

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

《沙丁鱼和沙丁鱼类罐头制品标准》

CXS 94-1981

1981 年通过（原为 CAC/RS 94-1978）。1995 年、2007 年修订。

1979 年、1989 年、2011 年、2013 年、2016 年、2018 年和 2024 年修正。

2024 年修正/修订版

根据 2024 年 11 月食品法典委员会第四十七届会议的决定，更新了第 2.1 条“产品定义”，纳入黄泽小沙丁鱼（*Sardinella lemuru*）并对四个学名进行编辑性修正；增添了第 6.2 条“非零售包装物标签”，包含对《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）的引用；修正了第 7 条“采样、检验和分析”，将分析方法和数值性能指标替换为对《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）的引用。

1 范围

本标准适用于使用水或油或其他适宜填充介质包装的沙丁鱼和沙丁鱼类罐头制品。
不适用于鱼含量低于罐装净含量 50% (m/m) 的特色产品。

2 说明

2.1 产品定义

沙丁鱼和沙丁鱼类罐头制品由下列物种的鲜鱼或冻鱼制成：

- 西姆圆腹沙丁鱼 (*Amblygaster sirm*, 此前称 *Sardinella sirm*)
- 大西洋鲱 (*Clupea harengus*)
- 阿根廷鳀 (*Engraulis anchoita*)
- 美洲鳀 (*Engraulis mordax*)
- 秘鲁鳀 (*Engraulis ringens*)
- 沙丁脂眼鲱 (*Etrumeus sadina*, 此前称 *Etrumeus teres*)
- 太平洋棱背鲱 (*Ethmidium maculatum*)
- 南鲱 (*Hyperlophus vittatus*)
- 西澳海□ (*Nematalosa vlaminghi*)
- 大西洋后丝鲱 (*Opisthonema oglinum*)
- 欧洲沙丁鱼 (*Sardina pilchardus*)
- 金色小沙丁鱼 (*Sardinella aurita*)
- 巴西小沙丁鱼 (*Sardinella brasiliensis*)
- 缝鳞小沙丁鱼 (*Sardinella fimbriata*)
- 隆背小沙丁鱼 (*Sardinella gibbosa*)
- 黄泽小沙丁鱼 (*Sardinella lemuru*)
- 长头小沙丁鱼 (*Sardinella longiceps*)
- 短体小沙丁鱼 (*Sardinella maderensis*)
- 日本沙丁鱼 (*Sardinops melanostictus*)
- 南非拟沙丁鱼 (*Sardinops ocellatus*)
- 远东拟沙丁鱼 (*Sardinops sagax* 即 *S. sagax*, 涵盖澳洲拟沙丁鱼 *S. neopilchardus* 和加州拟沙丁鱼 *S. caeruleus*)

- 黍鲱 (*Sprattus sprattus*)
- 贝氏智利鲱 (*Strangomera bentincki*, 此前称 *Clupea bentincki*)

产品应彻底去头、去鳃；可去除鳞和/或尾。可去除内脏。若去除内脏，鱼体应仅保留鱼卵、鱼白和肾脏。若未去除内脏，鱼体应不含未消化或半消化的饵料。

2.2 工艺定义

产品以气密封闭容器包装，应经过足以保证商业无菌状态的加工处理。

2.3 外观

只要符合下列要求，产品可采用任何外观类型：

- 每罐中至少含 2 条鱼；
- 满足本标准的全部要求；
- 产品标签描述足够详细，不会造成混淆或误导消费者；
- 仅使用单一鱼种制成。

3 基本成分和质量要素

3.1 原料

产品应由第 2.1 条所列鱼种制备而成，且质量良好，适合作为鲜品供人类食用。

3.2 配料

填充介质和所有其他配料成分都应达到食品级质量，并符合食典标准的所有相关规定。

3.3 变质

被测样品的平均组胺含量不得超过 10mg/100g。

3.4 成品

根据第 9 条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验。

4 食品添加剂

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

本标准所涉产品使用调味料时应遵循《调味料使用准则》（CXG 66-2008）²。本标准所涉产品仅允许使用天然香料物质、天然复合香料和烟熏香料。

5 卫生与处理

建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准所涉及的产品：《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³、《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）⁴、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）⁵以及食品法典其他相关操作规范和卫生操作规范。

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制定的微生物标准。

采用食品法典委员会（法典委）规定的适当采样和检验方法检测时，产品：

- 不得含有在正常贮存条件下可能滋生的微生物；
- 样品单位中组胺含量不得超过 20mg/100g；
- 不得含有根据食典委设定的标准其含量可能危害人体健康的任何其他物质，包括来自微生物的物质；
- 不得存在会破坏气密性的容器完整性缺陷。

6 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷的规定外，还应遵守以下具体规定：

6.1 食品名称

产品名称应为：

- “沙丁鱼”（专用于欧洲沙丁鱼（Walbaum 命名））；或
- “X 沙丁鱼”，其中 X 为国家名、地理区域名、物种名称或该鱼种的通名，或上述成分的组合，此名称应符合销售国的法律和习俗，且不会误导消费者。

产品名称中应包含填充介质的名称。

如果鱼品经过熏制或添加烟熏风味，则应在标签上紧邻名称处注明。

此外，标签中的其他描述用语应避免造成混淆或误导消费者。

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

- 按照第 3.4 条规定进行成品批次检验时，采样方法应符合接收质量限

（AQL）为 6.5 的适当抽样方案。

- 用于净重和沥干重检测的批次采样应遵循符合食品法典委员会所制定标准的适当抽样方案。

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过此类检验培训的人员按照《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹和《鱼类和贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）进行检验¹⁰。

7.3 分析

核查本标准的遵守情况时应采用 CXS 234-1999 所载与本标准规定相关的分析和采样方法。

8 次品定义

样品呈现下列任何一项特征时，则应认定为次品。

8.1 杂质

样品中存在任何并非来自鱼类或填充介质且对人体健康不构成危害的物质，这些物质可用肉眼直接辨别，或采用某些方法（包括放大）即可确定其存在的，则表明制备过程不符合良好生产和卫生规范。

8.2 气味或味道

样品出现持久而明显令人厌恶的气味或味道，表明已变质或酸败。

8.3 质地

- 含有过多非该鱼种特征的糊状鱼肉。
- 含有过多非该鱼种特征的硬（韧）鱼肉。

8.4 变色

受变质、酸败或硫化物着色影响，样品总重 5% 以上的鱼品明显变色。

8.5 反感物

样品中出现长度超过 5mm 的鸟粪石晶体。

9 批次验收

满足以下条件时，可认为该批次产品符合本标准规定：

- 按照第 8 条规定分类，次品总数不超过接收质量限（AQL）为 6.5 的适当抽样方案所规定的允许值（c）；

- 不符合第 2.3 条外观要求的样品总数不超过接收质量限（AQL）为 6.5 的适当抽样方案的允许值（c）；
- 所有被检测样品的平均净重或平均固重不低于标示重量，且单个包装物都不存在不合理的重量短缺；
- 符合第 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。《鱼和渔产品操作规范》。第 CXC 52-2003 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵粮农组织和世卫组织。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。2023。《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。