

# 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)

**特定罐装蔬菜标准**  
**CODEX STAN 297-2009**  
**2011 年和 2015 年修正**

本标准将取代下列标准：

- 罐装芦笋（CODEX STAN 56-1981）；
- 罐装胡萝卜（CODEX STAN 116-1981）；
- 罐装青豌豆（CODEX STAN 58-1981）；
- 罐装绿荚菜豆和黄荚菜豆（CODEX STAN 16-1981）；
- 罐装加工成熟豌豆（CODEX STAN 81-1981）；
- 罐装棕榈芯（CODEX STAN 144-1985）；
- 罐装甜玉米（CODEX STAN 18-1981）。

## 1. 范围

本标准适用于以下第 2 节及相应附件中规定的供直接消费的特定罐装蔬菜，包括用于餐饮业或必要时需重新包装的产品。不适用于标明供进一步加工的产品。本标准不涵盖乳酸发酵、腌制或保存在醋中的蔬菜。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

罐装蔬菜产品：

- (1) 由符合相应附件规定的基本完好的新鲜（加工成熟豌豆除外）或冷冻的蔬菜制成，达到加工所需的适当成熟度。蔬菜的基本要素全部保留，但须根据产品要求进行适当清洗和制备。根据产品类型，蔬菜经过清洗、去皮、分级、分切等操作。
- (2)
  - (a) 依据 3.1.3 节利用适当的液体包装介质进行包装。
  - (b) 利用不超过产品净重 20% 的包装介质进行真空包装，并且依据良好生产规范在此条件下对容器进行密封以产生内部压力；<sup>1</sup>
- (3) 以适当方式进行热加工，加工之前或之后以容器密封保存，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 形态

除相应附件中规定的类型，2.2.1 节所述情况下应许可其他任何类型。

#### 2.2.1 其他形态

下列情况下，应许可产品的其他任何形态：

- (1) 产品与本标准规定的其他外观形式显著不同；
- (2) 产品符合本标准的所有相关要求，包括缺陷限量和沥干重相关要求，以及适用于与拟按本条规定提供的类型最为相似的一种类型的其他任何要求；
- (3) 产品标签描述充分，以避免混淆或误导消费者。

---

<sup>1</sup> 高真空产品的内部压力通常比大气压力低 300 毫巴或以上（取决于容器大小及其他相关因素）。

### 3. 基本成分和质量指标

#### 3.1 成分

##### 3.1.1 基本成分

第 2 节规定的蔬菜和适用于产品的液体包装介质。

##### 3.1.2 其他许可成分

遵循相应附件中的相关条款。

##### 3.1.3 包装介质

###### 3.1.3.1 基本成分

水，必要时包括盐。

###### 3.1.3.2 其他许可成分

包装介质可包含符合第 8 节标识要求的成分，并可包含但不限于下列成分：

- (1) 糖和（或）其他具有甜化特性的食物，如蜂蜜；
- (2) 芳香植物、香料或其提取物、调料；
- (3) 醋；
- (4) 普通或浓缩果汁；
- (5) 油；
- (6) 番茄酱。

#### 3.2 质量标准

##### 3.2.1 色泽、味道和质地

罐装蔬菜应具有对应于蔬菜类型和包装介质的正常色泽、味道和气味，以及该产品特有的质地。

##### 3.2.2 缺陷及允许量

罐装蔬菜应基本没有缺陷。某些常见缺陷的存在量不应超过相应附件中规定的限量。

### 3.3 “缺陷产品”分类

不符合 3.2 节中规定的一项或多项适用质量要求（除基于样品平均值的要求）的包装物应被视为“缺陷产品”。

### 3.4 批次验收

在下列情况下，一个批次的产品应视为符合 3.2 节所述适用质量要求：

- (1) 对于并非基于平均值的要求，3.3 节定义的“缺陷产品”数量不超过合格质量水平（AQL）为 6.5 的适当采样方案下的容许数量（c）；
- (2) 符合 3.2 节中基于样品平均值的要求。

## 4. 食品添加剂

仅下文和相应附件中所列食品添加剂类别在技术上是合理的，方可用于本标准所涵盖的产品。在每个添加剂类别中，仅下文和相应附件中列出的或提及的食品添加剂可以使用，并且仅适用于指定功效和限量范围内。

4.1 依据《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表3使用的酸度调节剂、着色剂、护色剂和钙盐固化剂可用于符合本标准的食品。

### 4.2 着色剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大使用量
102	柠檬黄	100mg/kg
133	亮蓝	20mg/kg
143	固绿	200mg/kg
150d	焦糖色 IV-亚硫酸铵法	50,000mg/kg

### 4.3 护色剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大使用量
385	乙二胺四乙酸二钠钙	365mg/kg (单独或混合使用)
386	乙二胺四乙酸二钠	
512	氯化亚锡	25mg/kg 按锡计算。 不得加入无涂层锡罐中的食品。

## 5. 污染物

- 5.1 本标准所涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CODEX STAN 193-1995) 中的最高限量规定。
- 5.2 本标准所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规定。

## 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》(CAC/RCP 1-1969)、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》(CAC/RCP 23-1979) 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与准则》(CAC/GL 21-1997) 制定的任一微生物标准。<sup>2</sup>

## 7. 重量和计量

### 7.1 容器填充量

#### 7.1.1 最低填充量

产品(包括包装介质)应以不低于容器水容量 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。容器水容量为装满 20°C 蒸馏水的密封容器容纳的水量。此条款不适用于真空包装蔬菜。

