



Islamic Republic of Iran

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران



**management for Organization of
Fruit and Vegetables
Municipality of Tehran**

استاندارد ویژگی های

سبزی برگه و غیربرگی

Features of green vegetables

ویرایش اول

۱۳۹۲

۹۳/۲۰/۰۰۹

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

رئیس:

عفتی، علی

(دکترای دامپزشکی)

سمت و یا نمایندگی:
معاون بهداشت و کنترل کیفیت سازمان مدیریت میادین
میوه و تره بار شهرداری تهران

دبیر:

سبزو، مریم

(دکترای پزشکی)

مدیر بهداشت محیط، حرفه ای و طب کار سازمان
مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

شهبازی یگانه، علی

(دکترای دامپزشکی)

رئیس هیئت مدیره انجمن مدیران کنترل کیفیت

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اردهالی، سید بهمن

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر ارزیابی و پشتیبانی سازمان مدیریت میادین میوه و تره
بار شهرداری تهران

بهرامی، رضا

(لیسانس علوم پایه)

کارشناس حراست سازمان مدیریت میادین میوه و
تره بار شهرداری تهران

تقی زاده، مینا

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

خراسانی، علیرضا

(لیسانس علوم انسانی، روابط عمومی)

کارشناس امور رسانه و مطبوعات سازمان مدیریت میادین
میوه و تره بار شهرداری تهران

زائری امیرانی، رضا

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بهداشت محیط و حرفه ای سازمان مدیریت
میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

سلیمی، احسان

(لیسانس مهندسی عمران)

مدیر نگهداری و تعمیرات سازمان مدیریت میادین میوه
و تره بار شهرداری تهران

مهربخش، قاسم

(دکترای دامپزشکی)

مدیر میدان بهمن سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

شهبازی یگانه، کامران
(لیسانس حسابداری و مدیریت)

مدیر عامل بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

عباسی، علیرضا
(دکترای دامپزشکی)

مدیر کنترل کیفیت محصولات پروتئینی ، بازرگانی و
فرآوری شده سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

فراست، علی
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر میدان تهرانسر سازمان مدیریت میادین میوه و تره
بار شهرداری تهران

فروزندی ، شیما
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

فریور ، ریحانه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده
مدیر میدان بعثت سازمان مدیریت میادین میوه و
تره بار شهرداری تهران

معینی، فرشید
(دکترای دامپزشکی)

مدیر بهره برداری (هماهنگی و پیگیری امور میادین)
سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری
تهران

هاشمی مطلق، کاوه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر تحقیقات و مطالعات بازار سازمان مدیریت
میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

بلندی، فرزاد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسئول امور اماکن عرضه محصولات باغی
زراعی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

الله وردی مطلق، مجید
(فوق لیسانس برنامه ریزی روستایی)

کارشناس مسئول نظارت کیفیت محصولات باغی -
زراعی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

نصری، احسان
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
..... ۱	۱ هدف
..... ۱	۲ دامنه کاربرد
..... ۱	۳ مراجع الزامی
..... ۳	۴ اصطلاحات و تعاریف
..... ۷	۵ ویژگی ها
..... ۲۲	۶ بسته بندی
..... ۲۲	۷ نمونه برداری
..... ۲۳	۸ تعیین درصد فساد و نقص داخلی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد ارائه ویژگی‌ها، درجه بندی، بسته بندی و نمونه‌برداری انواع سبزی‌های برگ‌ی و غیر برگ‌ی که به صورت تازه در اماکن عرضه محصولات در میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران مورد عرضه قرار می‌گیرد می‌باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد در مورد ارقام گوناگون انواع سبزی‌های برگ‌ی و غیر برگ‌ی موجود در بازار ایران که به صورت تازه در فصول مختلف تولید و یا در اماکن عرضه محصولات در میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران عرضه می‌شوند، کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد سازمانی نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه‌های بعدی آن‌ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹ (ویژگیهای سیب زمینی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰ (ویژگی‌های گوجه فرنگی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۶۳ (ویژگیهای فلفل دلمه)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۸۷ (ویژگیهای پیاز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۹ (ویژگی‌های کرفس)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۴ (ویژگیهای بادمجان)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۵ (ویژگی‌های کدو مسمائی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۰ به شماره (ویژگیهای وروشهای آزمون بامیه)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۱ (ویژگی‌ها وروش آزمون سیر)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۶ (ویژگی‌های هویج)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰۰ (نگهداری نخود فرنگی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۳۶ (ویژگیهای فلفل سبز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۵۱ (ویژگیهای شلغم)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۵۳۴ (میوه‌ها و سبزی‌ها-سیر تازه-ویژگی‌ها)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۶۹۰ (ذرت-ویژگی‌ها و روش آزمون)

- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۹۶ (نگهداری گل کلم در سرد خانه)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۵۷ (نگهداری هویج در سرد خانه)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۰۸ (آیین کار نگهداری پیاز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۸۴ (نگهداری سیب زمینی در فضای آزاد)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۸۸ (آیین کار و ترابری گوجه فرنگی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۹۵ (ویژگیهای باقلاسبز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۹۸ (آیین نگهداری کلم پیچ در سردخانه)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۷۳۸ (ویژگیهای کلم چینی)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۸۹۴ (آیین کار و ترابری خیار)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۳۵ (آیین کار نگهداری کلم پیچ در فضای باز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۵۵۱ (نگهداری پیاز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۵۵۸۲ (ویژگی های لوبیاسبز)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۵۷۶۲ (آیین تولید خیار و گوجه فرنگی گلخانه ای)
- استاندارد ملی ایران به شماره ۶۱۱۹ (ویژگیهای کاهو)

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد واژه ها و اصطلاحات با تعاریف زیر بکار برده می شود.

