



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۶۲۸

تجدید نظر اول

دی ماه ۱۳۸۰

ISIRI

1628

1st. revision

JAN 2002

مارچوبه - ویژگیها

Asparagus - Specifications

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق
پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳

دفتر مرکزی : تهران - بالاتراز میدان ولی عصر، کوچه شهید شهامتی، پلاک ۱۴
صندوق پستی ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن مؤسسه در کرج : ۰۲۶۱ - ۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران : ۰۲۶۱ - ۲۸۰۷۰۴۵-۹

دورنگار : کرج ۰۲۶۱ - ۲۸۰۸۱۱۴ تهران ۰۲۱ - ۸۸۰۲۲۷۶

بخش فروش - تلفن : ۰۲۶۱ - ۲۸۰۷۰۴۵ دورنگار : ۰۲۶۱ - ۲۸۰۸۷۰۴۵

پیام نگار : ISIRI.INFOC@NEDA.NET

بها : ۱۱۰۰ ریال

 *Headquarter: Institute of Standards and Industrial Research of IRAN*

P.O.Box 31585-163 Karaj - IRAN

Central office: NO.14, Shahid Shahamati St., Valiasr Ave. Tehran

P.O.Box: 14155-6139

 *Tel.(Karaj): 0098 261 2806031-8*

 *Tel.(Tehran): 0098 21 8909308-9*

 *Fax(Karaj): 0098 261 2808114*

 *Fax(Tehran): 0098 21 8802276*

 *Email: ISIRI.INFOC@NEDA.NET*

 *Price: 1100 Rls*

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده‌دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) می‌باشد.

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت می‌گیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت‌ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فزآوری حاصل از مشارکت آگاهانه و متصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمان‌های دولتی باشد. پیش‌نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمان‌های علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ۵۱، تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل می‌گردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد می‌باشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی استفاده می‌نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید.

همچنین به منظور اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی‌کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و کالیبره‌کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و مؤسسات را براساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی‌نامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می‌نماید. ترویج سیستم بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می‌باشد.

کمیسیون استاندارد مارچوبه - ویرگیها و روشهای آزمون

(تجدید نظر)

رئیس

آگه، علی اکبر

(دکترای علوم - حشره شناس)

سمت یا نمایندگی

مشاور مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی

ایران

اعضا

تفضلی، جهان پسر

(فوق لیسانس کشاورزی)

مرکز توسعه صادرات ایران

تغرشى نژاد، ایوب

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

خاقانی، بهمن

(فوق لیسانس کشاورزی)

کارشناس سبزی و صیفی - عضو هیات علمی سازمان

تحقیقات کشاورزی

فرهاد، رسول

(فوق لیسانس کشاورزی)

مشاور - بازتشیسته وزارت کشاورزی

فروتن، مینو

کارشناس سبزی و صیفی وزارت کشاورزی

(لیسانس کشاورزی)

عطار، محمد محسن

کارشناس سازمان میادین میوه و تره بار - شهرداری تهران

(لیسانس مهندسی باغبانی)

زمانی کمپانی، عباسقلی

کارشناس مسئول اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

استان تهران

دبیر

حق شناس، فریده

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

(فوق لیسانس بیولوژی)

پیشگفتار

استاندارد "ویژگیهای مارچوبه" نخستین بار در سال ۱۳۵۶ تهیه گردید. این استاندارد بر اساس پیشنهاد های رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون های مربوط استاندارد برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در سیصد و پنجمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۰/۴/۱۱ تصویب شد. اینک به استناد بند ۱ ماده ۳ قانون اصلاحی قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه سال ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد رسمی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردهای ارائه شود، در تجدید نظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت، بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ملی ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تجدید نظر این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

لذا با بررسی امکانات و مهارت های موجود، این استاندارد با استفاده از منابع زیر بازنگری شد.

