

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

辣椒酱区域标准**CXS 306R-2011****2011 年通过，2013 年、2017 年、2020 年修正**

1. 范围

本标准适用于符合以下第2节中定义的、可供直接食用的辣椒酱，包括用于餐饮业或需要重新包装的产品。不适用于意于用于深加工的产品。

2. 描述

2.1 产品定义

辣椒酱是指符合以下规定的产品：

- (a) 作为调味料使用；
- (b) 由以下3.1节提及的优质、清洁原料的可食部分经混合和处理制成，具有预期的质量和特性；
- (c) 为防止腐败，在罐装密封之前或后，采用适当的方式经加热制成。

2.2 类型

2.2.1 辣椒酱可为以下类型：

- (a) 辣椒果肉和辣酱籽碾碎均匀混合的辣椒酱。
- (b) 辣椒果肉和辣椒籽均匀碾碎混合，且酱中含有辣椒果肉、辣椒籽颗粒的辣椒酱。
- (c) 辣椒果肉碎浆和辣椒籽在产品中分层或均匀分布的辣椒酱。
- (d) 仅有辣椒果肉或辣椒果肉碎浆或两者混合的辣椒酱。

2.2.2 其他类型

在以下情况下，应允许产品以其他类型存在：

- (a) 产品与本标准规定的其他外观形式显著不同；
- (b) 在适当情况下符合本标准所有其他要求；及
- (c) 在标签上应适当地描述，以避免混淆或误导消费者。

3. 基本成分和质量要素

3.1 成分

3.1.1 基本配料

本标准覆盖的产品应由以下配料组成：

- (a) 新鲜辣椒 (*Capsicum spp.*) 或加工辣椒，如干辣椒磨成的辣椒粉、烘焙辣椒、辣椒面、醋或盐水腌渍的辣椒；
- (b) 醋或其他允许使用的酸；
- (c) 盐；
- (d) 水。

3.1.2 其他允许的配料

在某些产品中也可使用以下可选配料：

- (a) 芒果、木瓜、罗望子果和/或其他水果；
- (b) 番茄、大葱、洋葱、胡萝卜、甜红薯、南瓜和/或其他蔬菜；
- (c) 香辛料；
- (d) 糖；
- (e) 辣椒提取物；
- (f) 适合产品的其他可食配料。

3.2 质量指标

3.2.1 一般要求

辣椒酱应具有符合原料类型的正常色泽、味道和气味，应具有产品特有的质地。

3.2.2 缺陷定义

外源植物性物质是指对人类健康没有任何危害，但影响终产品整体外观的任何植物成分（如，辣椒蒂、叶、花萼和蒜茎，但不仅限于此）。

3.2.3 缺陷及允许量

产品应几乎没有暗斑或鳞状颗粒、变色的种子或异常变色的配料和外源性植物物质，不包括在辣椒酱生产过程中天然产生的暗斑或黑色颗粒，例如在烘焙过程中产生的。

3.3 “次品”的判定

当容器不符合第3.2节规定的一条或多条适宜的质量要求时，则应被认为是“次品”。

3.4 批次验收

当一批产品中如3.3所定义的“次品”数量不超过可接受的质量水平（AQL）为6.5的适当采样方案下的可接受样品数（c）时，认为该批次产品符合第3.2节所提及的相应的质量要求。

4. 食品添加剂

仅以下列出的食品添加剂类别具有技术必要性，可在此标准涵盖的产品中使用。在每一添加剂类别中，仅在以下列出或提及的食品添加剂可仅在此功能类别中按照规定的限量使用。

4.1 食品添加剂法典通用标准（CXS 192-1995）的表3中所列的酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、防腐剂、甜味剂及增稠剂可用于符合本标准的食品。

4.2 酸度调节剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
334	L(+)-酒石酸	5000 mg/kg (酒石酸)
335(ii)	钠L(+)-酒石酸盐	
337	钾钠L(+)-酒石酸盐	
452(i)	聚磷酸钠	1000 mg/kg

4.3 抗氧化剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
307a	d- α -生育酚	600 mg/kg (单独或合并使用)
307b	生育酚浓缩物, 混合	
307c	dl- α -生育酚	
320	叔丁基对羟基茴香醚	100 mg/kg
321	二丁基羟基甲苯	100 mg/kg
386	乙二胺四乙酸二钠	75 mg/kg

4.4 着色剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
100 (i)	姜黄素	GMP
101 (i)	核黄素, 合成	350 mg/kg (单独或合并使用)
101 (ii)	核黄素5'-磷酸钠	
102	柠檬黄	100 mg/kg
110	日落黄FCF	300 mg/kg
120	胭脂虫红	50 mg/kg
124	胭脂红4R (胭脂虫红A)	50 mg/kg
127	赤藓红	50 mg/kg
129	诱惑红AC	300 mg/kg
133	亮蓝FCF	100 mg/kg
141 (i)	叶绿素铜络盐	30 mg/kg (以铜计)
150c	焦糖色III-氨法	1500 mg/kg
150d	焦糖色IV-亚硫酸氨法	1500 mg/kg
155	棕色HT	50 mg/kg
160a (ii)	β -胡萝卜素 (植物)	2000 mg/kg
160b (i)	胭脂树提取物, 以红木素计	10 mg/kg
160c	红辣椒油性树脂	GMP
160d (i)	番茄红素 (合成)	390 mg/kg