#### 7.1.2 “缺陷产品”分类

不符合 7.1.1 节最低填充量要求的容器应被视为“缺陷产品”。

#### 7.1.3 批次验收

当 7.1.2 节定义的“缺陷产品”数量不超过合格质量水平为 6.5 的适当采样方案下的容许数量(c)时, 该批次产品应被视为符合 7.1.1 节的要求。

#### 7.1.4 最低沥干重

- 7.1.4.1 产品沥干重应不低于相应附件中规定的百分比, 以装满 20°C 蒸馏水的密封容器容纳的水重量为基础进行计算。<sup>3</sup>

##### 7.1.4.2 批次验收

当所有接受检验的容器的平均沥干重不低于规定的最低沥干重时, 应视为符合最低沥干重的要求, 前提是单个容器中不存在不合理的短缺。

---

<sup>2</sup> 对于根据《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》(CAC/RCP 23-1979) 声称商业无菌的产品, 不推荐参照微生物标准, 因其无助于为消费者提供安全、适于食用的食品。

<sup>3</sup> 对于玻璃罐等非金属硬质容器, 计算的基础应是差 20ml 完全装满 20°C 蒸馏水的密封容器容纳的水重量。

## 8. 标识

**8.1** 本标准条款所涵盖的产品应依据《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN 1-1985)进行标识。此外,以下具体条款同样适用:

### 8.2 产品名称

**8.2.1** 罐装产品的名称应采用相应附件规定的名称。

**8.2.2** 如蔬菜具有不同规格,则相应附件中规定的规格(或混合情况下的多种规格)可成为名称的组成部分或显示于紧邻产品名称的部位。

**8.2.3** 产品名称应标明 2.1.2 节(a)项规定的包装介质。对于依据 2.1.2 节(b)项包装的罐装蔬菜,“真空包装”一词应附加于产品的商品标记或其紧邻部位。

**8.2.4 其他形态** – 如产品依据其他类型条款(2.2.1 节)生产,则应在紧邻产品名称的标签部位以字词补充说明,避免误导或混淆消费者。

**8.2.5** 如 3.1.2 节和 3.1.3 节规定的添加成分改变了产品特有的味道,则食品名称应在适当情况下标注“以 X 调味”或“X 味”。

### 8.3 非零售包装物的标识

除产品名称,批号和制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址以及储存说明等应在包装物上标明,还应在包装物上或所附文件中提供非零售包装物相关信息。但是,批号和制造商、包装商、分销商或进口商名称和地址可以由识别标记取代,前提是该识别标记在所附文件上清晰可见。

## 9. 分析和采样方法

条款	方法	原则	类型
沥干重	AOAC 968.30 (加工水果和蔬菜法典通用方法)	筛选 重量测定	I
容器填充量	CAC/RM 46-1972 (加工水果和蔬菜法典通用方法)	称重	I
金属容器填充量	ISO 90.1:1999	称重	I
矿物杂质 (沙)	AOAC 971.33 (加工水果和蔬菜法典通用方法) ISO 762:2003 (罐装棕榈芯)	重量测定	I
采样	按标准所述		

## 测定容器水容量 (CAC/RM 46-1972)

### 1. 范围

本方法适用于玻璃容器。

### 2. 定义

容器水容量为装满 20°C 蒸馏水的密封容器容纳的水量。

### 3. 程序

- 3.1 挑选一个完好无损的容器。
- 3.2 对空容器进行清洗、干燥和称重。
- 3.3 用 20°C 的蒸馏水装满容器，然后对其称重。

### 4. 结果的计算和表示

由 3.3 步骤获得的重量减去 3.2 步骤获得的重量。所得差额应视为填满容器所需水重。结果以毫升水表示。

## 纤维韧筋抗张试验 (CAC/RM 39-1970)

### 1. 定义

韧筋指按照下述程序进行试验时能够支撑 250 克的重量五秒或更长时间的筋。

### 2. 原则

将筋从豆荚中去除，利用重 250 克的夹具组件将其固定，然后悬挂起来，以承担全部重量。如豆筋承重五秒或更长时间，则视为韧筋。

### 3. 装置

#### 3.1 加重夹具

利用电池夹具（夹齿闭合或开放），呈现平整夹紧面的弹簧衣夹或装订夹。加重使重物 and 夹具组件的重量达到 250 克。见图 1。装有铅粒的袋子可用于加重。

### 4. 程序

- 4.1 从沥干产品中挑选不低于 285 克的代表性样品。记录此试验样品的重量。
- 4.2 分散各个豆单位，挑出其中显示具有韧筋的。将筋从豆荚中去除，并保留豆荚材料以称重。

- 4.3 利用夹具组件系紧豆筋一端。用手指抓住豆筋的另一端(可借助一块布抓住豆筋),然后轻轻提起。
- 4.4 如豆筋能承受 250 克的组件至少五秒,则认为该豆单位具有韧筋。如豆筋在五秒内断裂,则重新测试 13 毫米及更长的断裂部分,以确定其是否为韧筋。
- 4.5 对具有韧筋的豆单位进行称重。

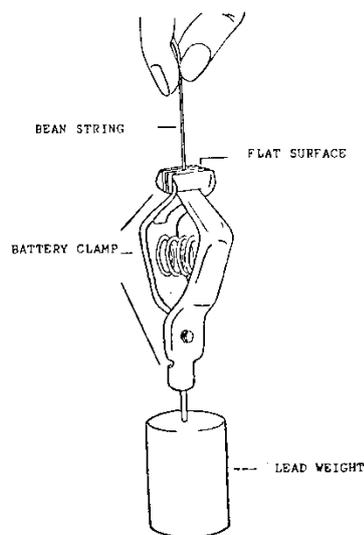
## 5. 结果的计算和表示

带有韧筋的豆荚比例%  $m/m = \text{带有韧筋的豆荚 (g)} / \text{检测样品 (g)} \times 100$

$$\% m/m \text{ pods containing tough strings} = \frac{\text{pods containing tough strings (g)}}{\text{test sample (g)}} \times 100$$