1_ Economic Commission for Europe (ECE)

Standard for fresh Fruit and vegetable (1991)

UN/ECE Standard FFV_ 04 Relating To The Marketing and Commercial

Quality control of Asparagus

2_ Turk Standard (Ts) 1254 _ 1974 Asparagus

۳- استاندارد ملی ایران ۱۶۲۸: سال ۱۳۵۶ ویژگیهای مارچوبه

۴- کتاب بیماریهای سبزی و صیفی روشهای مبارزه با آنها - دکتر حسن رضا اعتباریان - انتشارات

دانشگاه تهران سال ۱۳۷۶

۵- نشریه کشاورزی و دامپروری، مجله برزگر، شماره ۷۱۳. پانزدهم آذر ۱۳۷۴، صفحه ۱۶

مارچوبه گیاهی است بومی مناطق باختر اروپا (کناره‌های مدیترانه و جنوب انگلستان) که در لهستان، روسیه و شمال ایران (کناره‌های دریای مازندران) نیز دیده می‌شود. کشت آن در تمام مناطق آب و هوایی امکان‌پذیر است.

کاشت آن در اروپا و آمریکا رواج بسیار دارد و در چند سال اخیر کشت مجدد آن به دلیل دارا بودن زمینه صادراتی بسیار وسیع، در ایران شروع شده و در حال توسعه است.

قسمت خوراکی مارچوبه ساقه‌های زیر زمینی و هوایی گیاه مارچوبه است که از قسمت تاج^۱ آن می‌روید، این ساقه‌ها را می‌توان قبل از بیرون آمدن از خاک و تغییر هنگامی که سفید رنگ هستند) و یا پس از بیرون آمدن از خاک (سبز رنگ) برید. لازم بذکر است که مارچوبه سفید در بعضی از کشورها بیشتر مورد پسند است.

ساقه مارچوبه بدلیل دارا بودن ارزش خوب غذایی و مزه خوش، بگونه خام (سبزی خام) یا پخته همراه غذا یا بگونه فرآوری شده (کنسرو مارچوبه) بمصرف می‌رسد.

مارچوبه - ویژگیها و روشهای آزمون

(تجدید نظر)

۱ هدف

هدف از نگارش این استاندارد، تعیین ویژگیها، انواع عرضه، نمونه برداری، روشهای آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری مارچوبه می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد درباره مارچوبه نازه که بگونه دسته بندی یا بسته بندی (بدون انجام هیچگونه فرآیندی روی آن) به بازار عرضه می شود، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مذارک زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. به این ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معیذا بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، آخرین چاپ و / یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳: سال ۱۳۷۴ کارتن جهت بسته بندی میوه و

سبزی‌های صادراتی - ویژگیها و روشهای آزمون

۲-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷: سال ۱۳۵۵ جعبه‌های چوبی مخصوص بسته بندی

میوه و سبزی‌های تازه - ویژگیها

۳-۳ استاندارد ملی ایران شماره ۶۲۲: سال ۱۳۷۲ تجدید نظر اول - روش نمونه برداری

میوه و سبزیهای تازه.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و یا / واژه‌ها با تعاریف زیر بکار می‌روند.

۱-۴ مارچوبه

به ساقه‌های زیر خاکی (سفید) و روخاکی (سبز) ارقام کشت شده متداول گیاه مارچوبه، بند

(۲-۴) این استاندارد گفته می‌شود که بمصرف خوراکی می‌رسد.

۲-۴ گیاه مارچوبه

گیاهی است دائمی از خانواده سوسنی‌ها^۱ با نام علمی آسپاراگوس افسینالیس^۲.

۳-۴ مارچوبه سفید

به مارچوبه‌ای گفته می‌شود که رنگ آن در تمام درازای ساقه و نوک ساقه به رنگ سفید مایل به کرم یا

خامه‌ای رنگ باشد. (معمولاً قبل از خروج از خاک بریده می‌شود).

1-Liliaceae

2 - *Asparagus officinalis* .L

۴-۴ مارچوبه سبز

به مارچوبه ای گفته می شود که رنگ آن در تمام درازای ساقه یا بخش بیشتری از درازا و نوک ساقه سبز باشد. (معمولاً مارچوبه سبز پس از بیرون آمدن ساقه از خاک بریده می شود).

یادآوری - بعضی از ارقام مارچوبه در بخش نوک و بخشی از ساقه نزدیک به نوک، رنگی ما بین صورتی و ارغوانی (متماایل به بنفش) دارند که اصطلاحاً آن را مارچوبه بنفش می نامند.

۵-۴ ستبر (قطر)

به قطر بخش میانی مارچوبه گفته می شود که با زاویه راست، نسبت به درازای آن اندازه گیری می شود.

