

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

虾或对虾罐头标准

CXS 37-1991

1991 年通过。1995 年修订。2011、2013、2016、2018 年修正。

1. 范围

本标准适用于虾罐头或对虾罐头¹，不适用于虾肉少于罐头内容物净重 50% (m/m) 的特色产品。

2. 说明

2.1 产品定义

虾罐头由去除头、壳、触须的对虾科 (*Penaeidae*)、长额虾科 (*Pandalidae*)、褐虾科 (*Crangonidae*) 和长臂虾科 (*Palaemonidae*) 的虾制备。

2.2 流程定义

虾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

产品外观类型应如下：

去壳虾：指去头、去壳，但未去除肠线；

清洁虾或去肠虾：指切开去壳虾的背部，去除肠线（至少从前端一直到临近尾部最后一节）。清洁或去肠的虾应占虾总量的 95%；

碎虾：超过虾总量的 10% 是少于 4 节的不完整无壳虾，无论肠线是否除去。

2.3.1 其他外观类型

只要符合下列要求，产品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；
- 符合本标准所有其他规定；
- 在产品标签中详细描述，以免混淆或误导消费者。

2.3.2 大小分级

虾罐头可按下列要求进行大小分级：

- (i) 可在标签上注明实际头数范围；或
- (ii) 遵照附件 B 提出的规定。

3. 基本成分和质量指标

3.1 虾

产品必须由第 2.1 条所列虾种制备而成，且品质良好，可作为鲜品供人类食用。

¹ 以下统称为“虾”。

3.2 其他配料

填充介质和所有其他配料均应为食品级质量，并且符合所有相关食品法典标准。

3.3 成品

根据第9条规定进行成品批次检验，如质量符合第8条规定，则产品符合本标准要求。检查方法应符合第7条规定。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表1和表2规定用于食品类别09.4（腌制品，包括罐装或发酵鱼和鱼产品，其中包括甲壳类、软体动物和棘皮类动物）的酸度调节剂、着色剂和螯合剂及《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表3所示仅表3某些酸度调节剂，可用于符合本标准的食物。

5. 卫生

建议本标准规定所涵盖产品按照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《鱼和水产品操作规范》（CXC 52-2003）、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）以及其他相关法典操作规范和卫生操作规范的相关条款进行制备和处理。

产品应符合按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的所有微生物标准。

6. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）外，还应遵守以下具体规定：

6.1 产品名称

标签上标称的产品名称应为“虾”或“对虾”，并根据产品销售国的法律和习俗，在产品名称之前或之后标注该品种的通用名或常用名，以免误导消费者。

产品名称应包含第2.3.1至2.3.4条所述外观描述用语。

如果虾罐头标签大小分级，则其尺寸必须符合第2.3.5条和附件B的规定。

第2.3.3条所述碎虾应在标签中注明。

7. 抽样、检验与分析

7.1 抽样

- (i) 第3.3条规定的成品批次检验用样品，其抽样应采用AQL值为6.5的恰当采样方案。
- (ii) 净重和固形物重量检测的采样应遵循符合食典委标准的恰当采样方案。

7.2 感官和物理检验

供感官与物理检验的样品应由经过此类专门培训的人员进行评估，并遵守附件 A 以及 [《鱼贝类实验室感官评价准则》（CXG 31 - 1999）](#) 的规定。

7.3 净重测定

所有样品单位的净含量应通过以下程序测定：

- (i) 称量未开封的罐头；
- (ii) 开罐并除去内容物；
- (iii) 除去多余液体和粘附的肉后，称量空罐重量（包括盒盖）；
- (iv) 未开封罐头的重量减去空罐重量，即为净含量。

7.4 固形物重量测定

所有样品单位的固重应通过以下程序测定：

- (i) 测定前将罐头温度维持在 20~30℃ 之间，不少于 12 小时；
- (ii) 开罐并使之倾斜，将内容物倾倒在预先称重的金属网丝圆筛上，网孔为 2.8 mm×2.8 mm 正方开口；
- (iii) 以 17°~20° 的角度倾斜圆筛，使内容物沥干 2 分钟，从样品倾倒入圆筛之时开始计时；
- (iv) 称量沥干后的虾及圆筛的总重；
- (v) 沥干物和圆筛总重中减去圆筛重量，即为虾的固重。

7.5 大小分级测定

大小分级以每 100 g 固形物产品中虾的头数表示，由以下计算式得出：

$$\frac{\text{单位样品中整虾的数量}}{\text{单位样品的实际固重}} \times 100 = \text{虾的头数}/100 \text{ g}$$

8. 缺陷定义

根据第 3.3 条，样品如不符合下列任何一项规定，则认定为有缺陷。

8.1 杂质

样品中存在任何不是来自于虾体、对人体健康不构成危害的物质，用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在，表明生产过程不符合良好生产或卫生规范。

8.2 气味/味道

样品出现持久而明显令人反感的气味或味道，表明已变质或酸败。

8.3 质地

- (i) 含有过多非该虾种特征的糊状虾肉；或
- (ii) 含有过多非该虾种特征的硬（韧）虾肉。

8.4 变色

样品中有 15% 以上数量的虾出现超过其个体表面积 10% 的明显变黑。

8.5 反感物

样品中出现：

- (i) 鸟粪石晶体—任何长度超过 5 mm 的鸟粪石晶体。

9. 批次验收

满足以下条件时，可以认为此批次产品符合本标准规定：

- (i) 第 8 条规定的缺陷产品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数（c）；
- (ii) 不符合本标准第 2.3 条性状描述的样品总数不超过 AQL-6.5 恰当抽样方案的接受数（c）；
- (iii) 所有被检测样品的平均净重和平均固重不少于标称重量，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、卫生以及标识的规定。

附件A**感官和物理检验**

1. 对罐体外部进行全面检验，确定是否存在密封性问题、底盖有无涨罐。
 2. 开罐并根据 7.3、7.4 条规定的程序完成重量测定。
 3. 小心移出罐中的内容物，并根据 7.5 条规定的程序对大小分级情况进行检测。
 4. 检测产品的变色、杂质和反感物等方面的情况。
 5. 依据 [《鱼贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）](#) 对产品的气味、味道和质地进行评定。
-

附件B**虾的大小分级**

可根据下表规定使用“特大”、“巨大”、“大”、“中”、“小”、“细小”等术语。

产品中每 100 g 固形物全虾（包括大于 4 节的不完整虾）头数

大小等级	范围
特大或巨大	<13
大	14~19
中	20~34
小	35~65
微小	>65