

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

芒果酸辣酱标准

CXS 160-1987

1987 年通过。2019、2022、2023 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
6	8.2 非零售包装物标签	非零售包装物信息应在包装物上标注或在附带文件中说明，但产品名称、批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明应在包装物上标示。同时，批号和生产商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可用一个标识代替，前提是该标识在产品附带文件中可清晰识别。	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）。

2023 年修正版

根据 2023 年 12 月食品法典委员会第四十六届会议的决定，本标准中的食品添加剂规定作出了修正，并按照所有食品添加剂规定与《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）¹保持一致的进程，将其纳入《食品添加剂通用标准》。

1. 范围

本标准适用于下文第2节所述供直接消费的芒果酸辣酱，包括用于餐饮业或必要时用于重新包装的产品，不适用于标明供进一步加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

芒果酸辣酱是指下列产品：

- a) 用品质足够良好且成熟度已达到适于加工程度的成熟及未成熟的新鲜和（或）腌制芒果制成。水果的基本特征要素全部保留。经过分拣、修整、清洗、剥皮、切割等操作，并经过其他处理，以去除任何瑕疵、擦伤、顶部、尾部、核心、果核等；
- b) 添加第3.1.2节列出的可选配料进行包装；
- c) 以适当方式进行加工，加工之前或之后以硬质或软性容器密封保存，以防止变质并确保正常室温储存条件下的产品稳定性。

2.2 品种类型

任何适用的芒果果实种类（*Mangifera indica* L.）。

2.3 形态

2.3.1 芒果酸辣酱包括以下形态：

- a) 只含果肉或挤碎果肉或两者兼有的芒果酸辣酱；
- b) 带有果肉和果肉碎块的芒果酸辣酱。

2.3.2 其他形态

下列情况下应许可产品的其他任何形态：

- a) 与本标准规定的其他呈现形态有着显著差别；
- b) 达到本标准的所有其他适用要求；
- c) 在标签中对产品做出了详细说明，足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 基本原料

芒果，和（或）腌制芒果。

3.1.2 可选配料

- a) 糖ⁱ和（或）其他具有甜味剂特性的食物，如蜂蜜ⁱⁱ、石蜜、枣糖浆；
- b) 香料和厨用香草ⁱⁱⁱ；
- c) 食用盐^{iv}或其他可食用盐；
- d) 其他水果蔬菜，如洋葱、大蒜和姜；
- e) 其他合适的食品配料，如醋、罗望子、干果和坚果、食用油等。

3.2 芒果果实最低含量

成品中芒果果实成分的含量不得少于 40%（质量分数）。

3.3 质量标准

3.3.1 色泽、味道、气味和质地

芒果酸辣酱应具有对应水果类型和所添加可选配料的正常色泽、味道和气味，以及该产品特有的质地。

3.3.2 pH 酸度值

产品 pH 值不得超过 4.6。

3.3.3 缺陷定义

外来植物杂质指对人体健康不造成任何危害但影响最终产品总体外观的任何植物部分（例如，但不局限于，叶片或部分叶片或茎）。

纤维杂质指长度超过 1cm 的可见纤维束（来自果实和（或）其他原料）。

3.3.4 缺陷及允许量

产品应基本不含种子或种子碎片、果皮、沙砾或任何其他植物性杂质等缺陷。产品还应基本不含因氧化而导致的变色、令人反感的金属味或异味或外来味道及纤维物质。

3.4 缺陷产品界定

不符合 3.3 节规定的一项或多项适用质量要求及 3.2 节规定的芒果果实最低含量的产品应被视为“缺陷产品”。

ⁱ 《食糖标准》（CXS 212-1999）。

ⁱⁱ 《蜂蜜标准》（CXS 12-1981）。

ⁱⁱⁱ 依据香料和厨用香草相关法典标准。

^{iv} 《食用盐标准》（CXS 150-1985）。

3.5. 批次验收

当某批次产品中所含“缺陷产品”数量不超过接收质量限（AQL）为 6.5 的适当采样计划的容许数量（c）时，则该批次产品应被视为符合 3.2 节规定的果实最低含量和 3.3 节规定的质量指标的适用质量要求。

4. 食品添加剂

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）1 表 1 和表 2 规定用于食品类别 04.1.2.6（果基涂抹物[如印度酸辣酱]，不包括 04.1.2.5 类的食品）的酸度调节剂和防腐剂，以及表 3 中仅部分酸度调节剂，可用于符合本标准食品。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应遵守《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）²规定的污染物最大限量。

5.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药最大残留限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准规定所涉产品的制备和处理过程应遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）³、《罐头水果和蔬菜产品卫生操作规范》（CXC 2-1969）⁴、《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）⁵相关章节以及卫生操作规范和操作规范等其他相关食品法典文本规定。

6.2 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。

7. 重量和计量

7.1 容器填充量

7.1.1 最低填充量

a) 产品应以不低于容器水容积 90%的填充量（根据良好生产规范减去必要的顶部空间）充分填充容器。容器水容积为密封容器填满时容纳 20℃ 蒸馏水的体积。

b) 软性包装容器应按商业可行的方式尽可能填满。

7.1.2 缺陷产品界定

不符合 7.1.1 节最低填充量要求的产品应被视为“缺陷产品”。

7.1.3 批次验收

当某批次产品中所含 7.1.2 节定义的“缺陷产品”数量不超过接收质量限（AQL）为 6.5 的适当采样计划的容许数量（c）时，则该批次产品应被视为符合 7.1.1 节的要求。

8. 标签

本标准规定所涉产品应按照最新版《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）⁷添加标签。此外，还适用以下具体规定：

8.1 产品名称应为：

- a) 芒果酸辣酱或根据成分命名的其他名称；
- b) 所在国家通用的其他名称；
- c) 如添加 3.1.2 节规定的配料改变了产品的特有味道，则食品名称应酌情标注“以 X 调味”或“X 味”。

8.2 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。

9. 分析和采样方法

为了核查是否符合本标准，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）⁹中与本标准规定有关的分析和采样方法。

注释：

¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第 CXS 192-1995 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

² 粮农组织和世卫组织。1995。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织。1969。《罐头水果和蔬菜产品卫生操作规范》。第 CXC 2-1969 号食品法典操作规范。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织。1979。《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》。第 CXC 23-1979 号食品法典操作规范。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》。第 CXG 21-1997 号食品法典准则。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》。第 CXS 1-1985 号食品法典标准。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》。第 CXS 346-2021 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。