

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**什锦水果罐头标准**

**C O D E X   S T A N   7 8 - 1 9 8 1**

**原为 CAC/RS 78-1976。**

**1981 年通过。2017 年修正。**

## 1. 说明

### 1.1 产品定义

什锦水果罐头是指以下产品：

- (a) 由新鲜的、冷冻的或罐装的小水果和小块水果（如本标准中所进一步说明的）的混合制作而成。

水果应为以下种类和形状：

**桃** - *Prunus persica* L.任何坚硬的黄桃品种，包括离核型和黏核型，但油桃除外，去皮、去核并切块。

**梨** - *Pyrus communis* L.或 *Pyrus sinensis* L.种任何品种。去皮、去核和切块。

**菠萝** - *Ananas comosus* L.种的任何品种，去皮、去核，并切成扇形或切块。

**樱桃** - *Prunus cerasus* L.种的任何品种，切半或整个、去核或未去核，可以是：

- (i) 任何低糖品种；或
- (ii) 人工增红；或
- (iii) 人工增红或增味，天然或合成。

**葡萄** - *Vitis vinifera* L.或 *Vitis labrusca* L.种的任何无核品种，整粒。

- (b) 用水或其他适宜液体介质填充，可含有适合该产品的调味料或调味品；
- (c) 在容器中密封之前或之后以适当方式进行加热处理以防止变质。

### 1.2 外观

#### 1.2.1 包装形式

##### 1.2.1.1 5 种水果 - 什锦水果

本标准（1.1(a)）条款所述 5 种水果的混合。

##### 1.2.1.2 4 种水果 - 什锦水果

本标准（1.1(a)）条款所述水果中去掉下述水果后的 4 种水果混合：

- (a) 可以去掉樱桃；或
- (b) 可以去掉葡萄。

#### 1.2.2 填充介质种类

什锦水果罐头可用以下任何一种填充介质填充，可加糖或不加糖和/或其他可选配料：

- (a) **水** - 水是唯一的液体填料介质。
- (b) **水和果汁** - 水和指定水果的果汁，可经浓缩或过滤，作单一液体填充介质。
- (c) **果汁** - 一种或多种指定水果制备的果汁，可经浓缩或过滤，作单一液体填充介质。

2. 基本构成和质量因素

2.1 构成

2.1.1 基本配料

- 1.1(a)条款所定义的水果；
- 水；
- 果汁。

2.1.2 其他配料

- 一种或多种下述糖类：蔗糖，转化糖浆，右旋糖，葡萄糖浆，葡萄糖干浆；
- 香料；
- 薄荷。

2.2 配方

2.2.1 水果含量

2.2.1.1 水果的比例

产品应含有以下比例的水果，以每种水果的干重相对于所有水果总干重的比值计：

|    | 5 种水果 - 什锦水果 | 4 种水果 - 什锦水果 |
|----|--------------|--------------|
| 桃  | 30%—50%      | 30%—50%      |
| 梨  | 25%—45%      | 25%—45%      |
| 菠萝 | 6%—16%       | 6%—25%       |
| 葡萄 | 6%—20%       | 和 6%—20%     |
| 樱桃 | 2%—6%        | 或 2%—15%     |

2.2.1.2 符合水果含量的要求

当满足下列条件时，本批次将被认为符合水果比例（2.2.1.1）的要求：

- (a) 样品中所有容器的每种水果比例平均值在其要求范围内；
- (b) 其一种或多种水果占比不在所要求范围的单个容器数量不超过 AQL 6.5 采样计划中的可接受数量（见分析和采样方法相关法典文本）。

2.2.2 填料介质

2.2.2.1 加糖时填料介质分类

- a) 当水或水和一种或多种果汁添加糖时，液体填充介质按开罐检验的糖度分为：

基本糖汁浓度

|      |              |
|------|--------------|
| 低糖糖汁 | 不低于 14° Brix |
| 高糖糖汁 | 不低于 18° Brix |

**可选填料**

当销售国家不禁止时，可使用以下填充介质：

|       |   |                           |
|-------|---|---------------------------|
| 低糖水   | ) | 不低于 10° Brix，但低于 14° Brix |
| 淡糖水   | ) | 不低于 10° Brix，但低于 14° Brix |
| 特低糖糖汁 | ) | 不低于 10° Brix，但低于 14° Brix |
| 特高糖糖汁 |   | 大于 10° Brix               |

b) 当果汁中添加糖，且液体填充介质不低于14° Brix时，按开罐检验的糖度分为：

|          |              |
|----------|--------------|
| 低糖       |              |
| （水果名称）果汁 | 不低于 14° Brix |
| 高糖       |              |
| （水果名称）果汁 | 不低于 18° Brix |

