

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

《熟制盐腌鳀鱼干标准》

CXS 236-2003

2003 年通过。2013 年和 2024 年修正。

2025年更正

第3.1.2条作出一处更正，所引用的《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）第11.3.1条“对盐的要求”更改为第13.3.1条。

2024年修正

根据2024年11月食品法典委员会第四十七届会议的决定，增添了第6.5条“非零售食品包装物标签”，以纳入对《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）的引用；并修正了第7条“采样、检验和分析”，将分析方法和数值性绩效标准替换为对《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）的引用。

1. 范围

本标准适用于所有经过盐腌、熟制、干燥的商业性鳀科鱼类物种。此类产品用于供烹饪后食用。本标准不涉及经盐水渍、酶促熟化的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

产品应由符合第3.1条所列原料规定的鳀科新鲜鱼种制备而成。

2.2 工艺定义

制备产品应以盐水或清洁海水清洗鲜鱼，或在盐水或清洁海水中煮沸腌制，然后再进行干燥。干燥过程指日晒或人工干燥。

产品应采用防潮且不透气的适当包装材料包装。加工和包装措施应使氧化程度降至最低。

2.3 处理操作

捕捞后不立即加工的新鲜鳀鱼应在运输和储存期间（包括加工期间）可保证质量的卫生条件下进行处理。建议按照《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）¹规定，尽快通过适当的冷却或加冰方式使鱼品温度降至0°C（32°F），并在适宜温度状态下保存，以防止加工之前发生变质、组胺形成、腐坏和细菌滋生。干燥过程必须足够短，以防止肉毒杆菌毒素形成。

3. 基本成分和质量要素

3.1 原料

3.1.1 鱼

产品应由具有新鲜外观、色泽和气味特征、干净完好的鱼类制成。

3.1.2 盐

盐指具备《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）第13.3.1条“对盐的要求”所规定适当质量的氯化钠¹。

3.2 成品

3.2.1 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。

3.2.2 产品应符合表1中要求。

表 1：盐腌鳀鱼干要求

特征	要求
氯化钠, 按重量比例, 最大值 (以干基计)	15
水分活度 (a_w), 最大值	0.75
酸不溶性灰分, 按重量比例, 最大值 (以干基计)	1.5

3.3 破损

3.3.1 破损指鱼品 (不含鳍和鳞) 不是完好的。破损比例按破损鱼品数量占被检验样本鱼品总数的比例计。

3.3.2 第3.3.1条规定的破损比例不得超出第3.5条规定的限值。

3.4 变质

被检验样品的平均组胺含量不得超过10mg/100g。

3.5 规格分类

参照附件A。

4. 食品添加剂

此类产品不得使用食品添加剂。

5. 卫生

建议根据以下标准的相应条款制备和处理本标准中所涉及的产品： 《食品卫生通则》 (CXC 1-1969)², 《鱼和渔产品操作规范》 (CXC 52-2003)¹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) 制定的微生物标准³。

样品中的组胺含量不得超过20mg/100g。

产品中其他可能危害人体健康物质的含量应符合食品法典委员会所制定的标准。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》 (CXS 1-1985)⁴的规定外, 还应遵守以下具体规定:

6.1 食品名称

此类产品名称应为“熟制盐腌鳀鱼”。同时应声明鱼类通用名, 并且符合销售国的法律习俗, 不会误导消费者。

6.2 产品等级和规格

如声明鱼品等级和规格，则应符合附件A表格规定。

6.3 科学名称

贸易文件中应声明鱼类的科学名称。

6.4 其他要求

包装上应明确标注产品从零售商处购买时起至食用前的保存方法及烹制方法。

6.5 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）⁵。

7. 采样、检验和分析

7.1 采样

检验用产品批次样品的采样方法应符合AQL值为6.5的适当抽样方案。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官和物理检验用产品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）进行检验⁶。

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鳀科鱼类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 破损

鱼体组织大面积破损，其特征是25%以上样品的鱼体被撕裂或折断或破碎为两块或多块。

8.3 气味和味道

样品出现持久的、明显令人厌恶的气味或味道，表明已变质（如腐臭）或酸败。

8.4 赤变

25%以上样品的鱼体表面出现任何可见的红色嗜盐菌痕迹。

8.5 霉菌生长

25%以上样品的鱼体出现明显的霉菌生长聚集区。

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 AQL 值为 6.5 的适当抽样方案所规定的允许值 (c)；
- 所有被检验样品平均净重不低于标称重量，且每一包装物重量不低于标称重量的 95%；
- 符合本标准第 4、5、6 条对食品添加剂、卫生、和标签的要求。

附件 A**1. 规格**

规格应根据产品（整鱼）长度确定。

规格分级	长度
小	小于 3.5cm
中	3.5-6.5cm
大	大于 6.5cm

2. 等级

每种规格的盐腌鳀鱼干应按照下述规定划为两个等级：

特征	等级	
	A	B
破损	低于 5%	低于 15%
色泽 (须与同种鱼类的色泽作比)	白色或蓝色或黄色 (物种特征)	变色
气味	无腐臭或酸败气味	无腐臭或酸败气味

注释

¹ 粮农组织和世卫组织。2003。《鱼和渔产品操作规范》。食品法典操作规范, 第 CXC 52-2003 号。食品法典委员会。罗马。

² 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。

³ 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》。食品法典准则, 第 CXG 21-1997 号。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签通用标准》。食品法典标准, 第 CXS 1-1985 号。食品法典委员会。罗马。

⁵ 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。

⁶ 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。