4.5 防腐剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
210	苯甲酸	1000 mg/kg (单独或合并使用)
211	苯甲酸钠	
212	苯甲酸钾	
213	苯甲酸钙	
200	山梨酸	1000 mg/kg (单独或合并使用)
201	山梨酸钠	
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
220	二氧化硫	300 mg/kg (单独或合并使用)
221	亚硫酸钠	
222	亚硫酸氢钠	
223	焦亚硫酸钠	
224	焦亚硫酸钾	
225	亚硫酸钾	
227	亚硫酸氢钙	
228	亚硫酸氢钾	
539	硫代硫酸钠	
214	对羟基苯甲酸乙酯	1000 mg/kg
218	对羟基苯甲酸甲酯	

4.6 乳化剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
432	聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯	5 000 mg/kg (单独或合并使用)
433	聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯	
434	聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯	
435	聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯	
473	蔗糖脂肪酸酯	5 000 mg/kg
475	聚甘油脂肪酸酯	10 000 mg/kg
477	丙二醇脂肪酸酯	20 000 mg/kg

4.7 甜味剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
951	阿斯巴甜	350 mg/kg
950	乙酰磺胺酸钾	1000 mg/kg
955	三氯蔗糖	450 mg/kg
952(i)	糖精	150 mg/kg
952(ii)	糖精钙	
952(iii)	糖精钾	
952(iv)	糖精钠	

4.8 稳定剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
472e	二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	10 000 mg/kg

4.9 增稠剂

INS号	食品添加剂	最大使用量
405	海藻酸丙二醇酯	8 000 mg/kg

4.10 香料

本标准涵盖的产品中所用的香料应符合香料使用准则（CXG 66-2008）中的规定。

5. 污染物

5.1 农药残留

本标准涵盖的产品应符合CAC制定农药残留最大限量的规定。

5.2 其他污染物

本标准涵盖的产品应符合食品和饲料中污染物及毒素法典通用标准（CXS 193-1995）中的最大限量规定。

6. 卫生

6.1 建议本标准规定所涵盖的产品应按照食品卫生的一般原则（CXC 1-1969）、推荐性低酸和酸化低酸罐头食品国际操作规范（CXC 23-1979）以及其他相关法典文本（如卫生规范和操作规范）制备和处理。

6.2 产品应符合按照微生物标准的建立和应用原则和准则（CXG 21-1997）制定的所有微生物指标¹。

7. 度量衡

7.1 容器的填充量

7.1.1 最小填充量

- (a) 产品应以不低于容器水容量的90%的填充量（根据良好操作规范减去必要的顶部空间）填充容器。容器水容量是指20℃下完全装满密封容器时的蒸馏水体积。
- (b) 软包装容器应根据商业可行性尽可能填满。

7.1.2 “次品”的判定

不符合第7.1.1节最小填充量要求的容器应被认为是“次品”。

7.1.3 批次验收

当一批产品中如7.1.2所定义的“次品”数量不超过可接受的质量水平（AQL）为6.5的适当采样方案下的可接受样品数（c）时，认为该批次产品符合第7.1.1节的要求。

8. 标签

本标准规定所涵盖的产品应按照预包装食品标签法典通用标准（CXS 1-1985）的最新版本进行标识。此外，还应符合以下具体要求：

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为“辣椒酱”、“甜辣椒酱”或其他名称，所用名称应符合所含成分及产品销售国的法律和习俗，且应避免误导消费者。

8.1.2 辣椒辛辣水平（热值）应作为产品名称的一部分或在紧邻产品名称处标识，不误导消费者，且必须经销售国的主管当局认可或接受。

8.1.3 如果第3.1.2节定义的其他允许配料改变了产品的风味特征，则产品名称中应适当标注术语“由X调味”或“X味”。

¹ 对于根据推荐性低酸和酸化低酸罐头食品国际操作规范（CXC 23-1979）声称商业无菌的产品，不推荐参照微生物标准，因其无助于为消费者提供安全、适于食用的食品。

8.2 非零售包装的标签

除了产品名称、批号，生产商、包装商、销售商或进口商名称和地址及贮存说明必须在容器上标注外，非零售包装产品的信息应出现在外包装或随货文件上。另外，产品批号、生产商、包装商、销售商或进口商名称和地址可用可识别的标志替代，只要这种标志在随货文件中可清楚识别。

9. 分析和采样方法

项目	方法	原理	类型
pH	AOAC 981.12 (加工水果和蔬菜法典通用方法)	电势(位)测定法	III
容器填充量	CAC/RM 46-1972 (加工水果和蔬菜法典通用方法)	称重	I

采样方案

选择以下适当的检验水平：

I级检验 - 正常采样

II级检验 - 有争议的情况（食典委以仲裁为目的的采样量），强制或需要更好的批次估计

采样方案1

(I级检验, AQL = 6.5)

净重 ≤ 1 KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数(c)
≤ 4,800	6	1
4,801 - 24,000	13	2
24,001 - 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 - 144,000	38	5
144,001 - 240,000	48	6
>240,000	60	7
1 KG (2.2 LB) < 净重 ≤ 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤ 2,400	6	1
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
>120,000	60	7
净重 > 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤ 600	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
>42,000	60	7

采样方案2

(II 级检验, AQL = 6.5)

净重 ≤ 1 KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤ 4,800	13	2
4,801 - 24,000	21	3
24,001 - 48,000	29	4
48,001 - 84,000	38	5
84,001 - 144,000	48	6
144,001 - 240,000	60	7
> 240,000	72	8
1 KG (2.2 LB) < 净重 ≤ 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤ 2,400	13	2
2,401 - 15,000	21	3
15,001 - 24,000	29	4
24,001 - 42,000	38	5
42,001 - 72,000	48	6
72,001 - 120,000	60	7
> 120,000	72	8
净重 > 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受样品数 (c)
≤ 600	13	2
601 - 2,000	21	3
2,001 - 7,200	29	4
7,201 - 15,000	38	5
15,001 - 24,000	48	6
24,001 - 42,000	60	7
> 42,000	72	8