**2.2.2.2 符合填充介质分类要求**

加糖果汁的开罐检验糖度均以样本平均值计，但每个容器产品的白利度值不可低于下个类别的最低值。

**2.3 水果大小和形状**

**2.3.1 切块桃、梨或菠萝**

75%或以上的所有沥干水果形状近似立方体：

- (a) 最大边不超过 20mm；
- (b) 不能通过 8mm 方孔筛。

**2.3.2 扇形菠萝块**

80%或以上的沥干菠萝近似为下述尺寸的楔形块：

- (a) 外弧 - 10 -25mm；
- (b) 厚度 - 10 - 15mm；
- (c) 半径（内弧至外弧） - 20 - 40mm。

**2.3.3 整粒葡萄或樱桃**

90%或以上（以样本平均值计）的整粒葡萄或者整粒樱桃接近正常形状，适当处理（如去核或去茎）除外：

- (a) 未破碎成 2 个或多个部分；
- (b) 未严重压碎、切断或撕裂。

**2.3.4 切半樱桃**

按数量计，80%或以上（以样品平均值计）的樱桃单元接近切半形状，未破碎成 2 个或多个部分。

2.4 质量标准

2.4.1 色泽—除有色樱桃允许有轻微的脱色外，什锦水果罐头应具正常色泽。

2.4.2 风味—什锦水果罐头应具每种水果和完全混合物的正常特征风味。

添加特殊配料的什锦水果罐头应具有添加产品和其他使用物质赋予的特征风味。

2.4.3 质地—各种水果配料软硬适度。

2.4.4 次品和允许量—什锦水果罐头缺陷应不超过以下限量要求（见有关分析和采样方法的法典文本）。

|                                                                                     |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                     | <b>最大限量</b><br><br>(以沥干水果重计)    |
| (a) <b>瑕疵果块</b><br><br>(包括有表面发黑区域、穿透果肉的黑斑和其他不正常的果块)                                 | 20% m/m<br><br>有瑕疵水果单位总和        |
| (b) <b>果皮</b> （以平均值计）<br><br>（只在去皮水果中被认为是一个缺陷）                                      | 25cm <sup>2</sup><br><br>总面积/kg |
| (c) <b>果核物质</b> （以平均值计）<br><br>（包括果核碎片或果核和坚硬锋利的果核小片；没有锋利的点或边的、最大尺寸小于5mm的特小果核碎片忽略不计） | 1 片，每 2kg，任何类型                  |
| (d) <b>小果柄</b> （以平均值计）<br><br>（例如：葡萄果柄）                                             | 5 个/kg                          |
| (e) <b>大果柄</b> （以平均值计）<br><br>（例如：桃柄、梨柄、樱桃柄）                                        | 1 个或其碎片/kg                      |

2.4.5 “次品”分类

当不满足以下一项或多项要求时，一个容器应被视为“次品”：

- (1) 第 2.3.1—2.3.4 条款的相应要求（以平均值计的葡萄和樱桃的类型和形状除外）；
- (2) 第 2.4.1—2.4.4 条款的相应要求（以平均值计的果皮、果核物质和果柄除外）。

2.4.6 批次验收

当符合以下各项时，该批次将被认为满足第 2.4.5 条款规定的质量和其他要求：

- (a) 就不基于平均值的那些要求而言，第2.4.5条款所定义的“次品”产品数量不超过 AQL为6.5的适当采样计划的可接受数量（见有关分析和采样方法的法典文件）；
- (b) 符合基于样本平均值的要求。

### 3. 食品添加剂

#### 最大使用量

#### 3.1 着色剂

赤藓红（仅用于人工着色樱桃） 根据 GMP 规定

#### 3.2 调味品

3.2.1 天然水果香精 根据 GMP 规定

3.2.2 天然调味品及合成调味品 根据 GMP 规定

3.2.3 樱桃月桂油（仅用于人工着色樱桃） 总产品中 10mg/kg

3.2.4 苦杏仁油（仅用于人工着色樱桃） 总产品中 40mg/kg

#### 3.3 抗氧化剂

L-抗坏血酸 500mg/kg

### 4. 污染物

铅（Pb） 最大限量为 1mg/kg

锡（Sn） 最大限量为 250mg/kg，以 Sn 计。

### 5. 卫生要求

5.1 建议本标准所涵盖产品的制备和处理应遵照《食品卫生通则》（CAC/RCP 1-1969）以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作守则。

