

CODEX ALIMENTARIUS

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

辣椒酱标准

CXS 306-2023

2023 年通过

1. 范围

本标准适用于符合以下第2节中定义的、可供直接食用的辣椒酱，包括用于餐饮业或需要重新包装的产品。不适用于拟进行深加工的产品。

2. 说明

2.1 产品定义

辣椒酱是指符合以下规定的产品：

- a) 由以下 3.1 节提及的优质、清洁的新鲜辣椒（*Capsicum* 属）和（或）加工辣椒及原材料的可食部分经混合和处理制成，具有预期的质量和特性；
- b) 作为调味剂使用；
- c) 为防止腐败，在罐装密封之前或后，采用适当的方式经加热或其他物理手段制成。

2.2 类型

2.2.1 辣椒酱可为以下类型：

- a) 辣椒果肉和辣酱籽碾碎均匀混合；
- b) 辣椒果肉和辣椒籽均匀碾碎混合，且酱中含有辣椒果肉、辣椒籽颗粒；
- c) 辣椒果肉碎浆和辣椒籽在产品中分层或均匀分布；
- d) 仅有辣椒果肉或辣椒果肉碎浆或两者混合。

2.2.2 其他类型

在以下情况下，应允许产品以其他类型存在：

- a) 产品与本标准规定的其他外观形式显著不同；
- b) 在适当情况下符合本标准所有其他要求；
- c) 在标签上应适当地描述，以避免混淆或误导消费者。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

3.1.1 基本配料

本标准覆盖的产品应由以下配料组成：

- a) 新鲜辣椒（*Capsicum* 属）和（或）加工辣椒，如干辣椒磨成的辣椒粉、烘焙辣椒、辣椒面、醋或盐水腌渍或经冷冻处理的辣椒；
- b) 整个或切块新鲜辣椒/胡椒（*Capsicum* 属）或胡椒粉；

- c) 醋或其他允许使用的酸；
- d) 盐；
- e) 水。

3.1.2 可选配料

适用于本产品的任何其他植物源食品配料均可用于本标准涵盖的产品。这包括：

- a) 新鲜或加工过的整块或切块水果或果肉，如芒果、木瓜、酸豆和/或其他等；
- b) 新鲜或加工过的整块或切块蔬菜或菜浆，如番茄、大蒜、洋葱、胡萝卜、红薯和/或其他蔬菜等；
- c) 香料和烹饪草药和（或）其提取物ⁱⁱ；
- d) 糖ⁱⁱⁱ和（或）其他具有甜味的食品，如蜂蜜^{iv}；
- e) 辣椒提取物。

3.2 质量标准

3.2.1 一般要求

- a) 色泽、味道、气味和质地

辣椒酱应具有符合原料类型的正常色泽、味道和气味，应具有产品特有的质地。

- b) pH 值

不得超过 4.6，具体根据辣椒酱的类型而定^v。

- c) 可溶性固形物总量

辣椒酱应含有 8%-60%的总可溶性固形物，具体根据辣椒酱的类型而定。

3.2.2 缺陷定义

外源植物性物质是指对人类健康没有任何危害，但影响终产品整体外观的任何植物成分（如辣椒蒂、叶、花萼和蒜茎等）。

3.2.3 缺陷及允许量

产品应几乎没有暗斑或鳞状颗粒、变色的种子或异常变色的配料和外源性植物物质，不包括在辣椒酱生产过程中天然产生的暗斑或黑色颗粒，例如在烘焙过程中产生的。

ⁱ 《食用盐标准》（CXs 150-1985）中定义的食盐或其他任何食用盐。

ⁱⁱ 符合食品法典中关于香料和烹饪草药的相关标准（如有）。

ⁱⁱⁱ 《食糖标准》（CXs 212-1999）中定义的糖类。

^{iv} 《蜂蜜标准》（CXs 12-1981）中定义的蜂蜜。

^v 不同类型的辣椒酱会有不同的 pH 值，但都不得超过 4.6。

3.3 “次品”的判定

当容器不符合第3.2节规定的一条或多条适宜的质量要求时，则应被认为是“次品”。

3.4 批次验收

当一批产品中如3.3所定义的“次品”数量不超过可接受的质量水平（AQL）为6.5的适当采样方案下的可接受样品数（c）时，认为该批次产品符合第3.2节所提及的相应的质量要求。

