

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

**苦椒酱标准**

**CXS 294-2020**

**2023 年通过。**

## 1. 范围

本标准适用于下文第 2 节定义的供直接食用的产品，包括用于餐饮业或必要时用于重新包装的产品。本标准不适用于标明供进一步加工的产品，也不适用于以红辣椒为主要原料的辣椒酱或辣椒酱制品。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

苦椒酱（*Gochujang*）是通过以下工艺生产的红色或深红色糊状发酵食品：

- (a) 用麦芽粉将谷物淀粉糖化，或在发酵过程中用（不致病、不产生毒素的）天然微生物制造糖化材料；
- (b) 将盐与经过上文(a)段所述工艺得到的糖化材料混合。随后，必须将混合物进行发酵和陈化；
- (c) 在上文(b)段所述发酵过程之前或之后将红辣椒粉与该混合物混合，也可将其他原料与之混合；
- (d) 在放入容器中密封之前或之后，用加热或其他适当方法加工，以防变质。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 成分

#### 3.1.1 基本原料

- (a) 谷物
- (b) 红辣椒（*Capsicum annuum* L.）粉
- (c) 盐
- (d) 饮用水

#### 3.1.2 可选配料

- (a) 发酵豆粉（*meju*）\*；

\* 即在自然状态下用微生物（细菌、霉菌和酵母）发酵的大豆或大豆和谷物的混合物材料

- (b) 大豆；
- (c) 《食糖标准》（CXS 212-1999）<sup>1</sup>中所界定的食糖；
- (d) 从农产品中提取的蒸馏酒精；
- (e) 酱油；

- (f) 发酵豆酱；
- (g) 《鱼露标准》（CXS 302-2011）<sup>2</sup>中所界定的鱼露；
- (h) 海鲜提取物；
- (i) 发酵小麦蛋白；
- (j) 发酵米；
- (k) 酵母提取物；
- (l) 水解植物蛋白；
- (m) 腌制蔬菜；
- (n) 醋；
- (o) 其他配料

## 3.2 质量要素

### 3.2.1 质量要素

- (a) 辣椒素：不低于10.0 µg/mL（w/w）
- (b) 粗蛋白：不低于3.0%（w/w）
- (c) 水分：不超过60.0%（w/w）

### 3.2.2 苦椒酱应具有独特风味、气味和以下特点：

- (a) 颜色：产品应呈源自红辣椒（*Capsicum annuum* L.）的红色或深红色。
- (b) 味道：产品应具有辛辣咸鲜味道，也可能甜中带咸。
- (c) 质地：产品应具有适当的粘度。

### 3.2.3 缺陷及允许量

产品应基本不含任何杂质，如种子、果皮、砂粒或任何其他异物。

## 3.3 缺陷产品界定

任何未达到第 3.2 节质量要求的产品均视为“缺陷产品”。

## 3.4 批次检验

当某批次产品中所含第 3.3 节所述“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，则该批产品视为符合第 3.2 节中所述适用质量要求。

## 4. 食品添加剂

- 4.1 根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）<sup>3</sup>表1和表2规定用于食品类别04.2.2.7（发酵蔬菜[包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟]和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品）的酸度调节剂、抗氧化剂、增味剂、防腐剂和稳定剂可用于符合本标准食品。
- 4.2 本标准所涉产品使用调味剂时应遵循《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）<sup>4</sup>。

## 5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）<sup>5</sup>中规定的最高限量。

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）<sup>6</sup>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 本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）<sup>7</sup>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 节要求。

## 7.2 最低重量

标示重量不超过 1000 克的产品，误差允许量应低于 15 克。标示重量在 1000-5000 克的产品，产品净重不得低于标示重量的 98.5%。标示重量在 5000 克以上的产品，产品净重不得低于标示重量的 99%。

### 7.2.1 缺陷产品界定

不符合 7.2 节最低重量要求的产品应被视为“缺陷产品”。

### 7.2.2 批次验收

当某批次产品中所含 7.2.1 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，该批次产品应被视为符合 7.2 节要求。

## 8. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）<sup>8</sup>规定外，还适用以下具体规定：

### 8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为“苦椒酱”（*Gochujang*）。

8.1.2 产品名称可以按照国内法律的规定进行标注，以反映其特点。

### 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）<sup>9</sup>。

## 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）<sup>10</sup>中与本标准规定有关的分析和采样方法。

**注释：**

- 
- <sup>1</sup> 粮农组织和世卫组织。1999。《食糖标准》。第CXS 212-1999号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。
  - <sup>2</sup> 粮农组织和世卫组织。2011。《鱼露标准》。第CXS 302-2011号食品法典标准。食品法典委员会。罗马。
  - <sup>3</sup> 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。
  - <sup>4</sup> 粮农组织和世卫组织。2008。《调味剂使用准则》。第CXG 66-2008号食品法典准则。食品法典委员会。罗马。
  - <sup>5</sup> 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。
  - <sup>6</sup> 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。
  - <sup>7</sup> 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。
  - <sup>8</sup> 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。
  - <sup>9</sup> 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。
  - <sup>10</sup> 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。