

ICS 65.020.20

CCS B31

团体标准

T/DYNPC 002—2024

当阳鱼腥草质量标准

Quality Standards for Dangyang Houttuynia Cordata

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

当阳市农产品品牌建设促进协会发布

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》的要求编制。

本标准由当阳市农产品品牌建设促进协会提出。

本标准起草单位：当阳市市场监督管理局、当阳市农业农村局、国中欣认证检测有限公司
两河农技中心、当阳市沮漳农业投资建设有限公司 当阳市公共检验检测中心、湖北天承农业科技
有限责任公司。

本标准主要起草人：徐浩 杨波 刘绪红 林育敏 张玉平 邹静 吴方华 石苇

当阳鱼腥草质量标准

1 范围

本文件规定了当阳食用鱼腥草的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、可追溯体系、标签、包装、运输和储藏。

本文件适用于当阳食用鱼腥草产品质量检验。

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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 32590 鲜活农产品标签标识

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

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

GB5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

G5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

G5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定

GB5009.17 食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定

GB5009.33 食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准食品中膳食纤维的测定

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药残留的测定

NY/T 762 蔬菜农药残留检测抽样规范

NY/T 1993 农产品质量安全追溯操作规程蔬菜

NY/T 658 绿色食品包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鱼腥草

三白草科蕺菜属多年生草本植物, 别名折耳根、侧耳根, 植株高30cm~50cm, 全株有腥臭味; 茎上部直立, 常呈紫红色, 下部匍匐, 节上轮生小根。茎、叶可作蔬菜食用。

4 质量要求

4.1 原料

4.1.1 环境特征

当阳位于北纬30°, 气候四季分明, 鱼腥草长季节热量资源丰富, 雨热同季, 日照充足, 属亚热带季风性湿润气候。

4.1.2 日照

年平均日照量1891h, 年平均辐射量4405Mj/m², 6、7、8三个月辐射量占全年37%。

4.1.3 气温

年平均气温16.4℃；一月份气温最低，平均3.8℃；极端最低气温-15.6℃；七月份气温最高，平均28.1℃；极端最高气温40.9℃。年平均无霜期270d。

4.1.4 降水

年平均降水量为992.1mm，年降水量多集中于夏季。

4.1.5 土壤

当阳市大部分土壤具有热量高、透性好、质地轻、地势平的优点。

4.1.6 水资源

自然资源比较丰富，形成了漳河、巩河、东风、百里四大灌区及平原湖区的沮西、菱湖和漳东三大排区，流域面积共计3964.9km²，总流量49m³/s。境内修建了大、中、小型水库计124处，总库容4.6×10⁹m³。

4.1.7 环境空气

符合GB 3095中二级规定。

4.2 感官

感官指标符合表1规定。

表1 感官指标

项目	指标
外观	质地新鲜、形态正常、大小均匀、少根、无疤痕
色泽	色泽鲜亮，呈淡黄、黄色或白色
气味	固有的清香味浓郁，有鱼腥气味
口感	脆

4.3 营养指标

营养指标符合表2规定。

表2 营养指标

项目	营养指标	检测方法
干物质含量 (%)	≥15	GB 5009.3
蛋白质 (%)	≥3.5	GB 5009.5
维生素C (mg/100g)	≥30	GB 5009.86
膳食纤维 (%)	≥4.1	GB 5009.88
总糖		

4.4 卫生指标

卫生指标符合表3规定。

表3 卫生指标

项目	要求	检测方法
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	<0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	<0.05	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计)/(mg/kg)	<0.004	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)	<0.1	GB 5009.15
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	<6	GB 5009.33
溴氰菊酯 (mg/kg)	<1	NY/T 761
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯/(mg/kg)	<0.3	NY/T 761

其它农残指标按照 NY/T 761 规定执行。

4.5 等级规定

鱼腥草等级规定符合表4规定。

表4 鱼腥草等级规格

项目		等 级		
		一级	二级	三级
品质要求	整齐度 (%)	90	85	80
	鲜嫩	符合鲜嫩要求		轻微老化
	色泽	正常		
	疤痕	无		少量
	腐烂	无		
	异味	无		
	病虫害	无		
规格	单株根长度 (cm)	≤30cm	31cm~50cm	>50cm

5 检验方法

5.1 感官检验

用目测、品尝法检验样品的株型外观、鲜嫩程度、色泽、气味、病虫害、腐烂情况，并记录，评判结果。

5.2 营养检验

5.2.1 干物质含量检验按GB 5009.3规定执行。

5.2.2 蛋白质检验按GB 5009.5规定执行。

5.2.3 维生素C检验按GB 5009.86规定执行。

5.2.4 膳食纤维检验按GB 5009.88规定执行。

5.3 污染物检验方法

5.3.1 砷检验按照GB5009.11规定执行。

5.3.2 铅检验按照GB5009.12规定执行。

5.3.3 汞检验按照GB 5009.17规定执行。

5.3.4 镉检验按照GB5009.15规定执行。

5.3.5 亚硝酸盐检验按照GB 5009.33规定执行。

5.4 农药残留限量检验方法

按照NY/T 761 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同产地、同品种、同等级、同期采收的鱼腥草为一个检验批次。

6.2 抽样

抽样方法按NY/T 762规定执行，抽样数量符合表5的规定。

表5 抽样数量

批量数量	≤100	101~300	301~500	501~1000	>1000
抽样数量	5	7	9	10	15

6.3 判定规则

6.3.1 按照本文件进行检验，样品符合标准要求的，判定该批次合格。

6.3.2 感官指标和营养指标有一项不达标，允许加倍抽样复检，如仍不达标判，定该批产品不合格。

6.3.3 卫生指标有一项不合格，判定该批产品不合格。

7 可追溯体系

鱼腥草可追溯体系按NY/T 1993规定执行。

8 标识、贮运与包装

8.1 标识

标识按GB/T 32590规定执行。

8.2 贮运

贮运应符合NY/T 1056的要求。长途运输采用冷链物流运输并符合GB/T 33129的要求。

8.3 包装

包装应符合NY/T 658的要求。