

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准
苦木薯¹
CODEX STAN 300-2010
2013 年修订

¹ 某些地区又称为：树薯（manioc、mandioca、tapioca、aipim、yucca 等）。

1 产品定义

本标准适用于长自大戟科 (*Euphorbiaceae*) *Manihot esculenta Crantz* 的商用木薯根²，经处理和包装后供消费者鲜食，但不包括工业加工用木薯。

2 质量相关规定

2.1 最低要求

除各等级的具体规定和容许偏差外，所有等级的木薯都必须符合以下要求：

- 完整；
- 完好，没有因腐烂、发霉和变质而不适于消费的产品；
- 干净，无任何其他可见外来物体，用于延长保质期而允许使用的物质³ 除外；
- 没有害虫及其造成的产品外观损伤；
- 无异常外表水分，但移除冷藏后出现的凝结水除外；
- 无任何外来异味和/或味道⁴；
- 结实；
- 基本无机械性损伤和碰伤；
- 果肉无褪色。

木薯根部的末梢切口处的直径不超过 2cm。

对那些柄颈不同的木薯种类，其根柄末梢应有 1cm 至 2.5cm 长的干净切口。

2.1.1 在考虑品种特征和产地的情况下，木薯必须达到一个生理发育的适宜成熟度。

木薯的生长和状态必须使其可以：

- 适于运输和装卸；和
- 完好地运至目的地。

2.2 分级

木薯分为以下三级：

2.2.1 “特”级

本等级的木薯应具有特优品质。它应具有该品种和/或商品类型的特性，无缺陷，但不影响产品的整体外观、质量、贮藏品质和包装的非常轻微的表面瑕疵除外。

2.2.2 一级

本等级的木薯应具有良好品质。它应具有该品种和/或商品类型的特性，但是以下轻微瑕疵可以允许，只要这些瑕疵并不影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观：

- 轻微形状瑕疵；
- 不超过表面积 5% 的疤痕或愈合的损伤；
- 不超过表面积 10% 的擦伤。任何情况下，瑕疵不能影响到果肉。

2.2.3 二级

本等级包括那些品质虽达不到较高等级要求，但符合上文第 2.1 条提出的基本要求的木薯。然而以下瑕疵可以允许，只要木薯仍保存在质量、贮藏品质和包装外观方面的主要特征：

- 形状瑕疵；
- 不超过表面积 10% 的疤痕或愈合的损伤。

² 木薯的苦味品种是指那些含有氰化物，以氢氰化物计，浓度超过 50 mg/kg 的品种（以鲜重计）。

³ 见法典食品添加剂通用标准（CODEX STAN 192-1995）。

⁴ 本规定允许因按相关规定使用防腐剂而引起的气味。

– 不超过表面积 20% 的擦伤。

任何情况下，瑕疵不能影响到果肉。

3 有关规格的规定

按下表，根据产品最大横断面处的直径确定等级：

规格代码	直径 (cm)
A	3.5-7.5
B	7.6-10.0
C	>10.0

任何情况下，木薯的重量不得低于 300g，长度不得小于 20cm。

4 偏差规定

每个包装中应容许在质量和规格方面与相关等级要求存在偏差的产品。

4.1 质量偏差

4.1.1 “特”级

容许 5% 的产品在数量或重量上不符合本等级要求，但符合一级要求或在极个别情况下适用一级的偏差范围。

4.1.2 一级

容许 10% 的产品在数量或重量上不符合本等级要求，但符合二级要求或仅在极个别情况下适用二级的偏差范围。

4.1.3 二级

容许 10% 的产品在数量或重量上既不符合本等级要求，也不符合最低要求。受腐烂或任何其他变质影响致使其不适合食用的产品除外。

4.2 规格偏差

所有等级产品，容许每包装中存在 10% 的产品在数量或重量上略高于或低于包装上标识的规格。

5 外观规定

5.1 一致性

每个包装的内容应具有统一的形状，且只包含来自同一产地、品种和/或商品类型、质量及规格的木薯。包装内容的可视部分应具有整体的代表性。

5.2 包装

木薯应以可对产品给予适当保护的方式进行包装。包装内使用的材料应是新的⁵、干净的，且其质量能确保不对产品造成任何外部或内部的损伤。允许使用标有商品规格的材料，特别是纸质材料或标签，只要印刷或标签使用无毒油墨或胶水。

木薯应在符合《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规范》(CAC/RCP 44-1995) 的集装箱内予以包装。

5.2.1 集装箱规格

集装箱应符合质量、卫生、通风及强度特征的要求，确保对木薯的适宜处理、运输和保存。包装不得带有任何异物和异味。

6 标识或标签

6.1 零售包装

除须符合《预包装食品标签通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 的要求外，还应符合以下具体规定：

5 对本标准而言，新材料包括食品级再生材料。

6.1.1 产品属性

每个包装上都应标注产品的名称和类型（苦），也可标注品种的名称。

6.1.2 制备指南⁶

需要有如下事项的声明：

- 木薯不得生食；
- 木薯应去皮，除去木髓，切成块，洗净并熟透后方可食用；且
- 烹饪或清洗木薯的水不能食用或用于加工其他食物。

6.2 非零售集装箱

在每个包装的同一侧，应用清晰可辨、不易去除并从外部可识的字体或者在货运凭单中具有以下详细内容。

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）⁷。

6.2.2 产品属性

如从包装外部无法看见内容物，应标明产品名称和类型(苦)，品种名称(可选项)。

6.2.3 原产地

原产国和产区（可选项）或国家、区域或地方名称。

6.2.4 商业识别信息

- 等级；
- 规格（规格代码或以 cm 计的最小和最大的直径）；
- 净重；
- 加工指南（见第 6.1.2）

6.2.5 官方检验标记（可选项）

7 污染物

7.1 本标准所涵盖的产品应符合《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。在没有法典氢氰化物最高限量时，进口国的立法机构也难怪在安全基础上确定可接受的最大限量值。

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残留最大限量。

8 卫生要求

8.1 建议本标准规定所涵盖产品的加工、处理中应遵循《国际推荐操作规范-食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《新鲜水果蔬菜卫生操作规范》（CAC/RCP 53-2003）及其他相关法典文本，如卫生操作规范和操作规范的相关规定。

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。

6 对散装苦木薯而言，应在销售点为消费者提供安全处理和制备的信息。

7 一些国家法律规定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）”。