۱-۴ **بادمجان:** میوه گیاه بوته‌ای یکساله با نام علمی *Solanum Melongena* از خانواده *Solanacea* می باشد.

۲-۴ **باقلا سبز:** دانه درون غلاف گیاهی یکساله با نام علمی *Vicia faba* از خانواده *Leguminosae* می باشد.

۳-۴ **بامیه:** میوه گیاهی است یکساله یا دوساله با نام علمی *Hibiscus esculentus L* از خانواده *Malvaceae* یا ختمی

۴-۴ **بلال:** میوه گیاه یکساله با نام علمی *Zea mays* از خانواده غلات *Geramineae* می باشد.

۵-۴ **پیاز:** ریشه مرکب گیاهی با نام علمی *Allium cepa* از خانواده *Liliaceae* می باشد.

۶-۴ خیار: میوه بوته خزنده یکساله با نام علمی *Cucumis sativus* از خانواده Cucurbitaceae می باشد.

۷-۴ سیب زمینی: غده زیر زمینی رشد یافته گیاهی است با نام علمی *solanum tuberosum* از خانواده Solanaceae.

۸-۴ سیر: عبارت است از گیاهی با نام علمی *Allium Sativum* از خانواده Liliace که برحسب مراحل رشد، برگ، ساقه و حبه‌های آن مورد مصرف خوراکی قرار می‌گیرد.

۹-۴ شلغم: غده زیر زمینی گیاهی است با نام علمی *Brassica Rapa* از خانواده Cruciferae

۱۰-۴ فلفل: میوه گیاهی است از جنس و رقم های مختلف از خانواده Solanaceae که بیشتر به نام فلفل نام برده می‌شود.

۱۱-۴ کاهو: گیاهی است با نام علمی *lactuca sativa* و از خانواده Compositeae که از برگ آن استفاده غذایی می‌شود.

۱۲-۴ کدو: میوه گیاهی علفی با نام علمی *Lagenaria vulgaris* از خانواده cucurbitaceae می باشد.

۱۳-۴ کرفس: گیاهی از خانواده Umbellifereae با نام علمی *Apium graveolens*

۱۴-۴ کلم: گیاهانی هستند در ارقام مختلف و با انواع مصرف از خانواده Cruciferae

۱۵-۴ کلم بروکسل: ظاهری شبیه به کلم پیچ دارد اما خیلی کوچکتر از آن و به اندازه یک گردو است. روی یک ساقه کلم بروکسل دهها کلم کوچک ظاهر می‌شوند. این کلم ها هر قدر کوچکتر باشند خوش خوراکیتر خواهند بود.

۴-۶ کلم دکمه‌ای یا کلم بروکسل: این کلم گیاهی است از تیره (Crucifrae) و از سرده براسیکا (Brassica) نام علمی *Brassica oleracea var. gemmifera* و از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۱۷ کلم بروکلی : گیاهی است با نام علمی *Brassica oleracea var. italic* از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۱۸ کلم قمری : گیاهی است با نام علمی *Brassica oleracea var. caulorapa* و از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۱۹ گل کلم : گیاهی است با نام علمی *Brassica oleracea var. botrytis* از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۲۰ کلم پیچ: گیاهی است با نام علمی *Brassica oleracea var. capitat* و از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۲۱ کلم چینی: گیاهی است با نام علمی *Brassica oleracea var. chinensis* و از خانواده *Brassisaceae* می باشد .

۴-۲۲ گوجه فرنگی: میوه گیاهی است با نام علمی *Lycopersicum esculentum* از خانواده *Solanaceae*

۴-۲۳ لوبیا سبز: نیام نارس گیاهی است از خانواده *Leguminosa* با نام علمی *Phaseolus vulgaris*

۴-۲۴ نخود فرنگی: میوه غلاف مانند گیاهی است از خانواده *Leguminosa* با نام علمی *Pisum sativum*

۴-۲۵ هویج: ریشه خوراکی گیاهی با نام علمی *Daucus carota* از خانواده *Umbelliferae* می باشد.

۶-۴ **سوراخ شدگی:** اثر صدمه مکانیکی ناشی از فرورفتن اجسام نوک تیز درون بافت محصول می‌باشد.

۲۷-۴ **خشکیدگی:** حالتی است که به صورت ناهمواری و چروکیدگی روی سطح پوست محصول و یا بافت آن، در اثر از دست دادن رطوبت، ظاهر شده باشد، به طوری که پوست و یا بافت درونی محصول حالت خشک پیدا کند.

۲۸-۴ **نارسی:** عبارت است از عدم رشد کافی محصول و عدم دگرگونی رنگ.

۲۹-۴ **آلودگی:** بودن هرگونه مواد خارجی مانند گرد و خاک گل و خاشاک روی پوست محصول است که می‌توان آن را بدون بهره‌گیری از ریزبین با چشم دید.

۳۰-۴ **آسیب دیدگی:** نشانه‌های ناشی از عوامل طبیعی و مکانیکی قبل، حین برداشت محصول، جابجایی، درجه بندی، بسته بندی و حمل و نقل محصول که به صورت لکه زدگی، ضرب دیدگی، لهیدگی، ترک خوردگی، خراشیدگی، ساییدگی، بریدگی و سوراخ شدگی در محصول قابل دیدن باشد.

۳۱-۴ **خال زدگی:** وجود لکه‌های خشکیده، ناهموار، بد رنگ و یا سیاه شده روی پوست محصول است.

