

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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

《虾或对虾罐头标准》

CXS 37-1991

1991 年通过。1995 年修订。2011、2013、2016、2018 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的决定，增添了第6.2条“非零售食品包装物标签”，将文本替换为对《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

本标准适用于虾罐头或对虾罐头。不适用于虾肉少于罐头内容物净重50%的特色产品。

2. 说明

2.1 产品定义

虾罐头指由去除头部、外壳和触须的对虾科 (*Penaeidae*)、长额虾科 (*Pandalidae*)、褐虾科 (*Crangonidae*) 和长臂虾科 (*Palaemonidae*) 等物种组合制备而成的产品。

2.2 工艺定义

虾罐头以密封容器包装，应经过足以保证商业无菌状态的加工处理。

2.3 外观

产品外观类型应如下：

去皮虾 — 虾的头部和外壳已去除，但未去除肠线；

清洁虾或去肠虾 — 去皮虾背部被剖开，肠线至少去除至紧邻尾部的最后一节。清洁虾或去肠虾应占虾总量的95%；

碎虾 — 占虾总量的10%以上，长度小于四节的不完整去皮虾，无论肠线是否去除；

2.3.1 其他外观类型

只要符合下列要求，产品即可采用任何其他外观类型：

- 与本标准所述其他外观类型有显著区别；
- 满足本标准的其他全部要求；
- 产品标签描述足够详细，不会造成混淆或误导消费者。

2.3.2 规格

虾罐头的规格可按照下列要求确定等级：

- 可在标签上说明实际所含数量范围；或
- 遵照附件中的规定。

ⁱ 下文统称“虾”。

3. 基本成分和质量要素

3.1 虾

产品应由第2.1条所列虾类品种制备而成，且质量良好，适合作为鲜品供人类食用。

3.2 配料

填充介质和所有其他配料成分都应达到食品级质量，并符合所有相关食典标准的规定。

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《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）¹规定，则产品符合本标准要求。产品检验应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）²规定的方法。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）²表 1 和表 2 规定用于食品类别 09.4（各类腌制品，包括罐装或发酵鱼和渔产品，其中包括甲壳类、软体动物和棘皮类动物）的酸度调节剂、着色剂和螯合剂，以及《食品添加剂通用标准》仅表 3 所规定的某些酸度调节剂，可用于符合本标准的食物。

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涉及的产品：《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、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）⁵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）⁶制定的微生物标准。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷的规定外，还应遵守以下具体规定：

6.1 食品名称

产品标识名称应为“虾”或“对虾”，根据销售国的法律和习俗在其之前或之后标示该物种的通用名或常用名，以免误导消费者。

产品名称应包含第 2.3.1 条至第 2.3.4 条所规定的外观描述用语。

如虾罐头标签涉及产品规格，则规格分级应符合第 2.3.5 条及附件的规定。

第 2.3.3 条定义的“碎虾”应在标签中注明。

6.2 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

- 按照第 3.3 条规定进行成品批次检验时，采样方法应符合 AQL 值为 6.5 的适当采样方案。
- 用于净重和固重检测的批次采样应遵循符合食品法典委员会所制定标准的适当采样方案。

7.2 检验

7.2.1 感官和物理检验

感官与物理检验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）[Error! Bookmark not defined.](#)和《鱼类和贝类实验室感官评价准则》（CXG 31-1999）⁹进行检验。

7.2.2 规格测定

规格以每 100 克固重产品所含虾的数量表示，应根据下列计算式得出：

$$\frac{\text{单位样品中整虾数量}}{\text{单位样品实际固重量}} \times 100 = \text{虾的数量}/100\text{g}$$

7.3 分析

核查本标准的遵守情况时应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）[Error! Bookmark not defined.](#)所载与本标准规定相关的分析和采样方法。

8. 次品定义

样品不满足第 3.3 条所规定的下列任何成品要求时，则应认定为次品。

8.1 杂质

样品中存在任何不是来自于虾体、对人体健康不构成危害的物质，这些物质用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可确定其存在，表明生产过程不符合良好生产和卫生规范。

8.2 气味/味道

样品出现持久而明显令人反感的气味或味道，表明已变质或酸败。

8.3 质地

- 含有过多非该虾类特征的糊状虾肉；或
- 含有过多非该虾类特征的硬（韧）虾肉。

8.4 变色

样品中 15%以上数量的单只虾体超过 10%的表面积明显变黑。

8.5 反感物

样品中出现：

- 鸟粪石晶体 — 任何长度超过 5mm 的鸟粪石晶体。

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 的适当采样方案所规定的允许值（c）；
- 不符合第 2.3 条外观要求的样品总数不超过 AQL 值为 6.5 的适当采样方案的允许值（c）；
- 所有被检测样品的平均净重或平均固重不低于标示重量，且单个包装物都不存在不合理的重量短缺；
- 符合第 4、5、6 条对食品添加剂、卫生和标签的要求。

附件虾罐头规格测定

规格范围符合下表规定时，可采用“特大”、“巨大”“大”“中等”“小”“极小”等词汇分级：

每 100g 固重产品中的全虾（虾体长度包含四个以上节段）数量

规格等级	范围
特大或巨大	13 及以下
大	14-19
中等	20-34
小	35-65
极小	65 以上

注释

- ¹ 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。
- ² 粮农组织和世卫组织。1985。《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。1979。《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》。《食品法典操作规范》，第 CXC 23-1979 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。
- ⁷ 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。
- 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。《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。