

FAO/WHO 食品标准联合计划
食品法典委员会

食品法典

加工水果和蔬菜



联合国粮食及农业组织
世界卫生组织



FAO/WHO 食品标准联合计划

食品法典委员会

食品法典

加工水果和蔬菜

译者：陈焕生

校者：贺纯佩



联合国粮食及农业组织
世界卫生组织



本法典由联合国粮农组织和世界卫生组织共同制订，原名为 CODEX
ALIMENTARIUS: PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES。

ISBN 92-5-505312-4

JOB NO. Y6038

中国农业科学院农业信息研究所
根据同联合国粮农组织协议翻译出版

目 录

第一部分：加工水果

法典标准

修订的罐装苹果酱法典标准（法典标准 17 - 1981, 2001 年第 1 次修订） Applesauce, canned (CODEX STAN 17 - 1981, Rev. 1 - 2001)	(1)
---	-----

修订的罐装梨法典标准（法典标准 61 - 1981, 2001 年第 1 次修订） Pears, canned (CODEX STAN 61 - 1981, Rev. 1 - 2001)	(7)
--	-----

液状椰子产品法典标准：椰子汁和椰子浆（法典标准 240 - 2003） Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream (CODEX STAN 240 - 2003)	(15)
--	------

罐装竹笋法典标准（法典标准 241 - 2003） Bamboo Shoots, canned (CODEX STAN 241 - 2003)	(21)
--	------

罐装核果类法典标准（法典标准 242 - 2003） Stone Fruits, canned (CODEX STAN 242 - 2003)	(27)
--	------

法典指导原则

罐装水果填充质(法典指导原则 51 - 2003) Packing Media for Canned Fruits (Codex Guidelines 51 - 2003)	(37)
---	------

修订的罐装苹果酱法典标准

CODEX STAN 017-1981, Rev. 1-2001

1 适用范围

本标准适用于下面第二款中定义的,并提供给包括餐饮业在内直接消费的和如果需要进行再包装的罐装苹果酱。它不适用于标明打算再进行深加工的产品。

2 描述

2.1 产品定义

罐装苹果酱是粉碎和剁碎的产品:

- a) 是用洗净的苹果制备的,符合去皮苹果 (*Malus domestica* Borkhausen) 的特征,或经过修整之后是完好的;
- b) 是用添加过或未添加过 3.1.2 款中描述的允许使用的其它成份制备的; 和
- c) 为防腐坏,罐在密封前后用适当的方法经过加热处理。

2.2 类型

2.2.1 加糖的- 添加食糖和/或其它碳水化合物增甜剂如蜂蜜;但不超过总固体溶解物的 16.5% (糖度 16.5°)。

2.2.2 未加糖的-未添加过增甜剂;不超过总固体溶解物的 9% (糖度 9.0°)。

2.2.3 其它风味:

如果产品符合下列标准,准许有其它的产品类型:

- a) 与本标准规定的其它类型截然不同;
- b) 如果能够运用,符合本标准其它所有的要求; 和
- c) 能在标签上进行足够的描述以免消费者混淆和误导消费者。

3 主要成份和质量因素

3.1 成份

3.1.1 基本成份

在 2.1 (a).款中定义的苹果

3.1.2 其它允许使用的成份

- a) 水;
- b) 盐 (氯化钠);
- c) 食品法典中定义的食糖和/或其它碳水化合物增甜剂如蜂蜜;
- d) 调味品。

3.2 质量标准

3.2.1 颜色、质地和风味

苹果酱的口味、气味和颜色应当正常,具有产品的质地特征。缺点的数量、大小和突出的特点(如种子或颗粒、果皮、心皮组织、带伤斑的苹果颗粒、黑色颗粒和任何其它自然的外来物质)不应当严重影响产品的外观和口味质量。不能满足 2.2 款中确定的一项或多项适用的质量要求或总固体量要求的任何容器均应视为“次品”。

3.3 批量验收

当次品的数量没有超过食品法典的预包装食品的适当采样方案(AQL 6.5)的接受数量时,应当认为某批产品达到了 2.2 款中可用的总固体量的质量要求和 3.2 款中的质量标准。

