

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6117-2022

---

山葵

Wasabi

(征求意见稿)

2022-4-15 发布

2022-5-15 实施

---

中国食品土畜进出口商会 发布

目录

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 质量指标 ..... 2

5 试验方法 ..... 4

6 检验规则 ..... 4

7 标志 ..... 5

8 包装、贮存和运输 ..... 6

## 前言

本标准依据山葵生产、收购、加工企业的现状，结合国内外使用企业需求，细化和规范了质量与安全要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、云南山葵生物科技有限公司、保山市山葵实业开发有限公司、中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东恋味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：山东农业大学、青岛联盛益康生物科技有限公司。

本标准协同起草单位：山东百佳调味品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、四川美料美味食品科技有限公司、济南海关、聊城海关、英联食品投资（中国）有限公司。

本标准主要起草人：刘桂宁、崔培恩、王昊冉、薛浩、郑长春、刘继华、吴耀军、苏绍涛、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、乔旭光，卢晓明，李宁阳，郑振佳。

本标准协同起草人：张明月、姜财勇、王吉盈、陈永强、毛子奇、王琦、张凯、文旭娟、牛亚鑫、吕国强、毛学军、李伟、韦伟 刘伟、朱秀焕、蒋国豪

本标准由中国食品土畜进出口商会及团标发起单位组织实施并解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会 2022 年 4 月 15 日批准发布。

本标准自 2022 年 5 月 15 日起实施。

# 山葵

## 1 范围

本标准规定了山葵（Wasabi，拉丁学名 *Eutrema yunnanense*）的分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。

本标准适用于山葵鲜品原料及山葵酱的质量评定和贸易。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB4789.10-2016-食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

## 3 术语和定义

### 3.1 山葵：

又名山蓴菜，主产于中国大陆、中国台湾、日本。

3.2 山葵鲜品

以新鲜山葵的根茎、须根、花箭、叶片、叶柄经挑选、裁切、洗净、消毒、冷冻、包装等工艺加工制成的山葵鲜品。

3.3 冷冻山葵酱

由山葵鲜品研碎后得到的山葵含量大于 50%的，经金探、包装、冷冻等工序制成的可直接食用的酱状产品。

山葵含量小于到 50%的产品，应在食品标签的成分表里提示添加有山葵成分，该类产品名称不得称为“山葵酱”。

3.4 外来物：

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质，如玻璃、金属、沙石、动物排泄物、昆虫及其肢体、人畜毛发，以及原料携带的植物草茎，生产过程中的包装材料脱落物如线、绳、纸片等。

4 质量指标

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定，葵鲜品根茎的定级按照表 2

表 1 感官要求

| 项目  | 山葵鲜品的感官要求            | 冷冻山葵酱的感官要求        | 检验方法                    |
|-----|----------------------|-------------------|-------------------------|
| 色泽  | 嫩绿、翠绿、紫绿。具有相应品种应有个色泽 | 浅绿色或绿色            | 取适量样品置于洁净白磁盘中，在自然光线下目视。 |
| 形态  | 具有相应品种应有的形态          | 糊状，无块状结晶，有颗粒感和纤维感 |                         |
| 香辛味 | 具有山葵固有的香辛味           | 具有山葵固有的香辛味        |                         |
| 外来物 | 无肉眼可见外来杂质            | 无肉眼可见的外来物         |                         |

表2 山葵鲜品根茎的定级标准

| 带叶柄分级 |                           | 无叶柄分级及重量         |         |
|-------|---------------------------|------------------|---------|
| 级别    | 特性描述                      | 级别               | 重量范围    |
| LL 级  | 保留6-8支叶柄，长度5-8cm，重量≥70g   | A <sup>+</sup> 级 | 36-50 g |
| L 级   | 保留5-8支叶柄，长度5-7cm，重量56-69g | A 级              | 29-35 g |
| M 级   | 保留5-7支叶柄，长度4-5cm，重量36-55g | B <sup>+</sup> 级 | 23-26 g |

|       |                           |      |         |
|-------|---------------------------|------|---------|
| S 级   | 保留4-6支叶柄，长度3-4cm，重量20-35g | B 级  | 19-22 g |
| SS 级  | 保留4-5支叶柄，长度2-3cm，重量15-19g | KB 级 | 15-18 g |
| SSS 级 | 保留4-5支叶柄，长度2-3cm，重量10-14g |      |         |