۳۲-۴ **غیر یکنواختی:** یکدست نبودن محصول در هر بسته از نظر اندازه، رقم و شکل می‌باشد.

۳۳-۴ **مواد خارجی:** به هر چیز جز محصول مورد نظر در بسته بندی‌های گفته می‌شود مانند تکه‌های شاخ و برگ (بجز دم محصول که به محصول چسبیده باشد به شرطی که قطعه شاخه اضافه با آن همراه نباشد)، حشرات مرده، شن، سنگ ریزه و خاشاک و نظایر آن.

۳۴-۴ **سرمازدگی:** حالتی است که در نتیجه پائین بودن دما بافت محصول دگرگون می‌شود و آثار ظاهری آن عموماً در روی پوست به صورت لکه‌های قهوه‌ای روشن تا قهوه‌ای تیره و فرو رفته دیده می‌شود.

۳۵-۴ **یخ زدگی:** حالتی است که بافت بخش آبدار محصول در نتیجه پایین بودن دمای هوا دگرگون و متلاشی شده و وضعیت ظاهری و ویژگی‌های حسی آن تغییر کرده است.

۳۶-۴ پلاسیدگی، نرمی و چروکیدگی: نمادی است که پوست محصول بخشی از آب خود را از دست داده باشد.

۳۷-۴ لهیدگی: عبارتست از نرم بودن گوشت محصول که ممکن است در اثر صدمات مکانیکی و یا رسیدگی بیش از حد فیزیولوژیکی و یا خرابی روی گوشت محصول ایجاد شود

۳۸-۴ ترک خوردگی: عبارت است از شکافته شدن محصول بطوری که قسمتی از پوست آن از هم جدا شده و بافت درونی میوه نمایان می شود و سبب آسیب رساندن به محصول شود.

۳۹-۴ بد شکلی: عبارتست از محصولاتی که دارای شکل طبیعی رقم خود نباشند.

۴۰-۴ آفت: منظور از آفت هر عامل زنده ای مانند حشرات و کنه ها که در زمانهای مختلف به محصول آسیب می رساند.

۴۱-۴ آفت زدگی: عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در سطح خارجی و یا داخل محصولات که با چشم غیر مسلح قابل رویت باشد.

۴۲-۴ خشبی بودن: حالتی از بافت محصول است که در اثر رسیدن زیاد الیاف آن چوبی می شود.

۴۳-۴ نرمی و رسیدگی: حالتی است که بافت محصول دارای استحکام و قوام طبیعی خود نباشد.

۴۴-۴ ریشک: بافت های آوندی چوبی نخمانندی که در بخش درونی از محصولات غده ای وجود دارد.

۴۵-۴ پوسیدگی: به سست شدن بافت محصول، با گندیدگی آن که برخاسته از افزودنی نم در بسته بندی و فعالیت میکروارگانیسم ها می باشد، گفته می شود.

۴۶-۴ چسبندگی دم برگ ها: به چسبیده بودن دو یا چند دم برگ در راستای درازی دم برگ و گاهی در راستای پهنای آن گفته می شود.

۴-۴۷ دم برگ چوبی: به دم برگی گفته می شود که آوند های آن سخت و خشبی شده باشد.

۴-۴۸ ساقه گل دهنده: شاخه ای است که از جوانه ها منشاء گرفته و در زمان مناسب و شرایط هرگیاه رشد نموده و بر روی آن گل آذین تشکیل و نهایتا به تولید بذر منجر می شود در این حالت کیفیت خوراکی محصول کاهش می یابد.

۴-۴۹ آب گز: آسیب دیدگی است که در اثر پارگی پارانثیم سلول ها بواسطه عوامل مختلف در بافت میوه ایجاد شده و در آن محل، آب میان بافتی بصورت ماده لزج تجمع می نماید.

۵ ویژگی ها

یاد آوری - ویژگیهای ذکر شده برای محصولات ، مربوط به محصول وارده به اماکن عرضه میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران می باشد و محصول آماده به عرضه می بایست عاری از هرگونه آلودگی، فساد و یا نقص باشد.

۵-۱ بادمجان

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

۵-۱-۱ عاری از هرگونه آفت باشند.

۵-۱-۲ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد.

۵-۱-۳ آلودگی به مواد خارجی حداکثر ۵ درصد.

۵-۱-۴ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد.

۵-۱-۵ آفتاب سوختگی و سرمازدگی حداکثر ۳ درصد.

۵-۱-۶ بدرنگی بد شکلی حداکثر ۱ درصد.

۵-۱-۷ غیر یکنواختی حداکثر ۲ درصد.

۵-۱-۸ نرمی و چروکیدگی حداکثر ۵ درصد.

۵-۱-۹ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی بادمجان

نوع درجه	طول هر عدد (سانتی متر)	محدوده وزنی (گرم)	حداکثر درصد بادمجان با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر بسته
درجه ۱	۲۲-۱۸	۲۲۰-۱۸۰	٪۵
درجه ۲	۲۵-۲۲	۲۵۰-۲۲۰	٪۵
درجه ۳	۱۴-۱۸ و بیشتر از ۲۵	کمتر از ۱۸۰ و بیشتر از ۲۵۰	٪۵

یادآوری - بادمجان های با طول کمتر از ۱۴ و بیشتر از ۲۸ سانتی متر و وزن کمتر از ۱۰۰ و بیشتر از ۳۰۰ گرم غیر قابل عرضه می باشد.