图 1 绿荚菜豆或黄荚菜豆韧筋抗张试验

豆筋、平面、电池夹具、铅坠



## 鉴别豌豆类型的方法 (CAC/RM 48-1972)

### 1. 定义

本方法基于对皱粒类型和圆粒类型淀粉颗粒的鉴别。

### 2. 试剂和材料

#### 2.1 复式显微镜：

- 100 至 250 倍放大。
- 相衬显微技术。

#### 2.2 显微镜载玻片和盖玻片

#### 2.3 抹刀

#### 2.4 95%酒精 (v/v)

#### 2.5 甘油

### 3. 程序

#### 3.1 准备

3.1.1 取出一小部分胚乳，放置在载玻片上；

3.1.2 使用抹刀将材料与 95%的酒精 (v/v) 混合研磨；

3.1.3 加入一滴甘油，放置盖玻片，在显微镜下进行观察。

#### 3.2 鉴别

3.2.1 皱粒类型（豌豆，甜的）的淀粉颗粒显现为清晰的、轮廓分明的球状颗粒。

3.2.2 圆粒类型（圆形、早熟、大陆品种）的淀粉颗粒显现为轮廓模糊的几何形状的不规则团块。

#### 采样方案

选择以下适当的检验水平：

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, 合格质量水平=6.5)

净重≤1kg (2.2lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
4,800 及以下	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 以上	60	7
1kg (2.2lb) < 净重≤4.5kg (10lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
2,400 及以下	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 以上	60	7
净重>4.5kg (10lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
600 及以下	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 以上	60	7

**采样方案 2**  
**(II 级检验, 合格质量水平=6.5)**

净重≤1kg (2.2lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
4,800 及以下	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 以上	72	8
1kg (2.2lb) < 净重≤4.5kg (10lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
2,400 及以下	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 以上	72	8
净重大于 4.5kg (10lb)		
批量 (N)	采样数 (n)	容许数量 (c)
600 及以下	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 以上	72	8

## 关于芦笋的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“芦笋”指由符合 *Asparagus officinalis* L. 特征的芦笋品种的去皮或带皮茎的质嫩可食部分制成的产品。

#### 1.2 形态

##### 1.2.1 芦笋具有下列形状和大小：

- (1) **完整芦笋，芦笋或完整嫩茎**：嫩茎尖端和相接部位的长度为 12-18cm。
- (2) **短芦笋或短嫩茎**：嫩茎尖端和相接部位的长度为 7-12cm。
- (3) **芦笋尖**：嫩茎顶端（芽）和相接部位<sup>1</sup>的长度为 3-7cm。
- (4) **分切芦笋**：嫩茎横切成块，长度为 2-7cm。
- (5) **分切带尖芦笋**：尖端的百分比应等于或大于沥干重的 15%。
- (6) **分切无尖芦笋**：允许偶尔出现尖端。

##### 1.2.2 罐装芦笋的颜色规定如下：

- (1) **白色芦笋**：白色、奶油色或淡黄色嫩茎；带有绿色、淡绿色或黄绿色尖端的嫩茎数量不超过 20%。
- (2) **带有蓝紫色或绿色尖端的白色芦笋**：白色芦笋可有蓝紫色、绿色、淡绿色或黄绿色尖端，这些颜色也可出现在相接部位，但 50% 以上的长度出现这些颜色的单位数量不超过 25%。
- (3) **绿色芦笋**：各个单位呈绿色、淡绿色或黄绿色；依据零售国的法律在 20%-50% 的长度之间在嫩茎较低部位出现白色、奶油色或黄白色的单位数量不超过 20%。
- (4) **混合**：白色、奶油色、黄白色、蓝紫色、绿色、淡绿色或黄绿色单位的混合。

#### 1.3 规格（可选项）

芦笋可按照下列表格区分规格。<sup>2</sup> 规格对应于在垂直于单位纵轴的情况下测出的单位最厚部位的最大直径。

---

<sup>1</sup> 依据零售国的法律最大长度不得超过 9.5cm。

<sup>2</sup> 表格中或其他规格条款中的规格名称可依据零售国的法律使用。

规格	白色去皮芦笋 (直径)	白色带皮芦笋 (直径)	绿色芦笋 (直径)
(1) 小	小于或等于8mm	小于或等于10mm	3至6mm
(2) 中	大于8mm 小于或等于13mm	大于10mm 小于或等于15mm	大于6mm 小于或等于8mm
(3) 大	大于13mm 小于或等于18mm	大于15mm 小于或等于20mm	大于8mm 小于或等于10mm
(4) 非常大	大于18mm 小于或等于25.4mm	20mm以上	10mm以上
(5) 特大	25.4mm以上		
(6) 混合格格或组合格格-两种或更多规格的混合			

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 质量标准

#### 2.1.1 一致性

(1) **长度**：下列情况被视为符合关于芦笋外观类型的 1.2 节所述规格规定：

- 多数样品单位的长度属于指定类型范围；
- 单位的长度适度统一。基于样品平均值的“适度统一”含义如下：
  - 至少 75% 的单位与出现最多的长度的差距不超过 1cm，至少 90% 的单位与出现最多的长度的差距不超过 2cm。

(2) **直径**：遵循各个规格名称。

1. 当在描述或销售产品时声明符合 1.2 节的各个规格名称，则样品单位应遵循各个等级规定的直径，前提是容器内属于相连规格范围的单位数量不超过所有单位数量的 25%。
2. 超过上述 25% 容许程度的任何容器或样品单位在规格方面应被视为“缺陷产品”。