۶-۴ آلودگی

به بودن هر چیز بیگانه خارجی روی مارچوبه گفته می شود.

۷-۴ مواد خارجی (چیزهای بیگانه)

به هر چیزی جز مارچوبه، در بسته یا دسته آن گفته می شود، مانند شاخ و برگ یا ساقه گیاهان و دیگر (مانده های گیاهی) شش پایان مرده یا مانده هایی از بدن آنها (مانده های جانوری) شش، تکه های ریز فلزی و.....

۸-۴ نم بیرونی

به نمناک بودن یا بودن شبنم روی پهنه بیرونی مارچوبه گفته می شود.

۹-۴ چوبی (خشبن شدن)

به حالتی گفته می شود که در پی سخت شدن آوندهای ساقه مارچوبه پدیدار می شود.

۱۰-۴ ناهمسانی (غیر یکنواختی)

به یکدست نبودن مارچوبه های یک دسته، بسته یا بهر از دید رقم، رنگ و اندازه گفته می شود.

۱۱-۴ آسیب دیدگی

به زیانهای برخاسته از عاملهای مکانیکی، به ویژه هنگام برداشت و بریدن ساقه ها، جابجائی و ترابری مانند شکاف برداشتن، کنده شدن پوست و زیانهای برخاسته از عاملهای طبیعی مانند پوکی، آفت زدگی... گفته می شود که ظاهر و کیفیت مارچوبه را ناپسند کند.

۱۲-۴ آفت زدگی

به نشانه های برخاسته از پرکاری آفت های گیاهی مانند زنگ روی ساقه مارچوبه گفته می شود که با پوست کردن از میان نرود.

۱۳-۴ آفت

به هر عامل زنده ای گفته می شود که پرکاری و رشد آن در هر یک از مراحل زندگی کاهش کمی و کیفی محصول را سبب شود مانند حلزون، سوسک یا زنگ^۱ مارچوبه.

۱۴-۴ بهر

به همه یا بخشی از بار بازرگانی گفته می شود که دارای ویژگی و بسته بندی یکسان باشد.

۵ طبقه بندی مارچوبه از دید اندازه

مارچوبه را می توان از دید اندازه (درازا و ستبر) در سه اندازه طبقه بندی کرد.

1- *Fusarium Oxysporum* F. SP. *aspargi*

Fusarium moniliforme

۱-۵ اندازه بلند

در این طبقه، درازای مارچوبه ۲۲-۱۷ سانتی متر و ستبرای آن ۱۶-۱۲ میلی متر است، چنانچه در دسته‌ای یا بسته‌ای از مارچوبه بلند، ستبرای مارچوبه با اندازه بیش از ۱۶ میلی متر دیده شود. نابرابری میان بیشینه و کمینه ستبرای نباید بیشتر از ۸ میلی متر در آن دسته یا بسته باشد.

یادآوری - در مارچوبه سبز بیشینه درازا ممکنست تا ۲۷ سانتی متر باشد.

۲-۵ اندازه میانه

در این طبقه درازای مارچوبه ۱۷-۱۲ سانتی متر و ستبرای آن ۱۶-۱۰ میلی متر است. چنانچه در دسته یا بسته‌ای از مارچوبه با اندازه میانه، ستبرای بیش از ۱۶ میلی متر دیده شود، نابرابری میان بیشینه و کمینه ستبرای در این طبقه نباید بیشتر از ۱۰ میلی متر در آن دسته یا بسته باشد.

۳-۵ اندازه کوتاه

در این طبقه درازای مارچوبه کمتر از ۱۲ سانتی متر و ستبرای آن کمینه ۱۰ میلی متر است.

یادآوری - چنانچه دسته یا بسته‌ای از مارچوبه با اندازه کوتاه از دید اندازه شناسانده نشده باشد، آن دسته یا دسته می‌تواند شامل آمیزه‌ای از مارچوبه با اندازه‌های نابرابر باشد.

۶ ویژگیهای مارچوبه در دسته، بسته یا بهر

۱-۶ مارچوبه‌ها باید تازه و بدون پلاسیدگی باشند.

۲-۶ مارچوبه‌ها باید سالم، راست، بدون کاستی و شکستگی و دارای جوانه باشند. (کمی

کچی سافه باید نادیده گرفته شود) شکل یک پیوست را به بینید.