جدول درجه بندی باقلا سبز

نوع درجه	مشخصات غلاف	حداکثر درصد باقلا با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر بسته
درجه ۱	حداکثر ۳ دانه در غلاف	٪۱۰
درجه ۲	بیش از ۳ دانه در غلاف و دانه به رنگ سبز و غلافها بصورت کاملاً تازه	تشکیل دانه بصورت کامل و دارای مواد جامد با درصد بالا
درجه ۳	بیش از ۳ دانه در غلاف و تغییر رنگ غلافها به زرد یا سفید	٪۱۰

۲-۵ باقلا سبز

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۲-۵ باقلا سبز باید عاری از آفت باشد.
- ۲-۲-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۳-۲-۵ مواد خارجی در باقلا سبز (با غلاف یا بدون غلاف) حداکثر ۳ درصد.
- ۴-۲-۵ زردی و پلاسیدگی در باقلا سبز (با غلاف یا بدون غلاف) حداکثر ۱ درصد.
- ۵-۲-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد.
- ۶-۲-۵ آسیب دیدگی در باقلا سبز (با غلاف یا بدون غلاف) حداکثر ۳ درصد.
- ۷-۲-۵ رسیدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۸-۲-۵ غیریکنواختی حداکثر ۲ درصد ۵.
- ۹-۲-۵ خال زدگی حداکثر ۲ درصد.
- ۱۰-۲-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۳-۵ بامیه

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۳-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد وزن کل محصول.
- ۲-۳-۵ مواد خارجی حداکثر ۱ درصد.
- ۳-۳-۵ غیریکنواختی حداکثر ۲ درصد.
- ۴-۳-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد.
- ۵-۳-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۶-۳-۵ خشبی بودن حداکثر ۱ درصد.
- ۷-۳-۵ بد شکلی حداکثر ۱ درصد.
- ۸-۳-۵ بد رنگی حداکثر ۳ درصد.
- ۹-۳-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی بامیه

نوع درجه	طول هر عدد (سانتی متر)	حداکثر درصد بامیه با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر بسته
درجه ۱	کمتر از ۶	٪۵
درجه ۲	۶-۹	٪۵

یادآوری- بامیه های با طول بیشتر از ۹ سانتی متر غیر قابل عرضه می باشد.

۴-۵ بلال

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۴-۵ باید عاری از آفت باشد
- ۲-۴-۵ باید عاری از آفت زدگی باشد
- ۳-۴-۵ عاری از شکستگی و صدمه دیدگی باشد
- ۴-۴-۵ کاکل بلال باید تازه بوده و خشک نباشد
- ۵-۴-۵ پوست بلال تازه و سبز باشد
- ۶-۴-۵ عاری از بوی نامطبوع باشد
- ۷-۴-۵ عاری از مواد خارجی باشد
- ۸-۴-۵ بلال باید دارای رنگ طبیعی، ویژه رقم خود باشد

۵-۴-۹ مجموع نواقص نباید بیش از $\frac{2}{3}$ مجموع نواقص فوق باشد

درجه بندی بلال براساس میزان رطوبت دانه به شرح جدول زیرانجام می پذیرد :

نوع درجه	حداکثر رطوبت
ذرت درجه ۱	۷۰٪ به بالا-کاکل تازه باشد، خشک نباشد ، تازه وسبز و بدون پوست روی بلال
ذرت درجه ۲	۷۰-۵۰٪

۵-۵ پیاز

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد :

۵-۵-۱ پیاز باید عاری از هر گونه آفت ، یخ زدگی و گندیدگی باشد.

۵-۵-۲ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد باشد.

۵-۵-۳ تعداد پیاز های بد شکل (دوقلویی و شمعی) حداکثر ۵ درصد باشد.

۵-۵-۴ آلودگی به مواد خارجی و رطوبت حداکثر ۳ درصد.

۵-۵-۵ جوانه زدگی حداکثر ۱ درصد.

۵-۵-۶ آسیب دیدگی حداکثر ۴ درصد.

۵-۵-۷ مجموع نواقص نباید بیش از $\frac{2}{3}$ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی پیاز

نوع درجه	قطر (سانتی متر)	حداکثر درصد پیاز با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبد یا بسته
درجه ۱	۷-۵	۵٪
درجه ۲	۸-۴	۵٪
درجه ۳	۴-۳ ۱۰-۸	۵٪

یادآوری- پیازهای با قطر کمتر از ۳ و بیشتر از ۱۰ سانتی متر غیرقابل عرضه می باشد.

۵-۶ خیار

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

۵-۶-۱ فاقد آفت زنده که با چشم غیر مسلح دیده شود.

- ۲-۶-۵ حداکثر خیار گندیده و یا لهیده ۱ درصد باشد.
- ۳-۶-۵ حداکثر خیار پلاسیده و بد رنگ ۳ درصد باشد.
- ۵-۶-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۶-۶-۵ شکستگی و ضربه فیزیکی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷-۶-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی خیار

نوع درجه	طول (سانتی متر)	قطر (سانتی متر)	وزن (گرم)	حداکثر درصد خیار با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا بسته
درجه ۱	۱۴-۱۲	۳-۲/۵	۹۰-۸۰	%۵
درجه ۲	۱۶-۸	۳/۵-۲	۱۱۰-۹۰	%۵
درجه ۳	-	۴/۵-۳/۵	-	%۵
درجه ۴	-	بالای ۴/۵	-	خیار سالادی

۷-۵ سیب زمینی

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۷-۵ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۲-۷-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۳-۷-۵ آلودگی (وجود گل و لای روی سیب زمینی) حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۴-۷-۵ پلاسیدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۵-۷-۵ جوانه زده حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۶-۷-۵ سبز رنگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۷-۷-۵ سیب زمینی باید عاری از هر گونه آفت، یخ زدگی، گندیدگی و لکه باشد.
- ۸-۷-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی سیب زمینی

نوع درجه	قطر کوچک (سانتی متر)	حداکثر درصد سیب زمینی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا بسته
درجه ۱	۱۰-۶	%۵
درجه ۲	۴-۱۲	%۵
درجه ۳	۳-۴ ۱۲-۱۵	%۵

یادآوری- سیب زمینی های با قطر کوچک کمتر از ۳ سانتی متر و بیشتر از ۱۵ سانتی متر غیر قابل عرضه می باشد.

