

ICS 67.080.20  
CCS B31

# 团体标准

# T/SZNB

T/SZNB 022-2025

## 蔬菜分级标准 西兰花

## Vegetable grading standard Broccoli

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

深圳市农业产业化龙头企业协会

发布



## 目 录

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 质量要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	5
7 包装	5
8 标签与标识	5
9 贮存与运输	5
10 品质雷达图	5
附录 A	6

## 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。

本文件由深圳农产品质量提升联盟提出。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：深圳市茂雄万家农副产品有限公司、深圳市中鼎检测技术有限公司、深圳市计量质量检测研究院、深圳市农产品质量安全检验检测中心、广东省中鼎检测技术有限公司、泉州市鼎凯检测技术有限公司、深圳市农业产业化龙头企业协会。

本文件主要起草人：李健鹏、许晓君、李广斌、林洁云、黄丽娥、曹维强、邹渝丰、周青云、林军军、陈敏、徐进宝、蒋思平、刘思凯、蔡潼玲、杨小刚、姚敏。

# 蔬菜分级标准 西兰花

## 1 范围

本文件规定了西兰花的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标签与标识、贮存与运输、品质雷达图的要求。

本文件适用于西兰花鲜蔬的分级，加工使用的西兰花除外。

## 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/T 191 包装储运图示标志

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

中华人民共和国农业部令 第 70 号 农产品包装和标识管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**西兰花 Broccoli**

又名绿花菜、青花菜、绿花椰菜、木立花椰菜，是十字花科芸薹属甘蓝种中以绿色花球为产品的一个变种，食用部分为肉质嫩花茎和花蕾群。

## 4 质量要求

### 4.1 追溯要求

具有承诺达标合格证或其它追溯码可追溯至种植基地。

### 4.2 安全要求

4.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

### 4.3 感官分级要求

西兰花分为三个等级，各感官分级要求见表 1。

表1 西兰花感官分级要求

项 目	等级要求		
	A+	A	B
鲜蔬感官	外观一致；花球圆整，完好；花球紧实，不松散；色泽浓绿、一致；花蕾细小、紧实，未开放；花茎鲜嫩，分支花茎短。无机械损伤	外观基本一致；花球较圆整，完好；花球尚紧实，四周略有松散；色泽浓绿、基本一致；花蕾较紧实，但尚未开放；花茎鲜嫩，分支花茎短。允许有轻微机械损伤	外观基本一致；花球完好；花球略松散；色泽略显黄绿或有少量异色花蕾；花有少量开放；花茎较嫩，分支花茎较长。允许有机械损伤，但不影响整体食用
烹调性能	颜色翠绿均匀；清脆爽口，无纤维感；滋味清甜，无涩味；香气清新自然	整体呈绿色；口感较脆，略有纤维感；微甜无涩味；香气明显	整体呈绿色，局部发黄；稍软但仍脆，略有纤维感；有轻微苦涩；香气较淡
花球(包括花茎)高度/(mm)	120~180	<120, >180	
花球最大直径/(mm)	120~180	<120, >180	

### 4.4 品质分级要求

西兰花分为三个等级，各品质分级要求见表 2。

表2 西兰花品质分级要求

项 目	等级要求		
	A+	A	B
水分/(g/100g) $\geq$	90.0	85.0	80.0
粗纤维/(%) $\leq$	0.6	0.8	1.1
蛋白质/(g/100g) $\geq$	3.00	2.50	2.00
维生素 C/(mg/100g) $\geq$	90.0	70.0	50.0
钾/(mg/kg) $\geq$	$3.00 \times 10^3$	$2.50 \times 10^3$	$2.00 \times 10^3$

### 4.5 容许度要求

A+等级 9 个分级要求指标，允许不多于 2 个指标不符合表 1、表 2 的规定，但应符合 A 等级的要求；  
A 等级 9 个分级要求指标，允许不多于 2 个指标不符合表 1、表 2 的规定，但应符合 B 等级的要求。

## 5 检验方法

### 5.1 检验程序

供试样品逐个进行感官分级要求检验，随后随机抽取有代表性样品，进行安全要求、品质分级要求检验。

## 5.2 追溯要求检验

查看产品或包装是否具有承诺达标合格证或其它追溯码，扫码查看是否追溯至种植基地。

## 5.3 安全要求检验

### 5.3.1 污染物

按照 GB 2762 规定的方法检验。

### 5.3.2 农药最大残留限量

按照 GB 2763、GB 2763.1 规定的方法检验。

## 5.4 感官分级要求检验

### 5.4.1 鲜蔬感官

按照分级要求逐项检查，将花球放在洁净的搪瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样品的形状、色泽、新鲜度、清洁度、成熟度、完整性等。

### 5.4.2 烹调性能

取有代表性的西兰花花球，分切为直径（3-5）cm 的小朵，洗净后沥干备用。在沸水中加入食用植物油和食盐（水与盐的质量比为 100:1），投入备好的西兰花焯烫（90±5）s，捞起后立即用（25±2）℃凉开水冷却，沥干，置于白色瓷盘中。在光线充足、无异味的环境下，按照表 1 中相应等级的指标要求，对样品进行评价。

