第3.3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，应依据食品法典委员会制定的适当采样方案。

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）[8]和《鱼类和贝壳类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）[9]进行评估。

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蟹肉源性物质，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规范和卫生规范。

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蟹种的典型质地不符；或
- 肉质过度干柴，与对应产品形态下相应蟹种的典型质地不符。

8.4 变色

样品单元明显变色（显示分解或酸败迹象），或发蓝、发黄、发黑变色部分超过内容物沥干重的5%，或肉中黑色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。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。
[3] 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。
[4] 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。
[5] 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。
[6] 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。
[7] 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。
[8] 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。
[9] 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。