

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

速冻龙虾标准

CXS 95-1981

1981年通过。1995年、2004年和2017年修订。

2011年、2013年、2014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做决定，对第 6.4 条“非零售包装标识”进行修正，将文本改为《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）；对第 7 条“采样、检验和分析”进行修正，将“分析方法”改为《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）。

1 范围

本标准适用于速冻生或熟龙虾、岩龙虾、棘刺龙虾和毛缘扇虾ⁱ，也适用于速冻生品或熟制红色和黄色铠甲虾。

2 说明

2.1 产品定义

速冻龙虾由海螯虾科（*Nephropidae*）的巨螯虾属（*Homarus*）以及龙虾科（*Palinuridae*）或蝉虾科（*Scyllaridae*）的龙虾制备；也可由挪威海螯虾（*Nephrops norvegicus*）制备，但必须标注为挪威龙虾；铠甲虾由铠甲虾科（*Galatheidae*）的 *Cervimunida johnii*、*Pleuroncodes monodon* 和 *Pleuroncodes planipes* 制备。

不同种的龙虾不得混装。

2.2 工艺定义

熟制用水应达到饮用水品质或为清洁海水。

产品经过适当预处理后，应按照下述规定条件进行冷冻加工：冷冻程序应在适宜设备中进行，使产品迅速通过最大结晶温度范围；只有在产品热稳定后热中心温度达到-18°C或更低温度时，冷冻程序才视为完成；产品在运输、储存、流通过程中应保持深度冷冻状态，以保证产品质量。

速冻龙虾的加工和包装过程中应尽量减少脱水和氧化。

2.3 外观

产品外观应达到以下要求：

- 达到本标准的所有要求；
- 产品标签描述足够详细，不会造成混淆或误导消费者。

龙虾可按单位重量的只数、按每个包装的只数，或按规定的重量范围进行包装。

3 基本成分和质量指标

3.1 龙虾

速冻龙虾应由品质良好、可作为鲜品供人类食用的龙虾制备。

ⁱ 以下统称为“龙虾”。

3.2 冰衣

如包冰衣，冰衣用水或制备冰衣溶液用水应达到饮用水品质或为清洁海水。饮用水是指适合人类饮用的淡水，其标准应不低于世界卫生组织最新版《饮用水水质准则》规定¹。清洁海水是指达到饮用水的微生物标准且不含不良物质的海水。

3.3 配料

所有其他配料质量应达到食品级，并且符合所有适用食典标准。

3.4 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。检验方法应符合第 7 条规定。

4 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CODEX 192-1995）² 表 1 和表 2 规定用于食品类别 09.2.1（冷冻鱼、鱼片和鱼制品，包括软体类、甲壳类和棘皮类动物）及其上级食品类别的抗氧化剂、保湿剂和防腐剂，可用于符合本标准的食品。

5 卫生

建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准所涵盖产品：《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，《速冻食品加工和处理操作规范》（CXC 8-1976）⁵，以及其他相关食典操作规范和卫生操作规范。

产品应符合根据《食品微生物标准制定与应用原则和准则》（CXG 21-1979）制定的所有微生物标准⁶。

6 标签

除应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷ 的要求外，还应遵守以下具体规定：

6.1 食品名称

产品应命名为：

- 龙虾，如果原料为巨螯虾属（Homarus）；
- 岩龙虾（Rock Lobster）、棘刺龙虾（Spiny Lobster）、或螯虾（Crawfish），如果原料为龙虾科（Palinuridae）；
- 毛缘扇虾（Slipper Lobster）、湾龙虾（Bay Lobster）或大螯虾（Sand Lobster），如果原料为蝉虾科（Scyllaridae）；
- 挪威龙虾，如果原料为挪威海螯虾（Nephrops norvegicus）；
- 镖甲虾，如果原料为 Cervimunida johnii、Pleuroncodes monodon 和 Pleuroncodes planipes。

