

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

新鲜大蒜的标准

**CXS 337-2020**

2020年通过。

## 1. 范围

本标准的目的是在制备和包装后，定义大蒜的质量要求。但是，如果在包装后的各个阶段应用标准，则产品可能会显示出与标准要求有关的信息：

- 新鲜度和饱满度略嫌不足；
- 由于生长和腐烂的趋势而导致的轻微变质。

就本标准而言，产品的持有者/销售者不得以不符合本标准的任何方式展示、出售、交付或营销此类产品。持有者/销售者应负责遵守此类规定。

## 2. 产品定义

**2.1** 本标准适用于葱（*Alliaceae*）属大蒜种（*Allium sativum* L.）的新鲜大蒜商业品种球茎<sup>1</sup>，无论有无表皮。带表皮时，如发现外部有一定程度的干燥，但不影响蒜瓣的新鲜度，可在准备和包装后新鲜供应给消费者。

**2.2** 包括由几个蒜瓣组成的新鲜大蒜和由单个蒜瓣组成的独子蒜。全叶青蒜、发育不良的蒜瓣和工业加工用大蒜除外。本标准涵盖以下新鲜大蒜外皮干燥程度：

- 新鲜大蒜：茎部保持水分和饱满，球茎外皮柔软并有弹性的产品。
- 半干大蒜：茎和球茎外皮（叶子和鳞叶）未完全干燥的产品。
- 干大蒜：茎、球茎外皮（叶子和鳞叶）和蒜瓣周围的皮都完全干燥的产品。

## 3. 有关质量的规定

### 3.1 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，大蒜必须：

- 完整：覆盖着外皮（如适用）；
- 完好，去除受腐烂或变质影响以致不适合消费的产品；
- 坚实；
- 洁净，几乎没有可见的异物；
- 几乎没有害虫<sup>2</sup>和害虫造成的影响产品整体外观的损害；
- 无异常外部水分，不包括从冷库中取出后的冷凝水；
- 没有任何异常的气味和/或味道；
- 没有低温和/或高温造成的损坏；
- 无可见的芽；
- 几乎没有根。
- 对于干大蒜，根必须修剪到接近球茎基部。如果带有切茎，长度不应超过3厘米。蒜瓣的茎没有长度要求。

大蒜的生长和状况必须使它们能够：

- 承受运输和搬运；并且

<sup>1</sup> 球茎：头部覆盖有类似薄纸的包装物，由鳞茎证实，属于大蒜（*Allium Sativum* L.）属和种。

芽：聚集在基部的球芽形成所谓的球茎，每个球茎都裹着白色（有时呈红色）、膜状、透明且非常薄的覆盖物。

<sup>2</sup> 适用有关害虫的规定，但不影响各国政府根据《国际植物保护公约》（IPPC）实施的适当植物保护规则。

- 能够在到达目的地时保持令人满意的状态。

### 3.1.1 最低成熟度要求

考虑到适合其品种特性和/或商业类型及种植地区的标准，大蒜必须达到适当的发育程度。

## 3.2 分级

大蒜根据以下定义分为三级：

### 3.2.1 特级

本等级的大蒜必须质量优异。它们必须具有品种和/或商业类型的特征。它们必须没有缺陷，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。球茎必须形状规则且[经适当清洁]。蒜瓣必须紧凑。

### 3.2.2 一级

本等级的大蒜必须质量良好。它们必须具有品种和/或商业类型的特征。蒜瓣必须较为紧凑。但可允许轻微缺陷，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：

- 球茎外皮有轻微撕裂；并且
- 形状有轻微缺陷。

### 3.2.3 二级

本等级包括不符合更高等级、但满足上述第3.1节最低要求的大蒜。

但是，如果大蒜在质量、保鲜和外观方面保留其基本特征，则可以允许有以下缺陷：

- 球茎外皮上的轻微撕裂或外皮缺失部分不超过表面的一半；
- 外皮上的轻微染色不超过球茎表面的一半；
- 不超过两个受损蒜瓣；
- 愈合的受伤处；
- 轻微伤痕；
- 形状缺陷；
- 一个大蒜缺少的蒜瓣不超过三瓣或蒜瓣总数的五分之一（以较低者为准）。

