

罐装柠檬蒜香蚕豆区域标准¹

(近东)²

CODEX STAN 258-R - 2007

1. 范围

本标准适用于下文第 2 章所定义的直接用于食用的罐装柠檬蒜香蚕豆。

2. 说明

2.1 产品定义

罐装柠檬蒜香蚕豆是指一种产品：

- (a) 添加或不添加第 3.2 章提及的一种或多种可选配料，通过几个步骤（浸泡、热处理、装罐……等）制备，从而使干蚕豆（*Vicia faba*）变软并易于粉碎（易压碎）；
- (b) 包装于密封良好的容器中；
- (c) 在密封于包装容器之前或之后，以适宜的方式进行加热处理，以防止腐败。

2.1.1 易压碎

指干蚕豆加热煮熟后，一些蚕豆的豆皮开裂，其部分果肉融于液体中的一种状态。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本原料

蚕豆。

3.2 可选配料

可使用以下可选配料：

3.2.1 植物油。

3.2.2 最大限量为 2% 的盐。

3.2.3 单一成分最大限量为 2% 或混合时最大限量为 4% 的番茄酱、蒜和香料。

3.2.4 芝麻酱

¹有关分析方法的章节将在分析和采样方法委员会批准后再由国际食品法典委员会审议。

²近东地区的食典委成员国可从食典网站<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>查询。
K9701/Ch.

3.2.5 柠檬汁

3.3 质量要素—一般性

最终产品须满足以下一般性要求：

3.3.1 所有原料，包括食品添加剂均须符合其自身标准，并可确保人类食用安全。

3.3.2 本产品须没有异常风味、气味、颜色，并具有最终产品的典型特征。

3.3.3 产品不应含有昆虫和任何杂质。

3.4 质量要素—特异性

以下要求适用于已加工好并可按照使用说明食用的产品。

3.4.1 不包含添加的可选配料时，沥干物重量不应少于净重的 65%。

3.4.2 包含添加的可选配料时，沥干物重量不应少于净重的 67%。

3.4.3 本产品不应含有任何防腐剂（4.2 款除外）或染色物质。

3.4.4 蚕豆在颜色、大小和外表上须一致。产品质地应易于识别且软嫩。

4. 食品添加剂

只能使用下列食品添加剂，并需按规定的限量使用。

4.1 酸度调节剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
330	柠檬酸	GMP

4.2 抗氧化剂、防腐剂

国际编码系统编号	食品添加剂	最大限量
385, 386	EDTAs	365mg/kg（单独的或在混合物中） （以无水钙钠盐 EDTA 的形式）

5. 污染物

本标准所包括的产品须符合国际食品法典委员会制定的污染物和农药残留最大限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准规定中所包括产品的制备和处理均须符合《国际推荐操作规范—食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969）、《低酸和酸化低酸罐头食品国际推荐卫生操作规范》（CAC/RCP 23-1979）和其他食典文件如卫生操作规范和操作规范的相应规定。

6.2 这些产品均须符合依照《制定及应用食品微生物标准的原则》（CAC/GL 21-1997）制定的任一微生物标准。

7. 包装和储存

7.1 本产品须使用可保持其最终产品卫生、营养和工艺品质的容器包装。

7.2 本产品须储存于通风良好的场所中，防止直接受热、受潮和污染。

7.3 所使用的金属容器须涂有适合本产品，没有机械损伤和锈迹的食品级亮漆。

7.4 最终产品包装物不应膨胀，20℃时其内部压力须小于大气压力。

8. 重量和度量

8.1 罐装

8.1.1 最小罐装量

包装容器须充分罐装本产品，本产品所占空间不得少于该容器水容量的 90%。容器水容量是指密封容器完全被装满后所能容纳的 20℃的蒸馏水的容量。

9. 标识

本产品须根据《国际食品法典预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）进行标识：

9.1 食品名称

本食品名称应为“柠檬蒜香蚕豆”。

10. 分析和采样方法³

³待完成。