۸-۵ سیر خشک

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۸-۵ سیر باید بوی طبیعی و رنگ مخصوص به گونه و رقم خود را داشته باشد.
- ۲-۸-۵ عاری از آفت باشد.
- ۳-۸-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۴-۸-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۴ درصد.
- ۵-۸-۵ آلودگی به مواد خارجی حداکثر ۴ درصد.
- ۶-۸-۵ نرمی حداکثر ۲ درصد.
- ۷-۸-۵ جوانه زدگی حداکثر ۸ درصد.
- ۸-۸-۵ حبه شدگی حداکثر ۱۰ درصد.
- ۹-۸-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی سیر خشک

نوع درجه	ویژگی ها	نقایص قابل قبول در هر درجه	حداکثر درصد سیر خشک با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هر سبد یا بسته
درجه ۱	*بدون نقص *دارای حبه های سفت (وجود انواع دیگر رنگ تا ۲ درصد قابل قبول است)	*نقص های سطحی به شرط آسیب نرساندن به کیفیت محصول *ریشه های سیر درجه یک ، باید از انتهای ناحیه کپه و به صورت مرتب بریده شده باشد	۵٪
درجه ۲	* کپه مرتب و منظم * حبه های به حد کافی سفت	* سیر درجه دو می تواند دارای بادکردگی بسیار خفیف و پارگی های خیلی کم در پوست خارجی باشد *سیر درجه دو می تواند حداکثر ۵ درصد حبه شدگی داشته باشد.	۸٪
درجه ۳	*دارا بودن ویژگی های عمومی و بازار پسند	*سیردرجه سه می تواند دارای حداکثر ۱۰درصد حبه شدگی یا آسیب های مکانیکی باشد.	۱۰٪

درجه بندی سیر خشک براساس قطر کپه

نوع درجه	قطر	حداکثر درصد سیر خشک با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبد یا بسته
درجه ۱	حداقل قطر هر بوته ۵۰ میلی متر	٪ ۱۰
درجه ۳ و ۲	حداقل قطر هر بوته ۳۰ میلی متر	٪ ۱۰

۹-۵ شلغم

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۹-۵ شلغم باید دارای بو و مزه ویژه رقم خود باشد.
 - ۲-۹-۵ باید عاری از آفت باشد.
 - ۳-۹-۵ شلغم باید بدون پوکی باشد.
 - ۴-۹-۵ آفت زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
 - ۵-۹-۵ مواد خارجی حداکثر ۰/۵ درصد باشد.
 - ۶-۹-۵ آلودگی حداکثر ۱ درصد باشد.
 - ۷-۹-۵ پلاسیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.
 - ۸-۹-۵ شلغم های ریشک دار حداکثر ۱ درصد باشد.
 - ۹-۹-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
 - ۱۰-۹-۵ بدرنگی حداکثر ۵ درصد باشد.
 - ۱۱-۹-۵ بدشکلی حداکثر ۵ درصد باشد.
 - ۱۲-۹-۵ غیریکنواختی حداکثر ۱۰ درصد باشد ولی رواداری جداگانه هریک از عوامل غیر یکنواختی می تواند به گونه زیر باشد:
- الف) شمار رقم های دیگر حداکثر ۶ درصد.
- ب) شمار شلغم های غیریکنواخت از دید سنگینی حداکثر ۶ درصد.
- ۱۳-۹-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی شلغم

نوع درجه	وزن هر عدد (گرم)	قطر (سانتی متر)	حداکثر درصد شلغم با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبد یا بسته
درجه ۱	۱۰۰-۵۰	۵-۲/۵	٪ ۵
درجه ۲	۱۵۰-۱۰۰	۱۰-۵	٪ ۵
درجه ۳	زیر ۵۰ گرم و بالای ۱۵۰ گرم	بالای ۱۰ زیر ۲/۵	٪ ۵

۱۰-۵ فلفل دلمه

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۱۰-۵ آفت زدگی حد اکثر ۱ درصد.
- ۲-۱۰-۵ آلودگی به مواد خارجی حد اکثر ۱ درصد.
- ۳-۱۰-۵ بدرنگی حد اکثر ۱ درصد.
- ۴-۱۰-۵ غیر یکنواختی حد اکثر ۲ درصد .
- ۵-۱۰-۵ شکستگی و خوردشدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۶-۱۰-۵ نرمی و پلاسیدگی حد اکثر ۱ درصد.
- ۷-۱۰-۵ سوختگی حداکثر ۳ درصد.
- ۸-۱۰-۵ له شدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۹-۱۰-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی فلفل دلمه

نوع درجه	قطر هر عدد (سانتی متر)	وزن هر عدد فلفل دلمه (گرم)	حداکثر درصد فلفل دلمه با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبذ یا بسته
درجه ۱	بالای ۹	بالای ۱۵۰	٪۵
درجه ۲	۹-۷	۱۵۰ الی ۱۰۰	٪۵
درجه ۳	۷-۵	۱۰۰ الی ۵۰	٪۵

یادآوری- فلفل دلمه های با قطر کمتر از ۵ سانتی متر و وزن کمتر از ۵۰ گرم غیر قابل عرضه می باشد.