### 5.4.3 花球（包括花茎）高度、花球最大直径

用精度 1 mm 的尺量。

## 5.5 品质分级要求检验

### 5.5.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法检验。

### 5.5.2 粗纤维

按照 GB/T 5009.10 规定的方法检验。

### 5.5.3 蛋白质

按照 GB 5009.5 规定的方法检验。

### 5.5.4 维生素 C

按照 GB 5009.86 规定的方法检验。

### 5.5.5 钾

按照 GB 5009.91 规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

同一等级、同一产地或进货渠道、同一品种、同时采收或收购的产品作为一个检验批次。

### 6.2 抽样方法

按照 NY/T 2103 的规定执行。

### 6.3 判定规则

6.3.1 进行等级划分的基本条件是：污染物限量和农药最大残留限量应符合本文件规定的基本要求，否则等级评定无效。

6.3.2 根据感官分级要求、品质分级要求各单项等级综合评定该批次西兰花的等级；如各单项等级不一致时，以最低等级作为该批次样品等级综合评定结果。

## 7 包装

包装操作场地的内外环境应整洁、卫生，根据需要设置消毒、防尘、防虫、防鼠等设施 and 温湿度调节装置。包装容器应保持干燥、清洁、无污染。其余包装要求按照 NY/T 1655 规定。

## 8 标签与标识

8.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装箱（盒）上应标明产品名称、规格、生产者或者销售者名称、产地、净含量和包装日期等，并符合 GB/T 32950 和中华人民共和国农业部令第 70 号的规定。标签上的字迹应清晰、完整、准确。

## 9 贮存与运输

9.1 预冷包装后的西兰花，应贮存在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下，冷库储存温度以  $(-2 \pm 0.5) ^\circ\text{C}$  为宜，相对湿度 90%~95%，按品种、等级、规格分别贮藏。库内堆码应保证空气流通。在入储前必须保证花球无游离水分，储藏过程中应避免凝结水落在花球上，防止花球霉烂。

9.2 运输工具应清洁、无异味、无污染，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，不应使用运输过肉制品、水产品的车辆运输。装卸过程应轻装、轻卸、快装、快卸。运输过程应防晒、防雨、防冻。冷藏运输以温度  $(-2 \pm 0.5) ^\circ\text{C}$  为宜，相对湿度应不低于 90%，运输时间不超过 48h 为宜。其余贮藏与运输要求按照 NY/T 1056 的规定执行。

## 10 品质雷达图

A+级、A级西兰花应根据检验结果制作品质雷达图，以供消费者购买参考，雷达图示例见附录 A。

附录 A  
(资料性)  
品质雷达图

为更好展示优质西兰花品质特征，根据 A+级、A 级西兰花检验结果，参照西兰花品质示值对照表制作品质雷达图供消费者参考，以便消费者选购适宜产品。

表 A.1 西兰花品质示值对照表

雷达图示值	水分/(g/100g)	粗纤维/(%)	蛋白质/(g/100g)	维生素 C/(mg/100g)	钾/(mg/kg)
16	80.0-82.4	0.9-1.1	2.00-2.29	50.0-59.9	$2.00 \times 10^3 - 2.24 \times 10^3$
17	82.5-84.9	-	2.30-2.49	60.0-69.9	$2.25 \times 10^3 - 2.49 \times 10^3$
18	85.0-87.4	0.7-0.8	2.50-2.79	70.0-79.9	$2.50 \times 10^3 - 2.74 \times 10^3$
19	87.5-89.9	-	2.80-2.99	80.0-89.9	$2.75 \times 10^3 - 2.99 \times 10^3$
20	$\geq 90.0$	$\leq 0.6$	$\geq 3.00$	$\geq 90.0$	$\geq 3.00 \times 10^3$

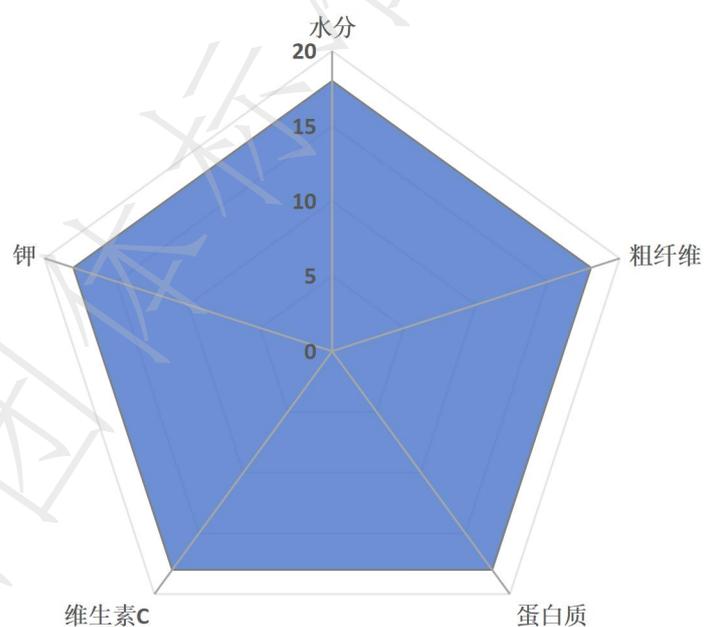


图 A.1 ××西兰花品质雷达图