

芦笋法典标准

(CODEX STAN 225-2001)

1. 产品定义

本标准适用于经处理和包装后供消费者鲜食的百合科 (*Liliaceae*), *Asparagus officinalis* L.属的芦笋商业品种, 不包括工业加工用芦笋。

芦笋的嫩芽根据颜色分为四组:

- 白色芦笋;
- 蓝紫色芦笋, 笋尖的颜色介於粉红色和蓝紫色或紫色之间, 有白色嫩芽;
- 蓝紫色/绿色芦笋, 嫩芽部分呈蓝紫色和绿色;
- 绿色芦笋的笋尖和嫩芽的大部分为绿色。

本标准不适用于批量包装或单位包装的直径小于 3 mm 的绿色和蓝紫色/绿色的芦笋, 以及直径小于 8 mm 的白色和蓝紫色芦笋。

2. 质量相关规定

2.1 基本要求

对所有等级的芦笋, 除符合每个等级的具体规定和容许范围外, 还必须符合以下要求:

- 完整;
- 完好, 产品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;
- 基本没有影响产品整体外观的害虫;
- 基本没有害虫造成的损伤;
- 无异常外表水分, 但冷藏后出现的凝结水除外;
- 无任何异味;
- 外观新鲜, 味道新鲜;
- 基本无损伤;
- 没有因清洗或浸泡造成的损伤。

嫩芽根部的切口应尽可能清洁。

此外, 嫩芽应既不空、不裂、不脱皮, 也不断裂。容许在采收后出现小的裂缝, 但不得超过第 4.1 节质量容许范围中规定的限度。

2.1.1 芦笋的生长和状态必须达到：

- 经得起搬运；且
- 运至目的地时仍具有良好的品质状态。

2.2 分级

芦笋分为以下三个等级：

2.2.1 “特”级

本等级的芦笋嫩芽必须具有特优品质，生长良好并基本笔直。必须具有其所属各组的正常特性。尖端应非常坚实。

容许因非致病菌感染嫩芽引起的轻微锈病，消费者可削皮去除。

白色芦笋组，其尖部和嫩芽应为白色；仅容许嫩芽部有淡粉色。

绿色芦笋必须至少 95% 的长度呈绿色。

本级中嫩芽不容许出现木质痕迹。

嫩芽基底部的切口应尽可能整齐。但为了改善外观，将芦笋按捆包装时，靠外面的芦笋可以稍微切成斜口，斜口长度不得超过 1 cm。

2.2.2 一级

本等级芦笋必须具有良好品质。可能有轻微弯曲。应具有其组别的正常特征。尖端应坚实。

容许因非致病菌感染嫩芽引起的轻微锈病，消费者可削皮去除。

白色芦笋组，其尖部和嫩芽应为白色；仅容许嫩芽部有淡粉色。

绿色芦笋必须至少 80% 的长度呈绿色。

白色芦笋组，不容许出现木质嫩芽。其他组别，允许较低部分出现木质痕迹，但消费者削皮后可去除。

嫩芽基底部的切口应尽可能整齐。

2.2.3 二级

本等级芦笋嫩芽虽达不到较高等级的要求，但符合上文第 2.1 条款提出的基本要求。

与一级芦笋相比，嫩芽可能不特别成形，更弯曲，但具有其所属组别的正常特征，尖部可能略松散。

存在非致病菌感染嫩芽引起的轻微锈病，消费者可削皮去除。

白色芦笋的尖部可能带有谈绿色。

蓝紫色芦笋的尖部可能带有轻微谈绿色。

绿色芦笋必须至少 60% 的长度呈绿色。

嫩芽可能有轻微木质。

嫩芽基底部的切口可能轻微偏斜。

3. 规格等级

按芦笋的长度和直径确定规格。

3.1 按长度分级

芦笋的嫩苗长度应为：

- 17 cm 以上为长芦笋；
- 12~17 cm 为短芦笋；
- 二级散装，非捆装的芦笋：
 - (a) 白色和蓝紫色：12 to 22 cm，
 - (b) 蓝紫色/绿色和绿色：12 to 27 cm。
- 12 cm 以下为芦笋尖。

白色和蓝紫色芦笋的最长限度是 22 cm，蓝紫色/绿色和绿色芦笋为 27 cm。

捆绑包装的嫩芽，其长度的最大差异不能超过 5 cm。

3.2 按直径分级

嫩苗的直径应在距切口 2.5 cm 处测量。

最小的直径和分级应为：

白色和蓝紫色：

级别	最小直径	分级
特级	12 mm	同一包装或同捆中最薄和最厚嫩芽的最大差异是 8 mm。
一级	10 mm	同一包装或同捆中最薄和最厚嫩芽的最大差异是 10 mm。
二级	8 mm	对一致性没有规定。