۱۱-۵ کاهو

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد و پس از حذف نواقص آماده عرضه می گردد:

- ۱-۱۱-۵ آفت زدگی حداکثر ۵ درصد.
- ۲-۱۱-۵ شمار برگهای پلاسیده و سوختگی در کاهو نباید از ۳ برگ در هر بوته بیشتر باشد.
- ۳-۱۱-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۷ برگ در هر بوته.
- ۴-۱۱-۵ کاهو باید از دید رقم یکنواخت باشد و از دید اندازه، سنگینی درشت ترین آن در نمونه نباید از ۱/۵ برابر سنگینی کوچکترین آن در همان نمونه بیشتر باشد.
- ۵-۱۱-۵ میزان مواد خارجی حداکثر ۳ درصد.
- ۶-۱۱-۵ کاهو باید بدون آفت، سرمازدگی و یخ زدگی باشد.
- ۷-۱۱-۵ کاهو باید فاقد ساقه گل دهنده باشد.
- ۸-۱۱-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۱۲-۵ کدو سبز (مسمایی)

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

۱-۱۲-۵ آفت زدگی حد اکثر ۱ درصد.

۲-۱۲-۵ آلودگی به مواد خارجی حد اکثر ۱ درصد.

۳-۱۲-۵ بدرنگی حد اکثر ۲ درصد.

۴-۱۲-۵ غیر یکنواختی حد اکثر ۲ درصد.

۵-۱۲-۵ شکستگی و صدمات مکانیکی حد اکثر ۱ درصد.

۶-۱۲-۵ نرمی و پلاسیدگی حد اکثر ۱ درصد.

۷-۱۲-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی کدو مسمایی

نوع درجه	طول (سانتی متر)	قطر (سانتی متر)	حداکثر درصد کدو مسمایی با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در هرسبد یا بسته
درجه ۱	۱۵-۱۰	۴-۲	٪۵
درجه ۲	۲۰-۱۵	۶-۴	٪۵
درجه ۳	۲۵-۲۰	۷-۶	٪۵

یادآوری- کدو های با طول بیشتر از ۲۵ سانتی متر و قطر بیشتر از ۷ سانتی متر به عنوان کدوی درشت عرضه می گردد.

۱۳-۵ کرفس

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

۱-۱۳-۵ عدم رشد ناقص (شاخه هائی که فاقد پهنا و کلفتی متناسب با طول و عرض خود باشند بطوریکه مشخص کننده نوع خود نباشند).

۲-۱۳-۵ بدون آفت باشد.

۳-۱۳-۵ بدون آفت زدگی باشد.

۴-۱۳-۵ فاقد پوسیدگی و گندیدگی باشد.

۵-۱۳-۵ دم برگ ها نباید به هم چسبیده باشند.

۶-۱۳-۵ بدون آلودگی و تمیز باشد.

۷-۱۳-۵ کرفس های یک دسته باید از دید رنگ، اندازه، شکل و رقم یکنواخت باشند.

۸-۱۳-۵ دم برگ های کرفس نباید چوبی شده باشند.

۹-۱۳-۵ باید ترد و تازه باشد(بدون پلاسیدگی).

۵-۱۳-۱۰ کرفس های یک بسته فاقد ترک خوردگی و شکافتگی باشند.

۵-۱۳-۱۱ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی کرفس

ردیف	فاکتورهای مورد ارزیابی	درصد فاکتور موثر در درجه ۱	درصد فاکتور موثر در درجه ۲	درصد فاکتور موثر در درجه ۳
۱	پوسیدگی	٪۰	٪۱	٪۲
۲	چسبندگی	٪۱	٪۲	٪۳
۳	شکافتگی	٪۰	٪۱	٪۲
۴	حشره زدگی	٪۰	٪۱	٪۱
۵	آسیب دیدگی	٪۰	٪۱	٪۲
۶	رنگ	٪۱۰۰ سبز روشن	زرد مایل به سبز روشن	سبز مایل به زرد
۶	تعداد برگ در هر بوته	۴-۵ برگ در هر بوته	۶-۷ برگ در هر بوته	بیشتر از ۷ برگ در هر بوته

درجه بندی وزن

اندازه	وزن (گرم)	محدوده خارج از وزن
کرفس بزرگ	بیشتر از ۸۰۰ گرم	۲۰۰ گرم
کرفس متوسط	۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم	۱۵۰ گرم
کرفس کوچک	۱۵۰ تا ۵۰۰ گرم	۱۰۰ گرم

۵-۱۴ کلم

۵-۱۴-۱ کلم بروکلی

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- کلم بروکلی باید عاری از آفت باشد.
- ۲- محصول باید عاری از آلودگی باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۴- میزان پلاسیدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۵- میزان شکستگی حداکثر ۱ درصد.
- ۶- میزان تغییر رنگ از سبز تیره به سبز روشن حداکثر ۱۰ درصد.
- ۷- گلپهای شکفته شده در کلم بروکلی حداکثر ۵ درصد.
- ۸- بوته دارای تراکم مناسب و میزان باز شدن ساقه های فرعی در حداقل ممکن باشد.
- ۹- حداکثر طول ساقه اصلی از محل قطع یا ساقه اصلی ۸ سانتیمتر باشد.
- ۱۰- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۵-۱۴-۲ کلم پیچ