## 2.1.2 缺陷定义及允许量

缺陷	定义	限量
(1) 芦笋尖和其他部位被压碎	折断或压碎部分达到严重影响产品外观的程度，包含长度在 1cm 以下的碎片。	产品应合理免于此类缺陷。
(2) 外来杂质	如沙、土壤或来自土壤的物质。	产品应基本没有此类缺陷。
(3) 带皮芦笋（仅适用于去皮芦笋）	包含带皮部位的单位严重影响产品外观或可食性。	数量的 10%
(4) 中空和纤维状芦笋	中空单位达到严重影响产品外观的程度，芦笋呈纤维状、质地坚硬，但仍可食用。	数量的 10%
(5) 畸形芦笋	包含极度弯曲的嫩茎或尖端，因分裂成两半或其他变形造成严重损伤的单位，以及裂开的尖端。	数量的 10%
(6) 受损芦笋	对消费者无害的颜色缺陷、机械性损伤或疫病。	数量的 15%
(3)、(4)、(5)、(6) 各项所述所有缺陷的总和，对于下列外观类型：		
<b>缺陷及允许量</b>	<b>限量</b>	
(1) 芦笋，完整芦笋，完整嫩茎	数量的 15%	
(2) 短芦笋或短嫩茎	数量的 15%	
(3) 芦笋尖	数量的 15%	
(4) 分切带尖芦笋	数量的 20%	
(5) 分切无尖芦笋	数量的 25%	

### 3. 重量和计量

#### 3.1 最低沥干重

类 型	最低沥干重 (%)
(1) 白色去皮芦笋 (完整, 短)	59
(2) 白色带皮芦笋	57
(3) 绿色芦笋	50
(4) 其他外观类型	58

### 4. 标识

对于芦笋, 颜色应包含在 1.2 节定义的类型当中。对于白色芦笋, 应依据零售国的法律声明“未去皮”和(或)“未区分大小”。

## 关于胡萝卜的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“胡萝卜”指利用符合 *Daucus carota* L. 物种特征的胡萝卜品种（栽培品种）的干净完整根部制成的产品，已去除顶端、绿叶和皮。

#### 1.2 形态

##### (1) 完整：

(a) **圆锥形或圆柱形品种**：加工后基本保持初始形状的胡萝卜。垂直于纵轴测量的胡萝卜最大直径不得超过 50mm。最大和最小胡萝卜直径之间的比率不得超过 3:1。

(b) **球形品种**：完全成熟的圆形胡萝卜，各个方向的最大直径不得超过 45mm。

##### (2) 完整小胡萝卜：

(a) **圆锥形或圆柱形品种**：直径不超过 23mm、长度不超过 100mm 的胡萝卜。

(b) **球形品种**：各个方向直径不超过 27mm 的完整胡萝卜。

(3) **对半**：沿纵轴被切成大致相等两半的胡萝卜。

(4) **四分之一**：通过在垂直于纵轴的两点分切形成大致相等四份的胡萝卜。

(5) **纵向切片**：以直线或波浪线的方式纵向分切成四份或更多份的尺寸大致相等的胡萝卜，长约 20mm，最大宽度不小于 5mm。

(6) **圆片或薄片**：以直线或波浪线的方式垂直于纵轴分切成圆片的胡萝卜，最大厚度约 10mm，最大直径约 50mm。

(7) **丁状**：切成边长最长约 15mm 的立方体的胡萝卜。

(8) **条状、丝状、法式或细长条状**：以直线或波浪线的方式纵向分切成条状的胡萝卜。其截面（最长边缘）不得超过 5mm。

(9) **大块或碎块**：由完整胡萝卜切成具有不规则形状或等级的块状。

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 质量标准

#### 2.1.1 一致性

- (1) **长度**：对于 1.2 节 (1) 和 (2) 项中定义的胡萝卜，在数量上至少 75% 不得与平均长度相差 5mm 以上，至少 90% 不得与平均长度相差 10mm 以上。
- (2) **直径和其他尺寸**：在最大直径方面存在 15% 的容许程度。
- (3) 超出上述 (1) 和 (2) 项所述容许程度的任何容器或样品单位应被视为“缺陷产品”。

#### 2.1.2 缺陷定义及允许量

完整胡萝卜和完整小胡萝卜，半个、四分之一和条状胡萝卜。

缺陷	定义	以占产品沥干重的百分比表示的容许程度(m/m)
(1) 瑕疵胡萝卜	直径在 5mm 以上的瑕疵或褪色部位。	20
(2) 机械损伤	罐装过程中被压碎或擦破的胡萝卜。	10
(3) 畸形	生长过程中出现的变形或分裂。	20
(4) 带皮部位	30%或更多的表面部位未去皮。	20
(5) 纤维状	由于其纤维性状而坚硬或木质的胡萝卜。	10
(6) 黑色或深绿色根颈部	根颈部带有一毫米厚、覆盖周长一半以上的圆环。	20
(7) 外来植物材料	来自胡萝卜或任何其他无害植物性物质的植物性物质。	容器总含量中每 1000g 1 个

(1) - (6) 项中的缺陷总量不得超过产品沥干重的 25%。

(3)、(4) 和 (6) 项中的缺陷不适用于丁状、圆片和条状；对于这些外观类型，(1)、(2) 和 (5) 项中的缺陷总量不得超过产品沥干重的 25%。

### 3. 重量和计量

#### 3.1 最低沥干重

类 型	最低沥干重 (%)
(1) 完整胡萝卜	57.0
(2) 对半、完整小胡萝卜	62.5
(3) 纵向切片	52.0
(4) 丁状	62.5
(5) 条状	56.5
(6) 四分之一、碎块、圆片	56.5
(7) 大块或碎块	56.5

## 关于绿荚菜豆或黄荚菜豆的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“绿荚菜豆”或“黄荚菜豆”指由符合 *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineas* L., 或 *Phaseolus multiflorus* LMK 等物种特征的品种的豆荚（或红花菜豆）制成的产品，且豆荚未完全成熟并带有切断的末端。具有独特形状的品种类别下的菜豆可称为：