4. 食品添加剂

4.1 符合《食品添加剂通用标准》（CXs 192-1995）¹表1和表2食品类别12.6.2（非乳化酱料，如番茄酱、奶酪酱、奶油酱、红肉汁等）的酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、防腐剂、稳定剂、甜味剂和增稠剂可用于符合本标准的食品。此外，《食品添加剂通用标准》（CXs 192-1995）表3所列的酸度调节剂、着色剂、增味剂、防腐剂、甜味剂和增稠剂可用于符合本标准的食品。

4.2 调味剂

本标准所涉产品使用调味剂应遵循《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）²。

5. 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXs 193-1995）中的最大限量规定³。

5.2 本标准涵盖的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 建议本标准条款所涵盖的产品按照《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁴、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（RCP 23-1979）⁵以及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本的适用章节进行制备和处理。

6.2 产品应符合依照《食品微生物标准制定和应用原则及准则》（CXG 21-1997）⁶制定的各项微生物标准。

7. 重量和计量

7.1 灌装

7.1.1 最少灌装量

- a) 包装物内应充分填满产品，产品应占包装物水容量的90%以上（根据良好生产规范减去必要的顶层空间）。包装物水容量是指20℃蒸馏水装满密封包装物时的体积。
- b) 在商业上可行的情况下，软质容器应尽量装满。

7.1.2 “次品”的判定

不符合第 7.1.1 节最小填充量要求的容器应被认为是“次品”。

7.1.3 批次验收

当一批产品中如 7.1.2 所定义的“次品”数量不超过可接受的质量水平（AQL）为 6.5 的适当采样方案下的可接受样品数（c）时，认为该批次产品符合第 7.1.1 节的要求。

8. 标签

本标准规定所涵盖的产品应按照预包装食品标签法典通用标准（CXS 1-1985）⁷的最新版本进行标识。此外，还应符合以下具体要求：

8.1 产品名称

8.1.1 产品应根据成分及产品销售国的法律和习惯以不误导消费者的方式命名为“辣椒酱”、“甜辣酱”或其他名称。

8.1.2 辣椒辛辣程度（热值）可与产品名称一同或紧靠产品名称标示，但标示方式不得误导消费者，且必须得到产品销售国主管部门认可或接受。

8.1.3 如 3.1.2 节规定许可成分改变了产品特有的味道，则产品名称应在适当情况下标注“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

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

采样方案

选择下列相应检验等级：

I 级检验 - 正常采样

II 级检验 - 有争议的情况（食典委以仲裁为目的的采样量），强制或需要更好的批次估计

采样方案 1

(I 级检验, AQL=6.5)

净重 ≤ 1 KG (2.2 LB)

批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 4 800	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
> 240 000	60	7

1 KG (2.2 LB) < 净重 ≤ 4.5 KG (10 LB)

批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 2 400	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
> 120 000	60	7

净重 > 4.5 KG (10 LB)

批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 600	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
> 42 000	60	7

采样方案 2
(II 级检验, AQL = 6.5)

净重 ≤ 1 KG (2.2 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 4 800	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
>240 000	72	8
1 KG (2.2 LB) < 净重 ≤ 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 2 400	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
>120 000	72	8
净重 > 4.5 KG (10 LB)		
批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤ 600	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
>42 000	72	8

注释

- ¹ 粮农组织与世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。第 CXS 192-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ² 粮农组织与世卫组织。2008。《调味剂使用准则》。第 CXG 66-2008 号食典准则。食品法典委员会。罗马。
- ³ 粮农组织与世卫组织。1995。《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》。第 CXS 193-1995 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁴ 粮农组织与世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。第 CXC 1-1969 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ⁵ 粮农组织与世卫组织。1979。《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》。第 CXC 23-1979 号食典操作规范。食品法典委员会。罗马。
- ⁶ 粮农组织与世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则及准则》。第 CXG 21-1997 号食典准则。食品法典委员会。罗马。
- ⁷ 粮农组织与世卫组织。1985。《预包装食品标识通用标准》。第 CXS 1-1985 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁸ 粮农组织与世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。第 CXS 346-2021 号食典标准。食品法典委员会。罗马。
- ⁹ 粮农组织与世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。第 CXS 234-1999 号食典标准。食品法典委员会。罗马。