محصولی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- کلم پیچ باید عاری از آفت باشد.
- ۲- کلم پیچ باید عاری از آلودگی به مواد خارجی باشد.
- ۳- کلم پیچها باید از نظر رقم و رنگ کاملا و از نظر اندازه تا جای ممکن یکنواخت باشد.
- ۴- میزان پلاسیدگی حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۵- میزان آسیب دیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۶- کلم پیچ باید عاری از گندیدگی باشد.
- ۷- وجود کانال تغذیه حشرات در داخل ساقه و خورده شدن برگ حداکثر ۵ درصد.
- ۸- میزان پوکی حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۹- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۵-۱۴-۳ کلم چینی

محصولی مشمول استاندارد و درجه‌بندی می‌شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- بوته کلم چینی بایستی از پایین‌ترین نقطه رشد برگها بریده شود و برگها بایستی در جای خود محکم باشد.
- ۲- برش بایستی صاف و یکنواخت باشد.
- ۳- تغییر رنگ در محل بریدگی که در اثر انبار کردن ایجاد می‌شود مجاز است.
- ۴- عاری از بو و طعم غیرطبیعی باشد.
- ۵- از نظر ظاهر تازه باشد.
- ۶- کاملا سالم باشد و تحت تاثیر فشار و یا تخریب قرار نگرفته باشد.
- ۷- برگها کاملا از گل و لای و همچنین از مواد خارجی قابل رویت عاری باشند.
- ۸- کلم چینی نباید به بذر نشسته باشد.
- ۹- عاری از آفات زنده باشد.
- ۱۰- عاری از آسیب‌دیدگی باشد.
- ۱۱- کلم چینی باید از نظر رقم، شکل و رنگ و از نظر اندازه تا جای ممکن یکنواخت باشد.
(حداقل وزن نباید از ۲۵۰ گرم کمتر باشد).
- ۱۲- میزان پلاسیدگی حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۱۳- کلم چینی باید عاری از گندیدگی باشد و وجود کانال تغذیه حشرات در داخل ساقه و خورده شدن برگ حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۱۴- میزان پوکی و کمی تراکم حداکثر ۵ درصد باشد.
- ۱۵- عاری از آثار یخ‌زدگی باشد.
- ۱۶- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۵-۱۴-۴ کلم دکمه ای (بروکسل)

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- کلم بروکسل عاری از آفت باشد.
- ۲- محصول باید عاری از آلودگی باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۴- میزان پلاسیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵- میزان له شدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۶- میزان بدرنگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۵-۱۴-۵ کلم قمری

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد :

- ۱- باید عاری از آفت باشد.
- ۲- باید عاری از هرگونه آلودگی و گل ولای باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و خسارت جوندگان در کلم قمری حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۴- محصول عاری از پوکی و اسفنجی شدن بافت درونی و ریشک باشد.
- ۵- صدمات فیزیکی و ضرب دیدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۶- حداکثر وزن هر عدد کلم قمری ۴۰۰ گرم در نظر گرفته می شود.
- ۷- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۵-۱۴-۶ گل کلم

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- گل کلم باید عاری از آفت باشد.
- ۲- گل کلم باید عاری از آلودگی باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی در گل کلم حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۴- میزان پلاسیدگی در گل کلم حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵- میزان له شدگی در گل کلم حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۶- میزان بد رنگی در گل کلم حداکثر ۱ درصد باشد و کاملاً سفید باشد.
- ۷- مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۷-۱۴-۵ درجه بندی انواع کلم

معمولا درجه بندی اندازه ای و وزنی برای انواع کلم اعمال نمی گردد و بیشتر نیاز و نوع مصرف تعیین کننده می باشد، در هر حال انواع کلم باید در زمان عرضه دارای طروات، لطافت و تردی بافت بوده و عاری از هرگونه آلودگی، آفت و بیماری باشد.

۱۵-۵ گوجه فرنگی

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۱۵-۵ آفت زدگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۲-۱۵-۵ فاقد بیماری باشد.
- ۳-۱۵-۵ وجود نارسی حداکثر ۶ درصد.
- ۴-۱۵-۵ اختلال در رسیدن حداکثر ۳ درصد.
- ۵-۱۵-۵ محصول باید فاقد ترک خوردگی باشد.
- ۶-۱۵-۵ حداکثر غیر یکنواختی و بدشکلی موجود در محصول ۲ درصد باشد.
- ۷-۱۵-۵ آفتاب زدگی حداکثر ۶ درصد.
- ۸-۱۵-۵ پلاسیدگی حداکثر ۴ درصد.
- ۹-۱۵-۵ محصول باید فاقد رسیدگی بیش از حد، لهیدگی و آسیب های فیزیکی باشد.
- ۱۰-۱۵-۵ حداقل وزن جهت عرضه گوجه فرنگی برای هر عدد ۴۰ گرم می باشد.
- ۱۱-۱۵-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

۱۶-۵ لوبیا سبز

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد :

- ۱-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از آفت باشد.
- ۲-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از مواد خارجی باشد.
- ۳-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از آلودگی باشد.
- ۴-۱۶-۵ لوبیا سبز باید کاملا تازه و دارای رسیدگی مطلوب بوده و غلاف آن تغییر رنگ از سبز به زرد نداده باشد.
- ۵-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از زردی و پلاسیدگی باشد.
- ۶-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از له شدگی باشد.
- ۷-۱۶-۵ لوبیا سبز باید کاملا یکنواخت باشد.
- ۸-۱۶-۵ میزان غلاف های خال زده حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۹-۱۶-۵ لوبیا سبز تازه باید عاری از کپک زدگی باشد.
- ۱۰-۱۶-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی لوبیا سبز

نوع درجه	مشخصات غلاف	سایر مشخصات
درجه ۱	دارای نخ نرم	*عاری از هر گونه آسیب دیدگی باشد. *غلاف در مراحل اولیه تشکیل دانه ، ترد و شکننده باشد.
درجه ۲	دارای نخ سخت	*غلاف سبز باشد و دانه تشکیل شده باشد.