5.2 在良好操作规范范畴内，本产品应无有害物质。

5.3 当应用适当的采样和检验方法进行检测时，产品应：

- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物；
- 不含可危害健康的寄生虫；
- 不含可能对健康造成危害的数量的微生物源性物质。

### 6. 称重及测量

#### 6.1 容器填充量

##### 6.1.1 最小罐装量

水果应完全装满容器，产品（包含填充介质在内）应装满不少于容器水容量的 90%。容器水容量是完全填满密封容器所需的 20℃蒸馏水量。

### 6.1.2 “次品”分类

不满足第 6.1.1 条款最小罐装要求（水容量的 90%）的容器，应被视为“次品”。

### 6.1.3 批次验收

当“次品”数量未超过采样方案（AQL=6.5）规定的可接受数量时（见有关分析和采样方法法典文件），则该批次将被视为符合第 6.1.1 条款的要求。

### 6.1.4 最小沥干重

**6.1.4.1** 产品的最小沥干重应不少于完全填满密封容器所需的 20℃ 蒸馏水量（容器水容量）的 60%。

**6.1.4.2** 当接受检验的所有容器的平均沥干重不少于要求的最小值时，且每个容器里均无不合理的数量短缺，则认为已经符合最低沥干重要求。

## 7. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）要求外，下列具体条款同样适用：

### 7.1 产品名称

**7.1.1** 产品名称应为“什锦水果”。

**7.1.2** 在可行情况下，应将下列内容作为产品名称的一部分，或在名称相近地方标明，除非根据该产品销售国的国内立法一份真实的产品图示说明以及产品配料说明中含有详细的水果清单已经足够：

“5 种水果”或“含 5 种水果”；

或

“4 种水果”或“含 4 种水果”。

**7.1.3** 当填充介质由水或水和一种或多种果汁混合且水为主要成分构成时，填充介质应作为名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“含水”或“水填充”。

**7.1.4** 当填充介质只由一种果汁构成时，该填充介质应作为名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“（水果名称）果汁”。

**7.1.5** 当填充介质由 2 种以上的果汁构成时，填充介质应作为名称的一部分或在其紧邻位置标注：

“（水果名称）果汁”或“果汁”或“混合果汁”。

**7.1.6** 当往水、水和一种或多种果汁且水为主要成分中加糖时，填充介质应适当标注为：

- “低糖水” 或
- “淡糖水” 或
- “特低糖糖汁或
- “低糖糖汁” 或
- “高糖糖汁” 或
- “特高糖糖汁”。

**7.1.7** 当填充介质含有水和一种或多种果汁，且果汁占总填充介质总量的 50%或以上时，填充介质应标注此果汁为主要成分，例如：

“（水果名）果汁和水”。

**7.1.8** 当在一种或多种果汁中加糖时，填充介质应适当标注为：

“低糖（水果名称）果汁”  
或  
“高糖（水果名称）果汁”  
或  
“低糖果汁”  
或  
“低糖混合果汁”  
或  
“高糖果汁”  
或  
“高糖混合果汁”。

**7.1.9** 作为名称的一部分或在紧邻名称的位置标注所用的特征调味品；例如：用“x”调味品。

## **7.2 配料清单**

**7.2.1** 应按照《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985），在产品标签中按照比例递减顺序说明配料的完整清单，第 7.2.2 条款和第 7.2.3 条款规定除外。

**7.2.2** 当樱桃为人工着色和/或增味时，允许在配料清单中使用下列说明代替指明添加剂：

“人工增红樱桃”；或  
“人工增红、增味樱桃”。

**7.2.3** 如果为保持色泽添加抗坏血酸，配料表应以下列方式说明其使用：

“添加 L-抗坏血酸作为抗氧化剂”。

## **8. 分析和采样方法**

为检查本标准的遵照情况，应采用《推荐的分析和采样方法》（CODEX STAN 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采用方法。