- (1) **圆形菜豆**：菜豆宽度不超过厚度的 1.5 倍。
- (2) **扁平菜豆**：菜豆宽度超过厚度的 1.5 倍。

#### 1.2 形态

绿荚菜豆和黄荚菜豆具有下列形状和大小：

- (1) **完整**：任何长度的完整豆荚。
- (2) **切断/折断**：横向于纵轴切断或折断的基本一致的豆荚；长度不小于 20mm。
- (3) **短切片**：横向切开的豆荚，按数量其中 75% 或更多豆荚的长度小于 20mm。
- (4) **细长条状、纵切片、法式**：条状豆荚，厚度在 6.5mm 以下，大部分倾斜或纵向分切。
- (5) **斜切片**：与纵轴成 45 度角的斜线方向分切。

#### 1.3 规格（可选项）

1.2 节（1）项定义的绿荚菜豆和黄荚菜豆可进行分级。<sup>1</sup> 如进行分级，则依据下列表格。通过测量两条边缝之间的最宽点在主轴上的直径确定级别。

---

<sup>1</sup> 表格中或其他规格条款中的规格名称可依据零售国的法律使用。

## 圆形和扁平菜豆的分级要求（绿荚或黄荚菜豆）

规格		分级标准 (最大直径-mm) <sup>2</sup>		最大百分比 (不符合标准菜豆的比例 m/m)
		圆形菜豆	扁平菜豆	
(1) 特小	1	5.8-6.5	-	10%
(2) 非常小	2	7.3-8.0	5.8	10%
(3) 小	3	8.3-9.0	7.3	15%
(4) 中	4	9.5-10.5	8.3	25%
(5) 大	5	10.5-10.7	9.5	
(6) 特大	6	10.7 以上	9.5 以上	
(7) 未筛查的		未筛查的 (*)		菜豆规格的自然细分 (*)

(\*) 未筛查的：清洗后规格处于自然比例的菜豆，没有去除或添加筛查过的菜豆。

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 质量标准

#### 2.1.1 缺陷定义

- (1) **带筋豆荚**：指环绕豆荚的其中一条筋无法去除的菜豆。
- (2) **末端未去除的豆荚**：附着物仍然存在的菜豆（豆梗附着处仅残留隆起的菜豆不被视为末端未去除的豆荚）。
- (3) **受损豆荚**：如菜豆的豆荚出现锈病、直径超过 5mm 的瑕疵、斑点，或通过感官检验发现外皮较厚，因此降低食用价值，则该菜豆被视为受损。
- (4) **菜豆碎块**：长度小于 20mm 的菜豆碎块（对于完整菜豆罐头而言）。
- (5) **无害植物材料**：植物（菜豆）的组成部分和无害的外来植物性物质被视为植物残屑。

#### 2.1.2 缺陷及允许量

下列缺陷限量以百分比表示，与产品沥干重相关。

<sup>2</sup> “圆形菜豆”一列指出的最大直径不同于一种范围；例如，对于“特小”或“1”这一等级，最大直径指可以是 5.8、5.9 或 6.5。

当依据合格质量水平为 6.5 的适当采样方案进行检测时，罐装菜豆的缺陷不得达到下列程度：

缺陷	容许程度 (% m/m)
(1) 带筋豆荚	3
(2) 末端未去除的豆荚	3
(3) 受损豆荚	10
(4) 菜豆碎块	4
(5) 无害植物材料	4
缺陷总量	15

### 3. 重量和计量

#### 3.1 最低沥干重

形态	最低沥干重 (%)
(1) 完整	50
(2) 除细长条状、纵切片、法式之外的其他形态	52
(3) 细长条状、纵切片、法式	50

## 关于青豌豆的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“青豌豆”指由豌豆（*Pisum sativum* L.）的未成熟（绿色）种子制成的产品，包括圆粒和皱粒品种或其他类型（皱粒和圆粒品种的杂交品种），但不包括亚种 *macrocarpum*。

若豌豆为甜的绿色皱粒品种或具有类似特征的杂交品种，则名称为“甜青豌豆”。

#### 1.2 规格（可选项）

青豌豆可按照下列表格区分规格。<sup>1</sup>

规格名称	圆形筛孔直径 (毫米)	
	不会穿过	会穿过
<b>圆粒青豌豆</b>		
1) 特小		7.5
2) 非常小	7.5	8.2
3) 小	8.2	8.75
4) 中	8.75	9.3
5) 大	9.3	
<b>皱粒甜青豌豆</b>		
1) 特小		7.5
2) 非常小	7.5	8.2
3) 小	8.2	9.3
4) 中	9.3	10.2
5) 大	10.2	

<sup>1</sup> 表格中或其他规格条款中的规格名称可依据零售国的法律使用。

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 质量标准

#### 2.1.1 缺陷定义及允许量

罐装豌豆可包含少量沉淀物，但在合理情况下其缺陷不得达到下列限量水平：

缺陷	定义	最大限量 (基于沥干豆重量)
(1) 瑕疵豌豆	包含略有污渍或斑点的豌豆。	5% m/m
(2) 重度瑕疵豌豆	包含带有严重影响外观或食用品质的斑点、变色或其他瑕疵的豌豆（包括虫蚀豌豆）。	1% m/m
(3) 豌豆碎片	包含豌豆的组成部分；分离或单个子叶；压碎、残缺或折断的子叶；松散的外皮；但不包括外皮脱离的完整豌豆。	10% m/m
(4) 黄色豌豆	整个豌豆基本上是黄色的，并非颜色很浅的豌豆。	2% m/m
(5) 外来植物材料	包含来自豌豆植物的藤或叶子，或豆荚材料，或其他并非有意作为一种成分添加的无害植物材料。	0.5% m/m
上述（1）、（2）、（3）、（4）、（5）各项缺陷合计		12% m/m