۳-۶ مارچوبه‌ها باید پاکیزه بوده و گل ولای به آن‌ها نجسبیده باشد.

۴-۶ مارچوبه‌ها باید بدون نم بیرونی باشند.

یادآوری - پس از شستن مارچوبه‌ها با آب، برای پاک کردن گل و لای چسبیده به آن‌ها، باید آن‌ها را

خشک و سپس دسته یا بسته بندی کرد.

۵-۶ در دسته یا بسته مارچوبه، نباید چیزهای بیگانه دیده شود.

۶-۶ مارچوبه‌ها باید دارای نوک فشرده و ناشکفته باشند مانند شکل یک پیوست این

استاندارد

۷-۶ مارچوبه‌ها نباید دارای بافت چوبی باشند.

۸-۶ مارچوبه‌ها باید بو و مزه طبیعی خود را داشته، بدون هرگونه بو و مزه بیگانه باشد.

۹-۶ مارچوبه‌ها باید از دید رنگ، همسان باشند. مرز رواداری ناهم‌رنگی، بیشینه ۵ درصد

است.

۱۰-۶ مارچوبه‌ها باید تا آنجا که ممکنست، از دید اندازه (دراز و ستبر) برابر یکی از

اندازه‌های نوشته شده در بند ۵ این استاندارد باشند. مرز رواداری ناهمسانی، از دید اندازه درباره

بندهای ۱-۵ و ۲-۵، بیشینه ۱۰ درصد شمار مارچوبه‌های آن دسته و بسته است، بشرط آنکه

نابرابری در درازا بیشتر از یک سانتی متر و در ستبرای بیشتر از ۲ میلی متر نباشد.

۱۱-۶ میزان آسیب دیدگی و آفت زدگی در مارچوبه نباید به اندازه‌ای باشد که ظاهر آن را

ناپسند کند و یا با پوست کردن (در باب رنگ مارچوبه) آفت زدگی از میان نرود.

مرز رواداری آسیب دیدگی بیشینه ۱۰ درصد است.

یادآوری ۱ - وجود ترک‌های ریز (برخاسته از برداشت مارچوبه) قابل چشم پوشی است.

۷ انواع عرضه مارچوبه

مارچوبه را می‌توان در دسته بندی یا بسته بندی به بازار داد. در دسته بندی، مارچوبه‌ها را با یا بدون جور کردن برابر یکی از اندازه‌های گفته شده در بند ۵ این استاندارد به تعداد یا وزن مشخص دسته می‌کنند و آنها را از دو قسمت (از بخش پائین ساقه و بخش زیر نوک ساقه) با دو نوار می‌بندند. (مانند شکل دو پیوست) دسته‌های آماده شده را ممکن است برای ترابری در کاغذ فله‌ای رنگ یا جنس مناسب و مجاز بسته و سپس درون گنجایه‌های چوبی یا کارتنی به گونه ای سامان وار قرار داد. کارتن باید دارای منافذی برای گردش هوا باشد. و چنانچه مارچوبه بصورت دسته بندی شده به بازار عرضه شود باید بسته بندی آن برابر بند ۱۰ این استاندارد باشد.

۸ نمونه برداری

نمونه برداری از مارچوبه بسته بندی شده باید برابر جدول شماره یک و بگونه دسته یا فله برابر جدول شماره دو استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲ - روش نمونه برداری میوه و سبزی تازه انجام شود.

۹ روشهای آزمون

بهتر است نمونه‌های برداشته شده در محل نمونه برداری مورد بررسی قرار گیرند.

۱-۹ نمونه‌های مارچوبه را از دید ویژگیهای بند ۶-۱ تا ۶-۷ ببینید، لمس کنید داوری نمائید.

۲-۹ نمونه‌های مارچوبه نمونه برداری شده را بو کنید، همچنین چند مارچوبه را از دسته یا بسته، به گونه تصادفی برداشته و بچشید و بعد درباره بو و مزه نمونه ها داوری کنید.

۳-۹ نمونه‌های مارچوبه را بررسی و مارچوبه‌های نا هم رنگ را جدا کنید و بشمارید. برآمد شمارش آنها را به تعداد کل مارچوبه‌های نمونه بخش و در عدد ۱۰۰ ضرب کنید تا درصد نا هم رنگی را بدست آورید.