4 食品添加剂

索引号	添加剂名称	最大添加量
-----	-------	-------

4.1 酸化剂

296	苹果酸	受良好生产规范 (GMP) 限制
330	柠檬酸	

4.2 抗氧化剂

300	抗坏血酸（维生素 C）	受良好生产规范（GMP）限制
315	异抗坏血酸	（单独或合并添加）

4.3 调味料

自然的和人工的调味料
（除了那些用于再生产苹果的调味料之外） 受良好生产规范（GMP）限制

5 污染物

5.1 重金属

本标准条款所涵盖的产品应当符合食品法典委员会为这些产品制定的重金属的最大含量。

5.2 农药残留

本标准条款所涵盖的产品应当符合食品法典委员会为这些产品制定的农药残留的最大限量。

6 卫生

6.1 在制备和运送该标准所规定的产品时，推荐使用以下标准中有关部分：国际推荐的实用规程—食品卫生通用原则(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)和其它有关的法典如卫生规范法典和操作规范法典的适宜条款。

6.2 产品应符合所有微生物标准，这些微生物标准是按照食品微生物标准建立及应用原理(CAC/GL 21-1997)制订的。

7 重量和尺寸

7.1 容器的罐装量

7.1.1 最小罐装量

容器中应当装满苹果酱，产品所占的容量不少于该容器装水量的 90%。容器的水容量为容器装满水时密封的容器所能容纳的 20℃ 蒸馏水的量。

7.1.2 “次品”的划分

没有达到 7.1.1 款中所确定的最小罐装量要求的（90%的容量）容器均应视为“次品”。

7.1.3 批量验收

若 7.1.2 款中所定义的“次品”的数量没有超过食品法典预包装食品（AQL 6.5）适当采样方案可接受的数量时，可把该批产品视为达到了 7.1.1 款中所确定的要求。

8 标签

8.1 罐装苹果酱所带的标签应当符合预包装食品标签法典（法典标准 1-1985, 1991 年第一次修订）的通用标准。

8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为“苹果酱”

8.2.2 如果产品按照 2.2.1 款中的规定添加过增甜剂，产品的名称应该相应定为接近的名称如“甜苹果酱”。

8.2.3 如果产品没有添加过增甜剂，符合 2.2.2 款中的要求，那么产品最接近的名称应定为“原味苹果酱”。

8.2.4 产品的名称应当根据季节和风味赋予的产品特征取最接近的名称，如产品添加有（或具有）X 特点。

8.2.5 如果产品是按照其它的类型规定(2.2.3 款)生产的,标签上应带有最接近的产品名称,添加使用这样的字词或短语将避免误导消费者和使消费者发生混淆。

8.3 非零售容器的标签

应当在容器上或在附属文件中提供非零售容器的信息,除非产品的名称、批号、生产商、包装商、销售商和/或进口商的名称和地址以及贮存说明都标记在容器上。但是,如果识别标记能够与附属文件中的完全一致,那么可用这种识别标记代替批号、生产商、包装商、销售商和/或进口商的名称和地址。

9 分析和抽样方法

参见食品法典第 13 卷 (CODEX ALIMENTARIUS VOLUME 13)。

修订的罐装梨法典标准

CODEX STAN 61-1981, Rev. 1-2001

1 适用范围

本标准适用于下面第 2 款中定义的，并提供给包括餐饮业在内直接消费的，或如果需要
进行再包装的罐装梨。它不适用于标明打算再用于深加工的产品。

2 描述

2.1 产品定义

罐装梨为这样的产品：

- a) 从符合西洋梨和秋子梨水果特征的商业罐装品种成熟度适当的梨，经过去皮、去核和
去茎而制备的，除非整梨不需要去皮、去核和去茎和二分梨不需要去皮；
- b) 填充水或其它适合的液体填充基质和填充调味品和其它调味成份；和
- c) 为防腐坏，容器在密封前后用适当的方法进行过加热处理。

2.2 类型

2.2.1 整梨 – 去皮或带皮，去核或带核。

二分梨-去皮或带皮，带茎和去核，切成大致相等的 2 部分。

四分梨- 去皮，切成大致相等的四部分。

切片- 去皮，切成 V 字形。

切成方块- 去皮，切成立方块。

条或不规则的条块- 去皮，切成不规则的形状和大小。

2.2.2 其它类型

如果产品符合下列条件，允许有其它类型的产品存在：

- a) 足以与本标准确定的其它类型分开；
- b) 满足本标准所有相关的要求，包括对缺点、固形物重量限制的有关要求和能够用于本标准的与本条款提供的类型极其相似的那个类型的任何其它的要求。
- c) 能够在标签上进行足够的描述以避免消费者产生混淆或误导消费者。