## 3. 重量和计量

### 3.1 最低沥干重

规格	最低沥干重 (%)
(1) 特小	66
(2) 非常小	
(3) 小	
(4) 中	62.5
(5) 大	
(6) 未分级	59

## 4. 标识

4.1 若青豌豆未分级，则可在紧邻产品名称的标签部位标注“未分级”。

4.2 产品名称可为“Peas”。“Green Peas”，“Garden Peas”，“Green Garden Peas”，“Early Peas”，“Sweet Peas”，“Petit Pois”，或零售国使用的等效描述。

## 关于棕榈芯的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“棕榈芯”称指由长出幼茎的棕榈顶芽（上部和次生分生组织）制成的产品，其纤维状非食用部分已被去除。产品具有异质结构，以及适于人类食用的棕榈物种的特征。

#### 1.2 形态

(1) 棕榈的外观形式如下：

- (a) “**棕榈芯**”指棕榈的顶芽，沿垂直于轴线的方向切块，最小长度为40mm，最大长度取决于容器大小，可变形状在圆锥体和圆柱体之间。
- (b) “**棕榈块**”指由分生部位末端上部和下部获取的切块，形状规则或不规则，最小长度5mm，最大长度39mm。
- (c) “**棕榈芯**”“**圆片**”或“**薄片**”指由分生部位末端上部横切成片获取的产品，最小厚度15mm，最大厚度40mm。
- (d) “**圆块**”指由棕榈分生部位末端下部获取的圆形或椭圆形切块，最小直径20mm，厚度为3-10mm。

### 2. 基本成分和质量指标

#### 2.1 质量标准

##### 2.1.1 一致性

- (1) 符合1.2节有关棕榈类型规定的情况是：样品单位的长度、直径和（或）厚度按照其类型要求适度一致。在符合1.2节规定的情况下，基于样品平均值的“适度一致”指：
  - (a) 所有单位的长度与主要长度之间的差距不超过 $\pm 10\text{mm}$ ；
  - (b) 所有单位的厚度与主要厚度之间的差距不超过 $\pm 10\text{mm}$ ；
  - (c) 所有单位的直径与主要直径之间的差距不超过 $\pm 10\text{mm}$ 。

### 2.1.2 缺陷定义及允许量

缺陷	定义	最大限量/沥干重 (m/m)
(1) 缺陷质地	严重影响产品可食性的坚硬或纤维状和 (或) 过软质地。	10
(2) 矿物杂质	如沙、砾石或其他土壤元素。	0.1
(3) 受损单位	出现严重影响产品外观的疤痕和擦伤、磨损 及其他相同类型瑕疵的单位。	15
(4) 机械损伤	严重影响产品外观的折断或裂开单位、碎片 或分离碎块。	10
(5) 异常颜色	明显不同于产品常见颜色的颜色。	10
(6) 生理缺陷	对于“棕榈芯”和“棕榈芯”“圆片”或 “薄片”这两种类型而言带有棕榈树茎顶端 分生组织的单位。	10
棕榈芯缺陷百分比合计		20
其他类型缺陷百分比合计		25

## 3. 重量和计量

### 3.1 最低沥干重

类型	最低沥干重 (%)
(1) 棕榈芯	50
(2) 其他类型	52

## 4. 标识

“棕榈芯”这一名称可使用棕榈的常用名进行补充。

## 关于加工成熟<sup>1</sup>豌豆的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“加工成熟豌豆”指利用经过浸泡的豌豆（*Pisum sativum* L.）的干净的、完好的、完整的、脱粒的、干的籽粒制成的产品，其中不包括 *macrocarpum* 亚种。

#### 1.2 缺陷定义及允许量

缺陷	定义	沥干重中的最大限量 (%)
(1) 瑕疵豌豆	带有轻微污渍或斑点的豌豆。	10 m/m
(2) 重度瑕疵豌豆	带有严重影响外观或可食性的斑点和颜色缺陷或其他瑕疵的豌豆；包括虫蚀豌豆。	2 m/m
(3) 豌豆碎片	豌豆的组成部分，如分离的子叶、部分或完全压碎的子叶、分离的外皮。	10 m/m
(4) 外来植物材料	卷须、花梗、叶子或豆荚碎片及其他任何植物材料。	0.5 m/m

(1)、(2)、(3) 和 (4) 各项缺陷的合计不得超过重量的 15% m/m。

### 2. 标识

若加工成熟豌豆的颜色并非绿色，则应说明豌豆颜色（如：棕色豌豆或黄色豌豆）。

<sup>1</sup> 在某些国家称为“罐装干豌豆”或“加工干豌豆”。

## 关于甜玉米的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“甜玉米”指由符合 *Zea mays saccharata* L. 特征的白色或黄色甜玉米的干净完好籽粒制成的产品。

