

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

杏干标准

**CXS 130-1981**

**1981 年通过。2019 年修正。**

## 1. 范围

本标准适用于杏子（*Prunus armeniaca* L.）的干果。该产品经过适当处理或加工，可直接食用。该产品还包括散装杏干，散装杏干采用大容器包装，旨在重新包装成适合消费者的分量或直接销售给消费者。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

杏干是符合以下定义的产品：(a) 由不同品种的成熟杏子（*Prunus armeniaca* L.）制成；及 (b) 通过日光干燥或其他公认的脱水方法加工（可能先硫化），成为可销售的杏干。

### 2.2 品种类型

可以使用任何合适的杏品种（栽培品种）。

### 2.3 产品形式

产品可制成下列任何形式：

- (a) 整果，带核
- (b) 整果，去核
- (c) 整果，去核，填充可食用材料
- (d) 半果
- (e) 厚片 — 包括具有典型色泽但形状、大小、厚度不规则的完好、成熟杏肉部分，但不包括整果；
- (f) Kamaradin — 由杏干果浆或果酱制成薄片或雪花片。

### 2.4 其他形式

产品可采用任何其他形式展示，前提是：

- (a) 与本标准规定的其他展示形式有足够的区别；
- (b) 符合本标准所有相关要求，包括与缺陷限量和干重相关的要求，以及本标准中适用于最接近形式或旨在适用本规定的形式的其他要求；
- (c) 在标签上进行充分描述，避免混淆或误导消费者。

### 2.5 规格等级（可选）

杏干可按下表分为不同的规格等级：

规格	每公斤带核整果数量	每公斤去核整果数量	每公斤半果数量
很小	超过 205	241 - 500	481 - 800
小	150 - 205	166 - 240	331 - 480
中	115 - 149	131 - 165	261 - 330
大	95 - 114	100 - 130	200 - 260
超大	少于 95	少于 100	少于 200

### 3. 基本成分和质量要素

#### 3.1 基本配料

适于人类食用的干净、完好的杏果。

#### 3.2 可选配料

可用其他可食用原料填充产品，包括食品法典委员会批准的营养型碳水化合物类甜味剂（参见第 2.3(c)节和第 7.1.2(c)节）。

#### 3.3 质量标准

##### 3.3.1 水分含量

- (a) 未经山梨酸处理的**非硫处理**杏干 - 不超过 20% m/m
- (b) **硫处理**和/或山梨酸处理的杏干 - 不超过 25% m/m

##### 3.3.2 质量要素 — 一般要求

- (a) 色泽符合品种特征以及处理类型；
- (b) 口味和气味符合产品特征；
- (c) 基于第 3.3.3 小节描述和第 3.3.4 小节规定的容许限量，从 2.3(a)到(d)的各种形式不含受损、破裂、发霉以及不成熟的果实；
- (d) 在任何级别内杏干应大小均匀；
- (e) 无活体昆虫或螨虫；
- (f) 矿物杂质 — 含量不得对食用质量或食用性造成实质性影响；
- (g) 异物 — 基本没有外来植物性物质、昆虫残骸或其他不良物质。

##### 3.3.3 缺陷定义

- (a) **受损果实** — 由于诸如冰雹等因素导致果实受到损坏或者表面产生瑕疵，果实表面受损面积超过 5 mm<sup>2</sup>。
- (b) **破损果实** — 因切割不当或者其他机械行为导致的果实破损。
- (c) **未成熟果实** — 果实糖份不够，味道可能较酸。
- (d) **昆虫损坏果实** — 果实遭到昆虫损坏或含有死亡昆虫、螨虫或其他害虫。
- (e) **霉变果实** — 果实有肉眼可见的霉菌污染或腐烂。
- (f) **脏果实** — 果实被污垢或者其他异物弄脏。

### 3.3.4 缺陷容许范围

检样单位应为 1 公斤。

以下缺陷允许量适用于除“厚片”和“Kamaradin”外的所有产品形式：

缺陷	最大允许量
厚片	10% m/m
受损果实	10% m/m
破损果实	10% m/m
昆虫损坏和脏果实	5% m/m
霉变果实	1% m/m
总计	15% m/m
未成熟果实	10% m/m

## 4. 食品添加剂

### 最大限量

#### 4.1 山梨酸及其钠盐和钾盐

500 mg/kg，单独或共同使用，以山梨酸表示

#### 4.2 二氧化硫

2000 mg/kg

## 5. 卫生

5.1 建议按照《食品卫生通则》（CXC 1-1969）的适当章节以及食品法典委员会建议的其他相关操作规范来制备和装运本标准所涵盖的产品。

5.2 遵循《良好生产规范》，产品应尽可能不包含有害物质。

5.3 采用适当的抽样和检验方法进行测试时，产品：

- 不得包含其数量可能危害健康的微生物；
- 不得包含可能危害健康的寄生虫；并且
- 不得包含其数量可能危害健康的源自微生物的物质。

## 6. 重量和计量

在不影响质量的情况下包装容器应尽可能填满，应与产品标示的数量一致。

## 7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

### 7.1 食品名称

7.1.1 标签上标注的食品名称应为“杏干”。

**7.1.2** 此外，标签应把产品形式作为名称的一部分，或在靠近名称处标明产品展示形式，如下所示：

- (a) 整果，带核
- (b) 整果，去核
- (c) 整果，去核，填充……（视具体情况而定）
- (d) 半果
- (e) 厚片
- (f) Kamaradin

**7.1.3 其他形式：**如果产品根据其他形式要求（第 2.4 小节）生产，则标签上应在产品名称近旁附加防止误导消费者或使消费者感到困惑的单词或短语。

## **7.2 非强制性声明**

**7.2.1** 如包装符合第 2.4 小节的相关要求，可在标签上注明杏干半果或整果的规格类别。

**7.2.2** 可在标签上注明杏干品种或品种类型。

## **8. 分析和抽样方法**

为了检查是否符合本标准，应使用与本标准规定有关的《建议分析和抽样方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和抽样方法。