۱۷-۵ نخود فرنگی

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۱۷-۵ نخودفرنگی تازه باید عاری از آفت باشد.
- ۲-۱۷-۵ آفت زدگی در نخودفرنگی حداکثر ۱/۵ درصد باشد.
- ۳-۱۷-۵ مواد خارجی در نخودفرنگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۴-۱۷-۵ زردی و پلاسیدگی در نخودفرنگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۵-۱۷-۵ میزان غلافهای آلوده نباید از ۱ درصد تجاوز کند.
- ۶-۱۷-۵ له شدگی حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۷-۱۷-۵ میزان غلافهای رسیده، کامل و زرد شده حداکثر ۱ درصد باشد.
- ۸-۱۷-۵ نخودفرنگی سبز باید کاملا یکنواخت باشد و میزان نخودهای غیریکنواخت حداکثر ۲/۵ درصد باشد.
- ۹-۱۷-۵ میزان غلافهای خال زده حداکثر ۳ درصد باشد.
- ۱۰-۱۷-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی نخود فرنگی

نوع درجه	مشخصات غلاف	سایر مشخصات
درجه ۱	۶۰ درصد غلاف ها حاوی حداقل ۶ عدد دانه باشد.	غلاف کاملا سبز، تازه و دانه درشت باشد
درجه ۲	۵۰ درصد غلاف ها، کمتر از ۶ دانه در غلاف داشته باشد.	

یادآوری- نخود فرنگی های دارای غلاف های پوک بیش از ۲۰ درصد، غیر قابل عرضه می باشد.

۱۸-۵ هویج

محصولی مشمول استاندارد و درجه بندی می شود که دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱-۱۸-۵ هویج فاقد آفت باشد.
- ۲-۱۸-۵ حداکثر هویج آفت زده یک درصد باشد.
- ۳-۱۸-۵ میزان مواد خارجی نباید از ۲ درصد وزن هویج بیشتر باشد.
- ۴-۱۸-۵ میزان هویج های خشبی شده حداکثر ۱ درصد.
- ۵-۱۸-۵ کل محصول وارده باید فاقد پلاسیدگی باشد.
- ۶-۱۸-۵ میزان هویج های بد شکل حداکثر ۱ درصد.
- ۷-۱۸-۵ آسیب دیدگی حداکثر ۱ درصد.
- ۸-۱۸-۵ غیر یکنواختی حداکثر ۲ درصد.
- ۹-۱۸-۵ عاری از ترک خوردگی باشد.
- ۱۰-۱۸-۵ شکستگی حداکثر ۲ درصد باشد.
- ۱۱-۱۸-۵ عاری از آب گزی باشد.
- ۱۲-۱۸-۵ مجموع نواقص نباید بیش از ۲/۳ مجموع نواقص فوق باشد.

جدول درجه بندی هویج

نوع درجه	اندازه قطر هر عدد (سانتی متر)	حداکثر درصد هویج با وزن یک درجه پایین تر قابل قبول در بسته
درجه ۱	۳-۲	٪۵
درجه دو	کمتر از ۲ و بیشتر از ۳	٪۵
درجه سه	آبگیری (شکسته و دارای فاکتورهای سلامت)	غیر قابل عرضه تازه خوری

۶ نمونه برداری

۱-۶ نمونه برداری از این فرآورده ها باید طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲ میوه ها و سبزی های تازه- نمونه برداری، صورت پذیرد.

۷ بسته بندی

۱-۷ بسته بندی برای محصولاتی نظیر سیب زمینی، پیاز و شلغم در توری با اوزان ۱ الی ۳ کیلوگرم انجام می پذیرد.

۲-۷ بسته بندی بادمجان ، کاهو، انواع کلم و کرفس بصورت پاک کرده در سلفون صورت می پذیرد.

۳-۷ محصولات لوبیا، نخود فرنگی و باقلا بصورت فله و یا در زمان خرید مشتری به میزان مورد نیاز بسته بندی می‌شود.

۴-۷ بسته بندی سایر محصولات باید در ظروف قابل تجزیه در محیط زیست با پوشش سلفون صورت پذیرد.

۵-۷ بسته بندی باید براساس نوع محصول و در اوزان ۱ کیلوگرم صورت پذیرد.

۶-۷ برای عرضه این فرآورده ها ظروف بکار گرفته شده باید نو، پاک، خشک، سالم و بدون بو بوده و دارای نشان استاندارد باشد.

۷-۷ برای عرضه فله محصولات ایجاد شرایط زیر الزامی است:

۱-۷-۷ برای عرضه این فرآورده ها کیسه های بکار گرفته شده باید مقاوم، نو، پاک، خشک، سالم و بدون بو و قابل تجزیه شدن در محیط زیست بوده و دارای نشان سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران باشد.

۲-۷-۷ اندازه کیسه ها باید مطابق با حجم محصولات باشد.

۸ تعیین درصد فساد و نقص داخلی

فساد و نقص داخلی از فرمول زیر بدست می آید:

$$\text{درصد فساد و نقص داخلی} = \frac{M1}{M0} \times 100$$

M۱ = تعداد محصول های دارای فساد و نقص داخلی

M۰ = تعداد کل نمونه