

# 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)

**速冻生鱿鱼标准**

**CXS 191-1995**

**1995 年通过。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作决定，修正如下：删除第 6.4 条“非零售包装物标签”原有内容，改为引用《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）；删除第 7 条“采样、检验和分析”原有分析方法和数值性能标准内容，改为引用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）。

## 1 范围

本标准适用于如下定义的、可供人类直接食用而无需进一步加工的速冻生鱿鱼及生鱿鱼部位产品，不适用于标示为需进一步加工或其他工业用途的产品。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

速冻鱿鱼及鱿鱼部位产品应取自下列科的鱿鱼品种：

- 枪乌贼科（Loliginidae）；
- 柔鱼科（Ommastrephidae）。

### 2.2 工艺定义

产品经过适当处理后，应按照下述规定条件进行冷冻加工。冷冻过程应迅速通过最大冰结晶温度区间。只有在产品热稳定后中心温度达到-18℃或更低温度时，冷冻程序才算完成。产品应保持深度冷冻状态，以确保在运输、贮存和流通过程中维持品质。

允许在受控条件下对中间速冻物料进行工业再包装，但在此过程中要保持产品质量，随后还要再次采用上述速冻程序。

速冻鱿鱼及鱿鱼部位产品应以尽可能减少脱水和氧化发生的方式进行加工与包装。

### 2.3 外观

允许采用符合下列要求的任何产品外观：

- 满足本标准所有要求；
- 标签应作充分说明，避免引起消费者混淆或误解。

## 3 基本成分和质量指标

### 3.1 鱿鱼

速冻鱿鱼所选原料应品质完好、适宜新鲜出售供人食用。

### 3.2 包冰

用于包冰或制备包冰溶液的水应为饮用水或清洁海水。饮用水为适于人类食用的淡水。水质安全标准不应低于世界卫生组织最新版《饮用水水质国际准则》的相关规定<sup>1</sup>。清洁海水是指符合饮用水微生物标准、且无有害物质的海水。

### 3.3 成品

根据第 9 条规定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查。

## 4 食品添加剂

本产品不允许使用任何食品添加剂。

## 5 卫生和处理

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）<sup>2</sup>、《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）<sup>3</sup>和《速冻食品加工处理操作规范》（CAC/RCP 8-1976）<sup>4</sup>，以及其他相关法典卫生操作规范和操作规范的相关条款。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准<sup>5</sup>。

成品中不得含有任何可能危害人类健康的异物。

经食品法典委员会（食典委）规定的适当采样与检验方法测试时，产品：

- 不得含有根据食典委制定的相关标准规定可能危害健康的含量的微生物或微生物产生的物质；
- 不得含有根据食典委制定的相关标准规定可能危害健康的含量的任何其他物质。

## 6 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）<sup>6</sup>相关条款外，还应遵守以下具体规定：

### 6.1 食品名称

产品名称应标示为“鱿鱼”，或根据销售国法律、习俗或惯例使用其他名称。

应在标签上紧邻产品名称处标注外观形态，确保描述用语避免引起消费者混淆或误解。

此外，标签应按销售国惯例标示“冷冻”或“速冻”字样，用以描述采用第 2.2 条规定的冷冻工艺处理的产品。

标签须注明产品应在运输、贮存及销售过程中保持适宜条件以维持品质。

若产品采用海水包冰衣工艺，须在标签中予以明确注明。

### 6.2 净含量（包冰产品）

包冰产品的净含量说明应为不含冰重量。

### 6.3 贮存说明

标签应注明产品须在-18℃或更低的温度下贮存。

### 6.4 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）<sup>7</sup>规定。

## **7 采样、检验和分析**

### **7.1 采样**

产品检验批次采样应依据接受质量限（AQL）为 6.5 的适当采样方案。块状产品的批次采样应参照速冻鱼块专用采样方案执行（需注明出处）。应以原包装容器为采样单元，对于散装速冻产品，采样单元应至少为 1 千克样品。

净重检测的批次采样应遵循符合食典委制定的相关标准的适当采样方案。

### **7.2 感官和物理检验**

感官与物理检验样品应由经相关专业培训的人员依据《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）<sup>8</sup>及《鱼类和贝壳类实验室感官检验指南》（CXG 31-1999）<sup>9</sup>进行评估。

### **7.3 分析**

为核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》中与本标准规定有关的分析和采样方法。

## **8 次品定义**

当样品单元呈现下列任何一项特征时，即视为次品。

### **8.1 深度脱水**

超过采样单元重量的 10%、或整块产品超过表面积 10%出现水分过度流失，明显表现为表面呈现异常的白色或黄色，覆盖了鱿鱼肉本身的颜色，并已渗透至表层以下，在不过分影响产品外观的情况下无法轻易用刀或其他利器刮除。

### **8.2 杂质**

样品中存在的任何非来自于鱿鱼、对人体健康不构成危害的物质（包装材料除外），这些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和卫生规范。

### **8.3 气味和味道**

若样品带有持久且明显的不良气味或味道，并可能伴有浅粉至红色色泽变化，表明产品已分解。

### **8.4 质地**

鱼肉组织破损，呈糊状或浆状质地，表明已发生腐败分解。

## **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：

- 第 8 条规定的次品总数不超过接收质量限（AQL）为 6.5 的适当采样方案规定的容许数量（c）；
- 所有样本单位平均净重不低于标称重量，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

---

<sup>1</sup> 世卫组织。2017。《饮用水水质准则：第四版（含第一次增补）》。日内瓦。

[www.who.int/publications/i/item/9789241549950](http://www.who.int/publications/i/item/9789241549950)

<sup>2</sup> 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

<sup>3</sup> 粮农组织与世卫组织。2003 年。《鱼和渔产品操作规范》。第 CXC 52-2003 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

<sup>4</sup> 粮农组织与世卫组织。1976。《速冻食品加工处理操作规范》；第 CXC 8-1976 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。

<sup>5</sup> 粮农组织与世卫组织。1997。《食品微生物标准制定与实施原则和准则》。第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会。罗马。

<sup>6</sup> 粮农组织与世卫组织。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。

<sup>7</sup> 粮农组织与世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会。罗马。

<sup>8</sup> 粮农组织与世卫组织。1999。《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。

<sup>9</sup> 粮农组织与世卫组织。1999。《鱼类和贝壳类实验室感官检验指南》。第 CXG 31-1999 号食典准则。食品法典委员会。罗马。