3 主要成份和质量因素

3.1 成份

3.1.1 基本成份

在 2.1(a)款中定义的梨和适合本产品的液体填充质。

3.2 填充质

符合罐装水果准则法典（正在制定中）的要求。

3.3 允许使用的其它成份

- a) 香料、调味油、薄荷；和
- b) 柠檬汁(原汁或浓缩汁)，作为酸化剂和风味增强剂加入。

3.4 质量标准

3.4.1 颜色、质地和风味

罐装梨应当具有正常的风味、气味和颜色（除了 4.2 款允许上色的梨之外）和具有本产品的质地特征。轻微的变红不应当看做是次品。

3.4.2 大小均一

全梨、二分梨和四分梨-按块计算, 95%在大小方面应当十分均一, 最大块的重量不应是最小块重量的 2 倍, 但如果不超过 20 块, 可以有一块忽略不计。如果有一块在容器内破裂, 应把破碎的块重新组合成近似于适当大小的一块。

3.4.3 缺陷和允许的误差

产品应尽可能地无缺陷如无害的植物物质、皮(去皮类型)、核的碎片、瑕疵和碎块。某些常见缺陷的数量不允许超过下面允许的限值:

缺点	最大限值
a) 有瑕疵的和修整的梨块 (有瑕疵的梨块表面变色, 斑块明显与整个的颜色有差异, 这可以贯穿入梨肉内、如擦伤、疤痕和色暗。修整的块有深沟, 无论是用物理性的修整还是用其它的方式, 外观明显差, 只在整梨、二分块或四分块的梨才把修整的块看作是瑕疵。	i) 占全部的 30%; 或当块数不超过 10 块时, 每罐有 3 块; 如果平均样品不超过 30%; -但限于- ii) 按瑕疵计 20%; 或当块数不超过 10 块时, 每罐有 2 块; 如果平均样品不超过 20%的瑕疵。
b) 破碎块 (仅限于整梨、二分梨和四分梨-当把两块或多块组合成与平均大小和形状相近似的一块时应当把它看作是一块)。	占 20%; 或当不足 10 块时, 每个容器中有 2 块; 如果平均样品不超过 10%。
c) 核物质(平均) (除了无核的整梨类型之外) 由种子细胞构成, 无论是游离的还是附着的, 有或无种子。为了计算缺点的允许误差, 应当计算样品中所的核块物质, 若总计的块数大约为一个核的一半应作为一块计算。	3 块/kg 总装量
d) 皮 (平均) (除了不去皮的类型之外)(连在梨肉上的皮或发现游离在容器中)。	总计为 10 cm ² (10 sq. cm.) / kg 总装量。
e) 无害的植物物质:	1 片/3 kg 总装量(通常去除茎的类型)。
i) 茎梗	2 cm ² / kg 总装量。
ii) 叶子 (或类似的植物物质)	
f) 种子(平均) (除了“无核的整梨”类型外)(任何的一粒梨籽或相当于核中没有包括的一粒梨籽的碎片。	8 /kg 总装量。

3.5 “次品”的划分

没有达到 3.4 款中确定的一或多个适用的质量要求的容器（除了根据样品的平均数计算的那些外）均应当看作为“次品”。

3.6 批量验受

当一批产品满足下列条件时，应认为该批满足了 3.4 款中确定的适用的质量要求：

a) 对于不按平均数计算的那些要求，次品的数量，如 3.4 款中所规定的，若没有超过预包装食品采样计划食品法典中适当的采样计划可接受的数量；和

b) 符合 3.4 款中基于样品平均数的要求。

4 食品添加剂

索引号	食品添加剂的名称	最大添加量
-----	----------	-------

4.1 酸化剂

270	乳 酸	受良好生产规范（GMP）限制
296	苹果酸	受良好生产规范（GMP）限制
330	柠檬酸	受良好生产规范（GMP）限制
334	L-酒石酸	1300 mg/kg