蓝紫色/绿色和绿色芦笋：

级别	最小直径	分级
特级和一级	3 mm	同一包装或同捆中最薄和最厚嫩芽的最大差异是 8 mm。
二级	3 mm	对一致性没有规定。

4. 容许范围

应容许每个包装产品的质量和规格与等级要求存在一定的偏差。

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芦笋的要求存在 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，或在采收后有轻微的无疤痕裂口。

4.1.2 一级

容许在数量或重量上与本等级芦笋嫩芽的要求存在 10% 的偏差，但应符合二级要求或在极个别情况下适用二级的容许范围，或在采收后有轻微的无疤痕裂口。

4.1.3 二级

容许在数量或重量上与本等级芦笋的要求或基本要求存在 10% 的偏差，但不包括已出现腐烂或任何其他变质现象而不能食用的果实。

除上述情况外，容许在数量或重量上有 10% 的空嫩芽或因清洗出现非常轻微的裂缝。不允许在每个包装或每捆中出现 15% 以上的空嫩笋。

4.2 规格容许范围

对所有等级而言，容许 10% 的芦笋在数量或重量上与规格标示不符，最大偏离长度为 1 cm。

对所有等级而言，容许 10% 的芦笋在数量或重量上与规格标示不符，最大偏离直径为 2 cm。任何情况下，直径都不得小于 3 mm。

5. 外观规定

5.1 一致性

同一包装中，每个包装、每个单位包装或每捆中的内容物外形应确保一致，所含芦笋应来自同一产地，质量、颜色及规格应一致。

尽管如此，在不同颜色组别中的嫩芽，容许有如下差异：

- (a) 白色芦笋：容许在数量或重量上有 10% 的特级和一级芦笋和 15% 的二级芦笋出现蓝紫色；
- (b) 蓝紫色、蓝紫色/绿色和绿色芦笋：容许在数量或重量上有 10% 的芦笋出现其他颜色组别。

在二级，容许出现白色和蓝紫色混合的芦笋，应适当标示。

包装、单位包装或捆中的可见内容物，应具有整体代表性。

5.2 包装

芦笋的包装必须为产品提供恰当的保护。包装内使用的材料必须全新¹、清洁，其质量能确保不对产品造成任何外部或内部损伤。允许使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标签应使用无毒油墨或胶水。

包装应无任何异物。

芦笋应按照《新鲜水果蔬菜包装和运输国际推荐操作规程》(CAC/RCP 44-1995) 进行包装。

5.3 外观

芦笋外观可有以下形式：

¹ 对本标准而言，新材料包括食品级再生材料。

- (i) 紧紧捆绑。
每捆外面的嫩芽应在外观和直径上相当于整捆的平均值。
“特”级芦笋，各捆中的芦笋嫩芽必须是同样长度。
包装中的各捆应均匀摆放，每捆可用纸隔开保护。
在任何一个包装中，各捆的重量必须相同。
- (ii) 包装中整齐摆放但不捆。
- (iii) 预包装单位放在另一个包装中。

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内容物，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。

6.2.1 识别信息

出口商、包装商和/或发货商的名称和地址。识别码（可选项）²。

6.2.2 产品属性

如从包装外部无法看见内容物，应标明产品名称，品种名称或商业类型（可选项）。

如从包装外面看不到内容物，需在“芦笋”后面跟着标示“白色”、“蓝紫色”、“蓝紫色/绿色”或“绿色”，需要的话，可标示“短”或“尖”或“白色和蓝紫色混合”。

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。

² 一些国家法律规定要求直接标明名称和地址。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）”。

6.2.4 商业识别信息

- 等级；
- 规格表示：
 - (a) 对要求一致规则的芦笋，应有最小和最大直径，
 - (b) 对没有要求一致规则的芦笋，其最小直径后面是最大直径，或“和大于”一词。
- 芦笋包装在大宗或单位包装中时，包装的数量或单位包装数量。

6.2.5 官方检验标记（可选项）

7. 污染物

7.1 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》（CODEX STAN 193-1995）中最大限量值的规定。

7.2 本标准所涉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 建议本标准规定所涉及产品在加工处理过程中应遵循《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）及其他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。