۴-۹ نمونه‌های مارچوبه را بررسی و مارچوبه‌های ناهمسان از دید اندازه (درازا و ستبرای) را با توجه به اعلام طبقه مارچوبه روی بسته بندی یا دسته بندی و برابر اندازه‌های داده شده در این استاندارد جدا و شمارش کنید. برآمد شمارش آنها را بر تعداد کل مارچوبه‌های نمونه بخش و در عدد ۱۰۰ ضرب کنید تا درصد ناهمسانی اندازه را بدست آورید.

۵-۹ مارچوبه‌های آسیب دیده و آفت زده را جدا کنید و درصد آسیب دیدگی و آفت زدگی را همانند بندهای فوق بدست آورید.

یادآوری - چنانچه یک واحد مارچوبه چند عیب از عیوب گفته شده در بندهای ۶-۹، ۶-۱۰ و ۶-۱۱ را داشته باشد، هر کاستی باید جداگانه بحساب آید.

۱۰ بسته بندی

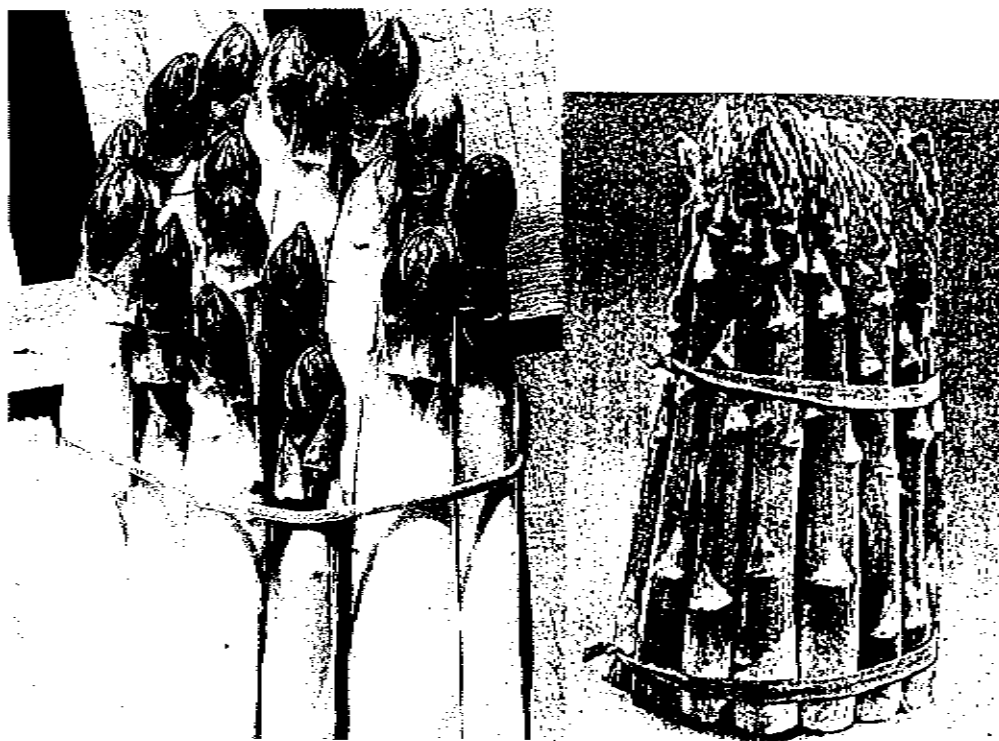
بسته های مارچوبه باید محکم و بگونه ای باشد که کیفیت فرآورده را در حین حمل و نقل (ترابری) و نگهداری تا عرضه به مصرف کننده حفظ نمایند. بسته بندی مورد استفاده باید از نوع مجاز برای محصولات غذایی، نو و پاکیزه بوده و برای سلامتی مضر نباشد. ابعاد بسته بندی می تواند 80×120 یا 100×120 سانتیمتر باشد. مارچوبه می تواند در وزن نیم، یک، ۲ کیلوگرم بسته بندی شود. چنانچه از کارتن برای صادرات این محصول استفاده می شود، کارتن باید برابر استاندارد ملی ایران شماره ۲۹۲۳، کارتن جهت بسته بندی میوه و سبزیهای تازه صادراتی - ویژگیها و روشهای آزمون، باشد و در صورت استفاده از جعبه چوبی، جعبه باید برابر استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۷۷ «جعبه های چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزیهای تازه - ویژگیها» باشد.