使用或未使用液体包装介质进行包装的完整籽粒。

**奶油玉米：**完整的或部分完整的分切籽粒以来自玉米籽粒的奶油状成分和其他液体或符合 2.1 节规定的其他成分进行包装，以形成具有奶油粘稠度的产品。

### 2. 基本成分和质量指标

#### 2.1 成分

##### 2.1.1 其他许可成分

- (1) 对奶油玉米使用天然淀粉；
- (2) 甜玉米：青椒或红椒碎块或其混合物，或其他蔬菜，总量不超过产品净重的 15% m/m。

#### 2.2 质量标准

##### 2.2.1 色泽、味道和质地

奶油玉米应呈现细腻但不过度流动的粘稠度，或者浓稠但不是过干或糊状的粘稠度，以使两分钟后能够看见适度而不是过度分离的游离液体。

##### 2.2.2 缺陷定义及允许量

甜玉米籽粒应具有适度柔嫩的质地以及一定程度的耐嚼性。

制成品应基本没有玉米棒碎片、花丝、苞皮、呈现异常颜色或畸形的籽粒、外来植物材料和其他未明确提及的缺陷，各种缺陷的限量规定如下：

缺陷	定义	容许程度 甜玉米/沥干重	容许程度 奶油玉米/总重
(1) 外来植物材料	玉米棒 和 苞皮	1 cm <sup>3</sup> /400 g 和 7 cm <sup>2</sup> /400 g <sup>1</sup>	1 cm <sup>3</sup> /600 g 和 7 cm <sup>2</sup> /600 g <sup>1</sup>
	花丝	28g 中 180mm	28g 中 150mm
(2) 瑕疵籽粒	受到病虫害损伤 影响或呈现异常 颜色的籽粒。	每 400 g <sup>1</sup> 中 7 个籽粒或 碎片受到损伤或严重 损伤，但严重损伤的数量 不得超过 5 个。	—
(3) 撕裂籽粒	带有一片玉米棒或 坚硬物质的籽粒。	2% m/m	—
(4) 裂开籽粒或空皮	完全张开的籽粒。	20% m/m	—

任何缺陷比例超过上述容许程度的单位应被视为“缺陷产品”。

### 3. 重量和计量

#### 3.1 最低沥干重（仅针对罐装甜玉米）

完整籽粒	最低沥干重 (%)
(1) 带有液体包装介质	61
(2) 真空包装或 没有液体包装介质	67

<sup>1</sup> 或等同的百分比（m/m）。

## 4. 食品添加剂

### 4.1 增稠剂（仅针对奶油玉米）

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大使用量
1400	糊精，焙烧淀粉	良好生产规范
1401	酸处理淀粉	
1402	碱处理淀粉	
1403	漂白淀粉	
1404	氧化淀粉	
1405	淀粉，酶处理	
1410	单淀粉磷酸酯	
1412	二淀粉磷酸酯	
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	
1420	醋酸酯淀粉	
1422	乙酰化双淀粉己二酸酯	
1440	羟丙基淀粉	
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	
1450	辛烯基琥珀酸淀粉钠	
1451	乙酰化氧化淀粉	

## 5. 标识

5.1 对于甜玉米，若使用白色品种应在产品名称当中声明“白色”一词。

5.2 若添加了青椒或红椒或其他蔬菜（2.1.1 节 b 项），应在紧邻名称的部位予以说明。

## 关于玉米笋或嫩玉米的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

“玉米笋”或“嫩玉米”指由未经符合 *Zea mays* L.特征的商业品种授粉的特定新鲜或罐装嫩玉米棒制成的产品，其花丝和苞皮已去除。

#### 1.2 形态

玉米笋包括下列形态：

- (1) **完整**：去除花丝、苞皮和杆部的完整玉米笋棒。
- (2) **分切玉米**：直径不大于 25mm、横切成长度在 1.5-4cm 之间的块状的玉米笋。

#### 1.3 规格（可选项）

完整类型的罐装玉米笋可依据下列表格区分大小。<sup>1</sup>

玉米棒规格	长度(cm)	直径(cm)
(1) 特大	10—13	1.8—2.5
(2) 大	8—10	1.0—2.0
(3) 中	6—9	1.0—1.8
(4) 小	4—7	<1.5

## 2. 基本成分和质量指标

### 2.1 质量标准

#### 2.1.1 一致性

对于各种规格的完整玉米笋，每个容器中最长与最短玉米笋棒的长度差距不应超过 3cm。

超出第 1 款所述容许程度的任何容器或样品单位应被视为“缺陷产品”。

<sup>1</sup> 表格中或其他规格条款中的规格名称可依据零售国的法律使用。

## 2.1.2 缺陷定义及允许量

### 2.1.2.1 分切玉米笋

缺陷	沥干重下的最大限制数量 (样品规格 1kg)
(1) 过大/过小	5%
(2) 变色	5%
(3) 皮	5%
(4) 花丝	断开花丝组合长度为 20cm
(5) 除第 (4) 项之外的缺陷合计	15%

### 2.1.2.2 完整玉米笋

缺陷	定义	沥干重下的最大限制数量 (样品规格 1kg)
(1) 变色		5%
(2) 形状不规则		5%
(3) 嫩皮和嫩秆		10%
(4) 从玉米笋棒断开的花丝		断开花丝 组合长度为 20cm
(5) 棕色尖端		5%
(6) 直径超过 5mm 的折断尖端	折断尖端指包装后折断的玉米笋棒尖端。组合后将形成玉米笋棒的形状。	5%
(7) 分切造成的损伤		10%
(8) 碎块	碎块指无法组合形成玉米笋棒形状的碎裂部分。	2%
除第 (4) 项之外的缺陷合计		25%

## 3. 重量和计量

### 3.1 最低沥干重

完整玉米笋和分切玉米笋的最低沥干重应不低于小包装 (20oz 或 500ml 以下) 重量的 40%，其他包装重量的 50%。

## 关于特定蘑菇的附件

除适用罐装蔬菜的通用条款之外，下列具体条款同样适用：

### 1. 说明

#### 1.1 产品定义

蘑菇 (*Agaricus* spp)<sup>1</sup> 指由符合 *Agaricus* (*Psalliota*) 属任何适合栽培品种特征的蘑菇制成的产品，蘑菇须状况良好，经过清洁和修剪后须保持完好。

