

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCPXXXX—2023

井冈山莲藕

JinggangshanLotus roo

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 3

附录 A（规范性）井冈山莲藕生产区域范围图..... 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山莲藕

1 范围

本文件规定了井冈山莲藕的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的新鲜莲藕。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 391 绿色食品产地环境质量
NY/T 393 绿色食品农药使用准则
NY/T 394 绿色食品肥料使用准则
NY/T 1044 绿色食品藕及其制品
NY/T 1583 莲藕
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令2023年第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山莲藕 jinggangshan lotus roo

吉安市范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的新鲜莲藕。
注：井冈山莲藕生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.2 投入品

投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T394的要求，有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 生产

不得添加任何食品添加剂、漂白剂等物质。

4.4 分级

按照感官分为特级、一级，分级应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
形态	发育正常，外形整齐，藕节均匀		NY/T 1583
色泽	色泽正常，皮淡黄色，肉质白色或淡白色	色泽正常，个体间色泽无显著差异，皮淡黄色，肉质白色或淡白色	
新鲜度	表面光滑、硬实、无皱缩		
清洁度	藕体表面光滑洁净，无须根，无空腔附着泥或其他污染物和腐烂、异味等明显缺陷	藕体表面光滑洁净，允许有个别须根，无空腔附着泥或其他污染物和腐烂、异味等明显缺陷	
病虫害、机械伤等损伤	允许有少量斑痕，无病斑、虫斑，无明显机械伤	允许有少量斑痕，无病斑、虫斑，机械伤不超过2处，面积不超过3cm2	
限度	每批次样品不合格率不超过5%		

4.5 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≥82.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥1.0	GB 5009.5
淀粉，%	≥3.0	GB 5009.9
总糖（以还原糖计），%	≥1.5	GB 5009.7

4.6 安全指标

食品添加剂、污染物限量指标、农药最大残留限量应符合表3的要求，其余指标应分别符合 GB 2760、GB 2762、GB2763的要求；绿色食品应符合NY/T 1044的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求

表3 安全指标要求

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12
总汞（以Hg计，mg/kg）	≤0.01	GB 5009.17
镉（以Cd计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
总砷（以Cs计，mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
氧乐果，mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
百菌清，mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
敌百虫，mg/kg	≤0.01	GB 20769
柠檬酸	不得检出	GB/T12456

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一产地、同期采收的莲藕作为一个检验批次。

5.2 抽样

每批次样品不少于3kg。

5.3 交收检验

- 5.3.1 每批产品须经检验，检验合格方可交收。
- 5.3.2 每批产品进行交收检验的项目为感官指标。

5.4 型式检验

型式检验应每年进行一次，型式检验项目包括本文件 4.4-4.7 规定的所有项目，下列情况之一也应进行型式检验：

- 两次检验结果相差较大时；
- 种植或生产加工环境、条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准，判定该批产品合格。安全卫生指标出现不合格，判定该批产品不合格。其他项目中有一项或一项以上指标不符合本标准时，应在同一批产品中重新加倍抽样复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB/T 32950的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品包装物卫生要求，应清洁、无毒、无污染、无异味，包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7 的规定。绿色食品应符合NY/T 1044的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

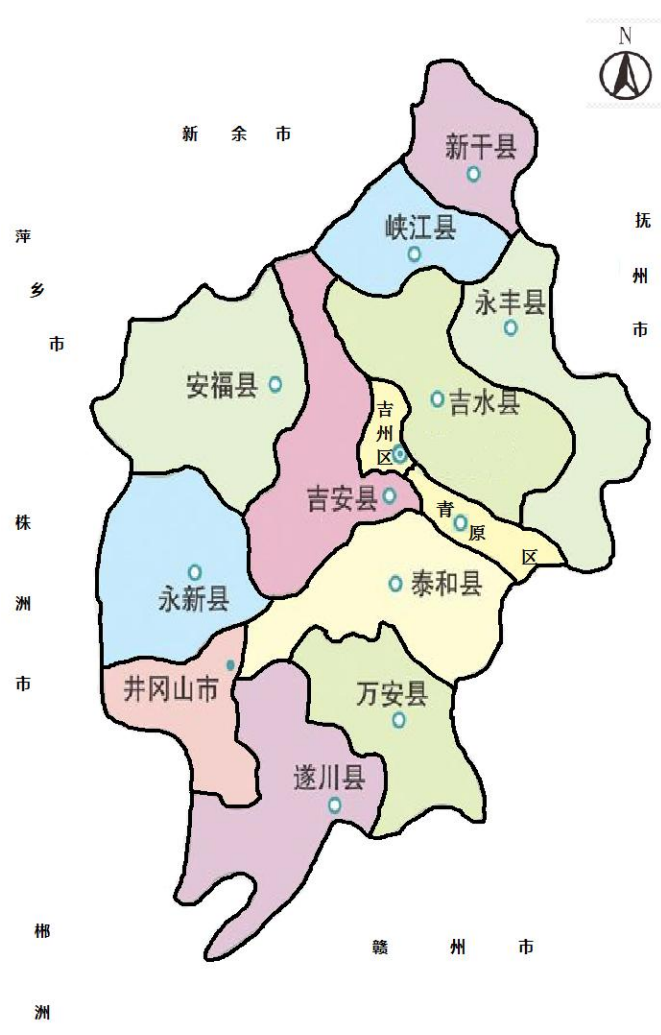
6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运，输运途中应避免雨淋、受压、暴晒。绿色食品应符合NY/T 1044的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

6.4 贮存

应在5~8℃，相对湿度控制在90%~95%的冷库贮存，入库前应先预冷，预冷时间不超过48小时，不得与有毒、有害、有污染的物品混合贮存。绿色食品应符合NY/T 1044的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

附 录 A
(规范性)
井冈山莲藕生产区域范围图



图A. 1 井冈山莲藕生产区域范围图