

甜木薯标准¹
(CODEX STAN 238-2003)

1. 产品定义

本标准适用于大戟科 (*Euphorbiaceae*) 木薯属 (*Manihot esculenta Crantz*) 的商业甜木薯根², 该产品在制备和包装后新鲜供应给消费者。不包括用于工业加工的木薯。

2. 有关质量的规定

2.1 最低要求

在所有等级中, 根据每个等级的特殊规定和允许的公差, 木薯必须:

- 完整;
- 状态良好, 不包括因腐烂、发霉或变质而不适合食用的产品;
- 洁净, 几乎没有任何可见的异物, 但用于延长保质期的允许物质除外;
- 几乎没有影响产品整体外观的害虫;
- 几乎没有害虫造成的损害;
- 无异常外部水分, 不包括从冷库中取出后的冷凝水;
- 没有任何异味和/或味道³;
- 坚实;
- 几乎没有机械损伤和擦伤;
- 果肉无褪色。

木薯远端(窄端)的切口直径不应超过2厘米。

根的茎端应该有一个长度在1厘米到2.5厘米之间的干净切口。

2.1.1 考虑到品种的特性和种植地区, 木薯必须达到适当的生理发育程度。

木薯的发育和状况必须使之能够:

- 承受运输和搬运; 和
- 能够在到达目的地时保持令人满意的状态。

2.2 分级

木薯根据以下定义分为三级:

¹ 在某些地区通常被称为: manioc、mandioca、tapioca、aipim、yucca等。

² 甜木薯品种是指氰化氢含量低于50 mg/kg (鲜重) 的品种。无论如何, 木薯在食用前必须去皮, 并完全煮熟。

³ 本条款允许按照有关规定使用的保鲜剂所产生的气味。

2.2.1 特级

本等级的木薯必须质量优异。必须具有品种和/或商业类型的特征。必须没有缺陷，非常轻微的表面缺陷除外，前提是这些缺陷不会影响产品的总体外观、质量、保鲜和包装后的外观。

2.2.2 一级

本等级的木薯必须质量良好。必须具有品种和/或商业类型的特征。但可允许以下轻微缺陷，前提是这些缺陷不影响产品的总体外观、质量、保鲜和包装后的外观：

- 形状有轻微缺陷；
- 疤痕或愈合痕迹，不超过表面积的5%；
- 刮伤区域，不超过表面积的10%。

在任何情况下，这些缺陷都不得影响薯泥的质量。

2.2.3 二级

本等级包括不符合更高等级、但满足上述第2.1节最低要求的木薯。但是，如果木薯在质量、保鲜和外观方面保留其基本特征，则可以允许以下缺陷：

- 形状缺陷；
- 疤痕或愈合痕迹，不超过表面积的10%；
- 刮伤区域，不超过表面积的20%。

在任何情况下，这些缺陷都不得影响薯泥的质量。

3. 有关尺寸的规定

尺寸由产品最粗横截面的直径决定，如下表所示：

尺寸代码	直径 (厘米)
A	3.5 - 6.0
B	6.1 - 8.0
C	> 8.0

在任何情况下，木薯的重量不得少于300克，长度不得少于20厘米。

4. 有关公差的规定

对于未达到所示等级要求的产品，每个包装中应允许存在质量和尺寸方面的公差。

4.1 质量公差

4.1.1 特级

按数量或重量计算，5%的木薯不符合该等级的要求，但符合一级要求；或者在例外情况下，未超出该等级的公差范围。

4.1.2 一级

按数量或重量计算，10%的木薯不符合该等级的要求，但符合二级要求；或者在例外情况下，未超出该等级的公差范围。

4.1.3 二级

按数量或重量计算，10%的木薯不符合该等级的要求或最低要求；例外情况是受腐烂或其他变质影响，导致木薯不适合消费。

4.2 尺寸公差

就所有等级而言，木薯数量或重量的10%对应于包装上所标示尺寸的上一级和/或下一级。

5. 有关包装后外观的要求

5.1 一致性

每个包装内的产品形状必须一致，且仅包含相同原产地、品种和/或商业类型、质量和尺寸的木薯。包装的内装物可见部分必须具有代表性。

5.2 包装

木薯的包装方式必须能够妥善保护产品。包装内使用的材料必须是新的⁴、清洁的，并且不会对产品造成任何外部或内部损坏。允许使用标记材料，尤其是载列行业规格信息的标签或印记，但必须使用无毒墨水或胶水标记。

木薯的包装应遵守《新鲜水果和蔬菜的包装和运输操作规范》（CAC/RCP 44-1995）。

5.2.1 包装容器说明

包装容器应符合质量、卫生、通风和耐受性要求，以确保木薯的适当装卸、运输和保存。包装必须没有任何异物和异味。

6. 标记和标签

6.1 消费者包装

除《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

6.1.1 产品性质

每件包装都应标明产品名称和类型（甜），也可以标明品种名称。

6.1.2 制备说明

需要说明木薯在食用前应去皮并完全煮熟。

6.2 非零售包装容器

每件包装必须载列以下详细信息，在同一侧以字母分组，清晰可辨，不会消失，并从外部可见。该信息亦可包含在托运随附文件中。

6.2.1 标识

⁴ 就本标准而言，这包括食品级质量的再生材料。

出口商、包装商和/或发货人的名称和地址。标示代码（可选）⁵。

6.2.2 产品性质

如果从包装外面看不到产品，则需要标明产品名称和类型（甜）。品种名称（可选）。

6.2.3 产地

原产国和种植地区（可选），或国家、地区或当地地名。

6.2.4 商业标识

- 级别；
- 尺寸（尺寸代码或以厘米为单位的最小和最大直径）；
- 净重；
- 制备说明（见第6.1.2节）。

6.2.5 官方检验标记（可选）

7. 污染物

7.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CODEX STAN 193-1995）的最大限量。如果没有法规规定的氰化氢最大限量，进口国的国家立法应在安全的基础上设定可接受的最大限量。

7.2 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。

8. 卫生

8.1 对本标准涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通则》（CAC/RCP 1-1969）操作规范和《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》（CAC/RCP 53-2003）的相关规定以及其他相关法典文本，例如《卫生操作规范》和《操作规范》。

8.2 产品应符合根据《食品微生物标准的制定和应用原则》（CAC/GL 21-1997）所制定的任何微生物标准。

⁵ 一些国家的立法要求明确标示名称和地址。但是，在使用代码的情况下，必须在代码近旁标明“包装商和/或发货人（或等同缩写）”。