#### 1.2 颜色类别

1.2.1 白色或奶油色。

1.2.2 棕色。

#### 1.3 形态

1.3.1 纽扣状 – 完整蘑菇，带有从菌幕底部测量长度不超过 5mm 的菌柄。

1.3.2 纽扣状切片 – 纽扣状蘑菇被切成 2mm 或 6mm 厚的片状，其中不少于 50% 沿平行于蘑菇轴线的方向分切。

1.3.3 完整 – 完整蘑菇，带有从菌幕底部测量长度不超过菌盖直径的菌柄。

1.3.4 切片或完整切片 – 蘑菇被切成 2mm 或更厚的片状，其中不少于 50% 沿平行于蘑菇轴线的方向分切，具有规则厚度。

1.3.5 随意切片 – 蘑菇被切成不同厚度的片状，与平行于蘑菇轴线的切片厚度可能差异显著。

1.3.6 四分之一 – 蘑菇被切成四等份。

1.3.7 菌柄和碎块（分切） – 菌盖碎块和具有不规则大小和形状的菌柄。

1.3.8 网格状 – 挑选出的直径不超过 40mm 的开伞蘑菇，带有从菌幕痕迹底部测量长度不超过菌盖直径的菌柄。

### 2. 基本成分和质量指标

#### 2.1 成分

##### 2.1.1 其他许可成分

酌情用于各种包装介质。

---

<sup>1</sup> 本标准中的蘑菇 (*Agaricus* spp) 通常称为“白蘑菇”或“巴黎蘑菇”或“洋菇”。

**2.1.1.1** 蘑菇渗出的汁液。

**2.1.1.2** 水、盐、香料、调料、酱油、醋、葡萄酒。

**2.1.1.3** 蔗糖、转化糖浆、葡萄糖、葡萄糖浆、高浓度葡萄糖浆。

**2.1.1.4** 黄油或其他可食动物或植物脂肪或油，包括橄榄油；牛奶、奶粉或奶油。若添加黄油，则在成品中的比例不得小于 3% m/m。

**2.1.1.5** 淀粉 – 天然、物理或酶法变性淀粉，仅适用于黄油或其他可食动物或植物脂肪或油被用作成分的情况下。

**2.1.1.6** 小麦或玉米粉。

## **2.1.2 包装介质**

除《特定罐装蔬菜食典标准》3.1.3 节的包装介质规定之外，下列包装介质均适用：

**2.1.2.1** 蘑菇渗出的汁液

**2.1.2.2** 黄油或黄油沙司

**2.1.2.3** 奶油沙司

**2.1.2.4** 黄油或奶油沙司之外的沙司

**2.1.2.5** 醋

**2.1.2.6** 油

**2.1.2.7** 葡萄酒

## **2.2 质量标准**

### **2.2.1 色泽**

**2.2.1.1** 产品的蘑菇部分应具有罐装蘑菇品种特有的正常色泽。若特殊类型和包含特别许可成分的罐装蘑菇没有因各自使用的成分出现异常变色，则应被视为呈现特有颜色。

**2.2.1.2** 水、盐水和（或）蘑菇渗出的汁液等液体介质应呈现清澈或稍有浑浊的黄至淡棕色外观。

### **2.2.2 质地**

以水、盐水和（或）蘑菇渗出的汁液为包装介质的蘑菇应是紧实、基本完好无损。

### 2.2.3 缺陷及允许量

缺陷	定义	容许程度
(a) 斑点蘑菇	当蘑菇出现直径达 3mm 的深棕色至棕色斑点或斑点过多时（10 个以上）被视为斑点蘑菇。	重量的 5%
(b) 少量外部材料	在蘑菇或蘑菇块上仍有部分根、土壤和（或）砂砾，或任何其他矿物或有机来源的外来杂质，其直径超过 2mm，附着或脱离于蘑菇。	受影响产品重量的 5%
(c) “纽扣状”和“完整蘑菇”类型下的开伞蘑菇：	如果在至少一半圆周上出现细小条带，如果菌盖与菌柄的距离达到 4mm，则为开伞蘑菇。	数量的 10%
(d) “纽扣状”、“完整蘑菇”和“网格状蘑菇”类型下的断裂蘑菇，或者菌盖或菌柄分离的蘑菇块或蘑菇	缺失至少四分之一菌盖的蘑菇、菌盖和单独的菌柄。	重量的 10%

### 2.2.4 一致性

总体而言，超过规定菌柄长度或大小的容许程度为各种类型单位数量的 10%。

## 3. 食品添加剂

3.1 依据《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表 3 使用的增稠剂、乳化剂和稳定剂仅适用于以沙司为包装介质的罐装蘑菇。

3.2 仅下列着色剂可用于以沙司为包装介质的罐装蘑菇。

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大使用量
150a	焦糖色 I-普通法	良好生产规范
150c	焦糖色 III-氨法	50,000 mg/kg
150d	焦糖色 IV-亚硫酸铵法	50,000 mg/kg

3.3 依据《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）表 3 用于食品类别 04.2.2.4 的增味剂适用于罐装蘑菇。

## 4. 重量和计量

### 4.1 最低沥干重

#### 4.1.1 以水、盐水和（或）渗出汁液、醋、葡萄酒和油为包装介质的罐装蘑菇。

产品沥干重不得低于装满 20℃ 蒸馏水的密封容器容纳的水重量的 53%。

#### 4.1.2 以沙司为包装介质的罐装蘑菇。

洗去沙司或液体的去汁蘑菇部分的重量应不低于产品总重量的 27.5%。

## 5. 标识

### 5.1 产品名称

5.1.1 下列类型应出现在名称当中或紧邻名称的部位：“纽扣状”、“纽扣状切片”、“完整”、“切片”或“完整切片”、“随意切片”、“四分之一”、“菌柄和碎块（分切）”、“网格状”等酌情而定。

5.1.2 产品特有的沙司应予以说明，如适当情况下表示为“带有 X”或“使用 X”。若声明“带有（或“使用”）黄油沙司”，则使用的脂肪只能是乳脂。