标签上应在紧靠产品名称处标明能够充分全面地描述产品性状的词语，以免产生混淆或误导消费者。

除上述规定的标签名称外，在不致误导产品流通国消费者的前提下，还可加上该品种的常用名或通用名。

标签上应酌情注明产品为“熟”或“生”。

如果产品用海水镀冰衣，则应予以说明。

标签上还应标明“速冻”字样，但有些国家习惯用“冷冻”来描述按照本标准第2.2条规定加工的产品，此时可标注“冷冻”。

标签应注明为保证产品质量，在运输、储存和流通过程中须保持的条件。

6.2 净含量（包冰产品）

凡是包冰衣的产品，在标注净含量时要扣除冰衣的分量。

6.3 储存说明

标签应注明产品须在-18°C或更低温度下储存。

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）⁸。

7 采样、检验和分析

7.1 采样

- 产品批次检验用样品的采样应采用可接受质量水平为6.5的适用采样方案。带壳龙虾的样品单位为单个龙虾，去壳龙虾的样品单位为初级包装中至少1kg样品，东方扁虾的样品单位为至少1kg。
- 净重检验的批次采样应遵循符合食品法典委员会所制定标准的适用采样方案。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官和物理检验样品须由经过此类检验培训的人员进行评估，并遵循本标准第7.2.2条、《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹以及《鱼类和贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）的规定¹⁰。

7.2.2 头数测定

标签上标明头数时，应计数初级包装内所有龙虾或虾尾数量，而后除以去冰衣的平均重量，得到每单位重量的龙虾头数。

7.3 分析

为核查是否符合本标准, 应采用与本标准规定有关的 CXS 234-1999 号文件中所载分析和采样方法。

8 次品定义

样品如呈现下列任何一项特征, 则认定为次品。

8.1 深度脱水

样品单位龙虾重量的 10% 以上或样品块表面积的 10% 以上出现过度失水现象, 明显表现为表面出现白色或黄色异常, 掩盖了龙虾肉的颜色, 并渗透到表面以下, 用刀或其他锋利工具不易刮掉, 但又不会过度影响龙虾外观。

8.2 异物

样品单位中存在的任何不是来自于龙虾、对人体健康不构成危害的物质, 这些物质无须放大即可用肉眼辨别, 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和卫生规范。

8.3 气味/味道

龙虾出现由变质、酸败或食料引起的持久而明显令人厌恶的气味或味道。

8.4 变色

单个整龙虾或半龙虾外壳上超过表面积 10% 的部分明显变黑; 或者对于龙虾尾肉和龙虾肉, 超过标注重量的 10% 明显变黑、变褐、变绿或变黄 (无论是单色变化还是多色变化)。

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:

- 按第 8 条分类的次品总数不超过可接受质量水平为 6.5 的适用采样方案中的允许值 (c) ;
- 不符合第 2.3 条头数或重量范围规定的样品总数不超过可接受质量水平为 6.5 的适用采样方案的允许值 (c) ;
- 所有样品单位的平均净重不少于标称重量, 且每个包装都不存在不合理的重量短缺;
- 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世卫组织。2017。《饮用水水质准则：第四版（含第一号补编）》。日内瓦。 www.who.int/publications/item/9789241549950

²粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。食品法典标准，第 CXS 192-1995 号。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》。食品法典操作规范，第 CXC 1-1969 号。食品法典委员会。罗马。

⁴粮农组织和世卫组织，2003。《鱼品和渔产品操作规范》。食品法典操作规范，第 CXC 52-2003 号。食品法典委员会。罗马。

⁵粮农组织和世卫组织。1976。《速冻食品加工和处理卫生操作规范》。食品法典操作规范，第 CXC 8-1976 号。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应用原则和准则》。食品法典准则，第 CXG 21-1997 号。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》。食品法典标准，第 CXS 346-2021 号。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》。食品法典标准，第 CXS 234-1999 号。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》。食品法典准则，第 CXG 31-1999 号。食品法典委员会。罗马。