4.2 着色剂（只允许用于特殊节日的包装中）

102	酒石黄	(200 mg/kg 终产品，单独使用或合用)
129	亮红 AC	
123	苋菜红	
124	胭脂红 4R	
143	坚牢绿 FCF	

4.3 调味料

自然和人工调味料，除了那些再产生梨的口味之外

受良好生产规范（GMP）限制

5 污染物

5.1 重金属

本标准条款所涵盖的产品应当符合食品法典委员会为这些产品制定的最大重金属的含量。

5.2 农药残留

本标准条款所涵盖的产品应当符合食品法典委员会为这些产品制定的最大残留量。

6 卫生

6.1 在制备和运送该标准所规定的产品时，推荐使用以下标准中有关部分：国际推荐的实用规程—食品卫生通用原则(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)和其它有关的法典如卫生规范法典和操作规范法典的适宜条款。

6.2 产品应符合所有微生物标准，这些微生物标准是按照食品微生物标准建立及应用原理(CAC/GL 21-1997)制订的。

7 重量和尺寸

7.1 容器的罐装量

7.1.1 最小罐装量

容器内应当装满水果，产品（包括填充质）应不少于容器水容量的 90%。容器的水容量为容器装满水时密封的容器所能容纳的 20℃ 蒸馏水的量。

7.1.2 “次品”的划分

没有达到 7.1.1 款中最低罐装量要求（90%容器的量）的容器均应看作是“次品”。

7.1.3 批量验受

当 7.1.1 款定义的次品的数量没有超过预包装食品采样计划食品法典中适当采样计划 (AQL 6.5)可接受的数量时, 应把这批产品看作是符合 7.1.1 款中的要求。

7.2 最低固形物的重量

7.2.1 产品固形物的重量不应少于按用 20℃蒸馏水装满容器密封时的重量计算的下面的百分率¹¹。

整 梨	50%
二分梨、四分梨、切片	53%
方 块	56%

7.2.2 最低固形物的重量要求应当符合当检查所有容器的固形物的平均重量时, 如果各个容器没有不合理的短缺, 就不会少于最低的重量要求。

8 标签

8.1 罐装梨应当按照预包装食品标签的通用法典标准(法典标准 1-1985, 1991 第一次修订)进行贴加标签。

8.2 产品名称

8.2.1 产品的名称应为“梨”。

8.2.2 当梨被人为上了色时, 应作为名称的组成部分加以说明, 或采用近似的名称, 包括颜色的特征, 如“梨-人工绿色”。当梨没有去皮时, 标签上也应对此进行说明。

8.2.3 作为名称的一部分或以近似的名称, 应当说明调味料的特点, 如适当时, 带有“添加了 X 调味料”的字样。

8.2.4 如果合适, 还应当把类型作为名称的一部分或采用近似的名称:

“整梨”(当去皮和未去核时); 和按照实际情况, 加上“去茎的”或“未去茎的”字

¹¹ 对于非金属硬质容器如玻璃瓶, 按照密封的容器全部装满 20℃的蒸馏水时的重量计算, 确定的基数应不到 20 ml。

样。

“未去皮的整梨”（当未去皮和未去核时）；和按照实际情况，加上“去茎的”或“未去茎的”字样。

“整梨-去核”（当去皮和去核时）。

“未去皮的整梨- 去核时”（当未去皮但去了核时）。

“二分梨”（当去皮时）。

“未去皮的二分梨”（当未去皮时）。

“四分梨” 或 “四分的”。

“薄片梨” 或 “切片梨”。

“方块梨” 或 “切成方块的” 或 “立方块”。

“块” 或 “不规则的块”。

8.2.5 其它类型- 如果产品是按照其它类型条款（2.2.2 款）生产的，标签上应含有产品的近似名称，如加上避免误导消费者或避免消费者产生混淆的字词或短语。

8.2.6 产品的名称可以包括品种类型。

8.3 非零售容器的标签

容器上或附带文件中应提供非零售容器的信息，除非产品的名称、批号和生产商、包装商、销售商和/或进口商的名称或地址以及贮存说明都标记在容器上。但是，如果提供的识别标识与附属文件中的完全一致，可以用这种标识代替批号、生产商、包装商、销售商和/或进口商的名称或地址。

9 分析和抽样方法

参见食品法典 13 卷（CODEX ALIMENTARIUS VOLUME 13）。