

山竹法典标准

(CODEX STAN 204-1997)

1. 产品定义

本标准适用于经处理包装后供消费者鲜食的藤黄科 (*Guttiferae*) 山竹 (*Garcinia mangostana* L.) 商业品种, 不包括工业加工用山竹。

2. 质量相关规定

2.1 基本要求

除符合各等级具体规定和容许范围要求外, 所有等级山竹必须符合以下要求:

- 完整;
- 花萼及果柄完好;
- 完好, 未发生不宜食用的腐败变质现象;
- 干净, 基本无任何可见异物;
- 基本没有造成外观损伤的害虫;
- 基本没有害虫造成的损伤;
- 无异常外表水分, 但冷藏取出后出现的凝结水除外;
- 无任何异味;
- 外观新鲜, 其形状、颜色及味道符合该物种特性;
- 无乳胶;
- 无明显瑕疵;
- 果实能正常切开。

2.1.1 山竹的成熟程度及品质状态应:

- 确保成熟过程能够延续, 直至达到合理成熟度 (果皮至少呈粉红色);
- 经得起运输和装卸;
- 运至目的地时仍具良好品质状态。

2.2 分级

山竹分为以下等级:

2.2.1 “特”级

本等级山竹必须具有特优品质。应具有该品种和/或商品种类特性。除不影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观的极轻微表皮缺陷外, 不应有其他缺陷。

2.2.2 一级

本等级山竹必须具有良好品质。应具有该品种和/或商品种类特性。允许带有以下轻微缺陷，但不得影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观：

- 外形上的轻微缺陷；
- 外皮及花萼上的轻微瑕疵，如伤痕、擦痕或其它机械损伤。受影响面积不应超过10%。
- 任何情况下都不应有伤及果肉的缺陷。

3. 规格等级

果实规格按照下表由重量或果实的中纬切面直径决定：

规格代码	重量 (g)	直径 (mm)
A	30 - 50	38 - 45
B	51 - 75	46 - 52
C	76 - 100	53 - 58
D	101 - 125	59 - 62
E	> 125	> 62

4. 容许范围

应容许每个包装内（或同一批散装货物）果实的质量和规格与本等级要求存在一定范围的偏差。

4.1 质量容许范围

4.1.1 “特”级

容许在数量或重量上与本等级山竹的要求存在 5% 的偏差，但应符合一级要求或在极个别情况下，适用一级的容许范围。

4.1.2 一级

容许在数量或重量上与本等级山竹的要求或基本要求存在 10% 的偏差，但不包括已出现腐败或其它变质现象而不能食用的果实。

4.2 规格容许范围

对所有等级而言，容许在数量或重量上有 10% 的山竹不符合规格要求，但须符合第 3 节中规定的其上一级或下一级的规格要求。

5. 外观规定

5.1 一致性

每个包装（或每批散装货物）中的内容物外形应确保一致，所含山竹应来自同一产地、品种、质量及规格。包装（或一批散装货物）内容物可视部分应具整体代表性。

5.2 包装

山竹的包装必须为产品提供合理保护。包装内部材料必须全新¹、清洁，其质量能确保不对产品造成任何外部或内部损伤。可使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但应采用无毒墨水或胶水。

山竹包装到容器时，应遵循《新鲜水果蔬菜包装和运输国际推荐操作规程》（CAC/RCP 44-1995）。

5.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对山竹进行适宜的处理、运输和保存。包装（或散装货物）不得带有任何异物和异味。

6. 标识或标签

6.1 零售包装

除需符合《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）外，还应符合以下规定：

6.1.1 产品属性

如从包装外无法看见产品，则应在每个包装上都标注产品名称，也可标注品种名称。

6.2 非零售包装

每个包装都必须在包装外部同一侧，或随箱的货运文件中，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。对散装运输的货物而言，这些内容必须在随货物一起发送的文件上标明。

¹ 对本标准而言，全新材料包括食品级再生材料。

6.2.1 识别信息

出口商、包装商和/或发货商名称及地址。识别码（可选项）²。

6.2.2 产品属性

如从包装外无法看见内容物，应标明产品名称。品种名称或商品种类（可选项）。

6.2.3 原产地

原产国和具体产区（可选项）或国家、地区或地方名称。

6.2.4 商品识别信息

- 等级；
- 规格（规格代码或分别按克或毫米计算的最小及最大重量或长度）；
- 净重（可选项）。

6.2.5 官方检验标记（可选项）

7. 污染物

7.1 本标准所涉及产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CODEX STAN 193-1995）中最大限量值的规定。

7.2 本标准所涉及产品应符合国际食品法典委员会制定的农药残留最大限量的规定。

8. 卫生要求

8.1 建议本标准所涉及产品在处理过程中应遵循《国际推荐操作规程—食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》（CAC/RCP 53-2003）及其它相关法典卫生操作规程和操作规程中的相关规定。

8.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用准则》（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物标准。

² 一些国家法律规定要求直接标明名称及地址。但如使用代码，则必须在靠近代码处注明“包装商和/或发货商（或相应缩写）”。