



香蕉标准

CXG 205-1997

1997 年通过，2005 年修订，2022 年修正

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
1	<u>1. 产品定义</u>	本标准适用于经处理和包装后供消费者鲜食的芭蕉科（Musaceae）香蕉属 [<i>Musa</i> spp.(AAA)] 商业品种，呈绿色，不包括仅用于烹调（plantains 种）或工业加工用香蕉。本标准涵盖的香蕉品种见附件。	本标准适用于经处理和包装后供消费者鲜食的芭蕉科（Musaceae）香蕉属 [<i>Musa</i> spp.]商业品种，呈绿色，不包括仅用于烹调（plantains 种）或工业加工用香蕉。本标准涵盖的香蕉品种见附件。

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芭蕉科（*Musaceae*）香蕉属[*Musa* spp.]商业品种，呈绿色，不包括仅用于烹调（plantains 种）或工业加工用香蕉。本标准涵盖的香蕉品种见附件。

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，所有等级香蕉必须符合以下要求：

- 完整（以一根香蕉为参考）；
- 完好；未出现不宜食用的腐败或变质现象；
- 干净；基本无任何可见异物；
- 基本没有造成外观损伤的害虫
- 基本无虫害造成的损伤；
- 无异常外表水分，但冷藏后出现的凝结水除外；
- 无任何异味；
- 果实紧实；
- 无低温引起的损伤；
- 基本无擦伤；
- 单根香蕉无畸形或异常弯度；
- 去除雌蕊；
- 主茎完整，无弯曲、真菌损害或干裂。

此外，成把和成串果实必须包括：

- 有足够的正常色泽的完好顶冠，无真菌污染；
- 顶部切削整齐，非斜面或撕裂，主柄无断片。

2.1.1 香蕉的成熟程度及品质状态必须：

- 符合不同品种具体特征的适宜成熟期；
- 经得起运输和装卸；
- 运至目的地时仍具良好品质状态，以实现令人满意的后熟过程。

2.2 分级

香蕉分为以下三个等级：

2.2.1 “特”级

本等级香蕉必须具有特优品质。应具有该品种和/或商品类型特征。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

本等级香蕉必须具有良好品质。应具有该品种特征。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：

- 形状和色泽轻微缺陷；
- 擦伤或其他表皮轻微缺陷总表面积不超过 2cm^2 ；

任何情况下都不应有伤及果肉的缺陷。

2.2.3 二级

本等级香蕉品质虽达不到较高等级的要求，但符合上文第 2.1 节提出的基本要求。允许带有下列缺陷，但不得影响香蕉质量、贮藏品质和包装外观等基本特征：

- 形状和色泽缺陷，但产品需保留香蕉一般特征；
- 由擦伤、结痂、揉搓、瑕疵或其他原因引起的表皮缺陷总表面积不超过 4cm^2 ；

任何情况下都不应有伤及果肉的缺陷。

3. 规格等级

为了区分 Gros Michel 和 Cavendish 亚种香蕉的规格，每根香蕉的长度为沿外部曲线从果顶至可食果肉末端的花梗底部的长度，直径被定义为侧面之间横截面的厚度。水果按如下测量长度分级：

- 对于成把香蕉，测量每把香蕉最外层中间的一根香蕉；
- 对于成组香蕉，测量最外面一排，紧邻成把切面的一根香蕉；

长度最低不应小于 14 cm，最低级别不应低于 2.7 cm。

4. 容许范围

应容许产品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香蕉的要求存在 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香蕉的要求存在 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。

4.1.3 二级

容许在数量或重量上与本等级香蕉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他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%的香蕉不符合规格要求，但仅略高于或低于第 3 节中规定的规格。

5. 外观规定

5.1 一致性

每个包装中的内容物应确保一致，所含香蕉应来自同一产地，其品种、质量应一致。包装内容物可视部分应具整体代表性。

5.2 包装

香蕉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。

香蕉包装到容器时，应遵循《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规程》（CXC 44-1995）¹。

5.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对香蕉进行适宜处理、运输和保存。包装不得带有任何异物和异味。

¹ 对本标准而言，新材料包括食品级再生材料。

5.3 外观展示

- 香蕉必须是成把和成组的，至少带有四根香蕉。香蕉还可为单根。
- 每组香蕉仅允许脱落 2 根以下的香蕉，前提是主茎削净但未破损，不损伤临近的香蕉。
- 当某组 3 根香蕉与包装中其他果实为同等品质时，每排不允许出现第 2 组。

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》（CXS 1-1985）²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）¹。

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。品种名称和/或商业品种名称（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 商业识别信息

- 每根香蕉（酌情）；
- 等级；
- 净重（可选项）。

6.2.5 官方检验标记（可选项）

¹ 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）”。

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通用标准》（CXS193-1995）³中最大限量值的规定。

7.2 本标准所涉及产品应符合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处理过程中应遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁴、《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》（CXC 53-2003）⁵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《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》（CXG 21-1997）⁶制定的所有微生物标准。

附件

用于制备甜点的香蕉主要组、亚组和栽培品种列表

组	亚组	主要栽培品种
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Pink Fig	Pink Fig Green pink Fig
	Ibota	
AAB	Apple Fig	Apple Fig, Silk
	Pome (prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

注释

- ¹ 粮农组织与世卫组织，1995 年。《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规程》，食典操作规范，CXC 44-1995 号，食品法典委员会，罗马。
- ² 粮农组织与世卫组织，1985 年。《预包装食品标签通用标准》，食典标准，CXS 1-1985 号，食品法典委员会，罗马。
- ³ 粮农组织与世卫组织，1995 年。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》，食典标准，CXS 193-1995 号，食品法典委员会，罗马。
- ⁴ 粮农组织与世卫组织，1969 年。《食品卫生通用原则》，食典操作规范，CXC 1-1969 号，食品法典委员会，罗马。
- ⁵ 粮农组织与世卫组织，2003 年。《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》，食典操作规范，CXC 53-2003 号，食品法典委员会，罗马。
- ⁶ 粮农组织与世卫组织，1997 年。《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》，食典准则，CXG 21-1997 号，食品法典委员会，罗马。