#### 4. 有关尺寸的规定

大蒜的尺寸可根据直径（最小直径或直径范围）或现有交易惯例确定。按照现有交易惯例确定尺寸时，包装必须贴上标签，标明尺寸和使用的方法。以下方法是可供选用的指南。下表不适用于独子蒜：

尺寸代码	直径范围（以毫米为单位）
A	75
B	>70-75
C	>65-70
D	>60-65
E	>55-60
F	>50-55
G	>45-50
H	>40-45
I	>35-40
J	>30-35
K	>25-30
L	>20-25
M	>15-20
N	≤15

#### 5. 有关公差的规定

对于未达到所示等级要求的产品，每批产品中应允许存在质量和尺寸方面的公差。

##### 5.1 质量公差

在所有营销阶段，对于不符合所示级别要求的产品，每批产品均应允许质量和尺寸方面的公差。未通过合格评定的产品可允许适用《食品进口控制系统指南》（CXG 47-2003）的有关规定，并使之合规。

##### 5.1.1 特级

按数量或重量计算，5%的大蒜不符合该等级的要求，但符合一级要求。在此公差范围内，符合二级要求的产品总计不得超过 1%。

##### 5.1.2 一级

按数量或重量计算，10%的大蒜不符合该等级的要求，但符合二级要求。在此公差范围内，未达到二级要求或最低要求的产品或受腐烂影响的产品总计不得超过 1%。

此外，按重量计算，不超过 1%的大蒜的蒜瓣可带有外部可见的芽。

##### 5.1.3 二级

按数量或重量计算，10%的大蒜既不符合此等级的要求，又不符合最低要求。在此公差范围内，受腐烂影响的产品总计不得超过 2%。

此外，按重量计算，不超过 5%的大蒜的蒜瓣可带有外部可见的芽。

## 5.2 尺寸公差

对于所有级别，按数量或重量计算，10%的大蒜不符合包装上所示尺寸。

## 6. 有关包装后外观的要求

### 6.1 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、质量和尺寸的大蒜。散装产品的包装或批次的内装物可见部分必须具有代表性。

### 6.2 包装

大蒜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干净的，并且具有食品级质量，能够确保不对产品造成任何外部或内部损坏。允许使用标记材料，尤其是带有行业规格信息的标签或印记，但必须使用无毒墨水或胶水打印或标记。

大蒜的包装应遵守《新鲜水果和蔬菜的包装和运输操作规范》（CXC 44-1995）。

#### 6.2.1 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，以确保大蒜的适当装卸、运输和保存。包装或批次必须没有任何异物和异味。

## 7. 有关标记和标签的规定

### 7.1 消费者包装

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

#### 7.1.1 产品名称

如果从外面看不到产品，每个包装上应标注产品名称（“大蒜”和/或“新鲜大蒜”、“半干大蒜”、“干大蒜”），并可标注品种名称。

#### 7.1.2 产品原产地

原产国<sup>3</sup>和种植地区（可选），或国家、地区或当地地名。

### 7.2 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。

对于散装运输的产品，货物随附文件中必须注明这些细节，并附在运输车辆内的可见位置，除非以电子方式取代书面文件。在这种情况下，识别信息必须是机器可读且易于存取。

#### 7.2.1 识别信息

出口商、包装商和/或发货方的名称和地址。识别码（可选）<sup>4</sup>。

#### 7.2.2 产品名称

如果从包装外面看不到产品，则需要标明产品名称，例如“大蒜”、“新鲜大蒜”、“半干大蒜”、“干大蒜”或“独子蒜”（如适用）；

品种或商业类别（可选）。

---

<sup>3</sup> 应标出完整或通用名。

<sup>4</sup> 多个国家的国家法律要求注明名称和地址。但是，在使用代码的情况下，必须在代码近旁标明“包装商和/或发货方（或等同缩写）”。

### 7.2.3 产品原产地

原产国<sup>4</sup>和种植地区（可选），或国家、地区或当地地名。

### 7.2.4 商业标识信息

- 级别：
- 以大蒜的最小和最大直径或尺寸代码表示的尺寸；
- 净重（可选）。

### 7.2.5 官方检验标记（可选）

## 8. 污染物

8.1 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。

8.2 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》（CXS 193-1995）的最高要求。

## 9. 卫生

9.1 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》（CXC 1-1969）、《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》（CXC 53-2003）以及其他相关法典文本的相关规定，例如卫生操作规范和操作规范。

9.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）确定的任何微生物标准。