۱۱ نشانه گذاری

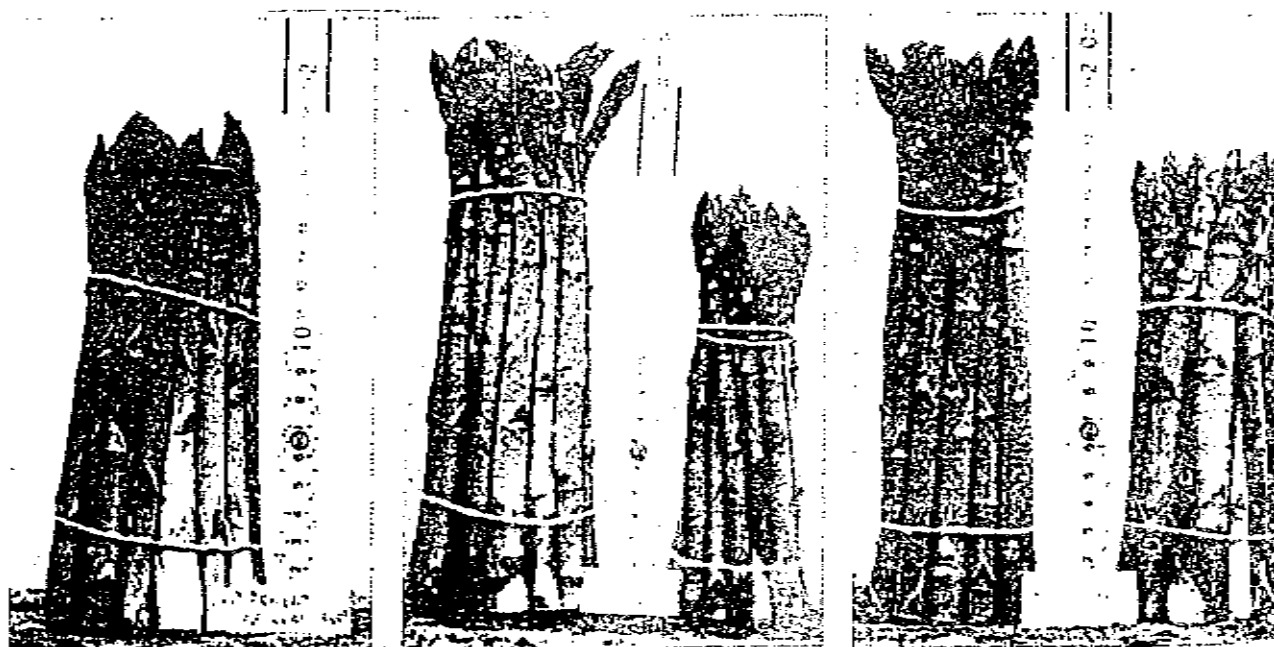
روی بسته بندی های مارچوبه، باید آگهیهای زیر با خط خوانا، پاک نشدنی یا مرکب غیر سمی و به زبان فارسی و در صورت صدور محصول، به زبان انگلیسی یا زبان مورد درخواست خریدار چاپ شود.

- ۱-۱۱ نام و نوع محصول مانند مارچوبه سبز، بلندی مارچوبه سفید بلند
- ۲-۱۱ اندازه مارچوبه مانند طبقه ۱ (بلند) یا طبقه ۲ و.....
- ۳-۱۱ نام و نشانی تولید کننده، بسته بندی کننده، صادر کننده و نشانه بازرگانی اگر داشته باشد.
- ۴-۱۱ تاریخ برداشت محصول به سال و ماه.

نام منطقه برداشت (در صورت نیاز)	۵-۱۱
عبارت محصول ایران	۶-۱۱
ذکر شرایط نگهداری	۷-۱۱
وزن یا تعداد مارچوبه در بسته یا کارتن	۸-۱۱



شکل ۱ - مارچوبه سالم، راست با جوانه‌های فشرده و ناشکفته در نوک



شکل ۲ - دسته بندی مارچوبه‌های برداشت شده نسبت به درازا و ستبرای آنها