4.2 理化标准

4.2.1 食品添加剂

山葵鲜品：无。

山葵酱：

- a) 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；
- b) 食品添加剂使用应符合 GB2760 的规定。

4.2.2 外来物：见表 1。

4.3 卫生指标

4.3.1 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

| 项目                 | 限 量 值  |   |                 |                 |       |   |                 |                 | 检测方法               |
|--------------------|--------|---|-----------------|-----------------|-------|---|-----------------|-----------------|--------------------|
|                    | N      | c | m               | M               | N     | c | m               | M               |                    |
|                    | 山葵鲜品   |   |                 |                 | 冷冻山葵酱 |   |                 |                 |                    |
| 菌落总数<br>(cfu/g)    | ≤10000 |   |                 |                 | ≤5000 |   |                 |                 | GB4789.2           |
| 大肠菌群<br>(cfu/ml)   | 5      | 2 | 10              | 100             | 5     | 2 | 10              | 100             | GB4789.3<br>平板计数法  |
| 金黄色葡萄球菌<br>(cfu/g) | 5      | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 5     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB4789.10<br>平板计数法 |
| 沙门氏菌<br>(/25g)     | 5      | 0 | 0/25g           | -               | 5     | 0 | 0/25g           | -               | GB4789.4           |

4.3.2 致病菌限量

符合 GB 29921 的规定。

4.3.3 污染物限量

符合 GB2762 的规定。

#### 4.3.4 农药最大残留限量

符合 GB2763 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 取样方法及试样制备

按照 GB/T 12729.2 执行。

微生物限量指标采样按照 GB4789.1 执行。

### 5.2 感官检验

在清洁干燥，无异味场所，自然光条件下，取适量样品置于白瓷盘中观察样品的颜色、洁净程度。

### 5.3 气味及滋味检验

称取约 10g 样品（鲜品原料需研磨后），放入白搪瓷盘，闻其气味，品尝其滋味。

### 5.4 外来物的测定

按照 GB/T 12729.5 的规定执行。

### 5.5 卫生限量指标检验

按照 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 取样

#### 6.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

#### 6.1.2 抽样

成品包装的山葵制品按 GB/T 12729.2 取样，鲜品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品。

## 6.2 检验类别和判定规则

### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠杆菌。

### 6.2.2 型式检验

型式检验项目为第 4 章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 产品停产 6 个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

### 6.2.3 判定规则

#### 6.2.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

#### 6.2.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格；型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准要求的，判该批产品型式检验不合格。

## 7 标志

下列各项应直接标注在包装上：

### 7.1 品名；

### 7.2 批号；

**7.3** 净含量；

**7.4** 生产日期；

**7.5** 保质期；

**7.6** 生产企业名址、电话；

**7.7** 贮存条件。

## **8 包装、贮存和运输**

### **8.1 包装**

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋等，密封包装，外包装可用纸箱（盒）等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

### **8.2 贮存**

山葵鲜品：低温恒湿条件下贮存（温度控制在 0-6℃，湿度控制在 70%以下）。

冷冻山葵酱：低温恒湿条件下贮存（温度控制在-18℃以下，湿度控制在 75%以下）。

### **8.3 运输**

山葵鲜品：保温泡沫盒、冰袋、真空包装等条件下可采用常温运输（3-4 天）；采用冷藏保鲜条件运输最佳，运输箱体温度应控制在 0-10℃之间；运输工具应清洁干净、无异味；严禁与有毒害、有异味的物品混运；严禁使用受污染的运输工具装载。

冷冻山葵酱：保温泡沫盒、冰袋等条件下可采用常温运输（3-4 天）；采用低温冷藏方式运输最佳，运输箱体温度应控制在-18℃以下；运输工具应清洁干净、无异味；严禁与有毒害、有异味的物品混运；严禁使用受污染的运输工具装载。