

# T/QXNSC

# 团体标准

T/QXNSC 001-2026

## 兴义韭菜

Technical specification for Xingyi Chinese chives

2026-02-12 发布

2026-03-12 实施

黔西南州蔬菜产业协会 发布



## 目 次

1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 兴义韭菜 .....	1
3.2 刀次 .....	1
3.3 机械伤 .....	1
4 要求 .....	2
4.1 外观指标 .....	2
4.2 安全指标 .....	2
4.3 理化指标 .....	2
5 验证方法 .....	2
5.1 外观指标 .....	2
5.2 安全指标 .....	3
6 检验规则 .....	3
6.1 检验分类 .....	3
6.2 组批 .....	4
6.3 抽样方法 .....	4
6.4 判定规则 .....	4
7 标识 .....	4
8 包装、运输和贮藏 .....	4
8.1 包装 .....	4
8.2 运输 .....	4
8.3 贮藏 .....	4

## 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》给出的规则起草。

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。

本文件由兴义市农产品质量安全监测中心提出。

本文件由黔西南州蔬菜产业发展协会归口。

本文件起草单位：兴义市农产品质量安全监测中心、黔西南州农业技术推广中心、兴义市农业技术推广中心和安龙县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：张义、朱琴佳、丁敏、郎应策、肖洪艳、冉斌、董云富、梁文华、朱良玉、王廿、唐文波、郭仁高、贺尔闪、耿士英、陈锐、彭道林、李旭东、罗太敏、容文枝。

# 兴义韭菜

## 1 范围

本标准规定了兴义韭菜质量要求、验证方法、标识、包装、运输和贮藏。

本标准适用于兴义市境内（含原义龙新区）生产企业、农民专业合作社和农业社会化服务组织等生产销售主体生产兴义韭菜。供其他韭菜生产企业或个人参考执行。

## 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB/T 8855-2025 新鲜果蔬 取样方法
- NY/T 579-2002 韭菜
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

## 3 术语和定义

NY/T 579-2002确立的及下列术语及定义适用于本文件。

### 3.1 兴义韭菜 Xingyi Chinese chives

在兴义市（含原义龙新区）生产、具有显著地域特征和独特营养品质特色、具备一定生产规模和稳定的供应量、市场认知度和美誉度高，并经农业农村部农产品质量安全中心认定和核发证书的农产品。主要品种包括久星18、福满多009、豫景红9132和平韭22等系列。

### 3.2 刀次 cutting sequence

在韭菜栽培周期内，对韭菜收割次序数。

### 3.3 机械伤 plant scarring

由外力造成植株伤痕，包括人为、病虫害、冻害伤痕等。

## 4 要求

## 4.1 外观指标

## 4.1.1 规格

株长 38cm~50cm，假茎粗 0.4454cm~0.5845cm。

## 4.1.2 等级

## 4.1.2.1 基本指标

同一品种，无异味、无萎蔫、无腐烂、无韭薹。

## 4.1.2.2 等级划分

符合鲜嫩、整修要求。鲜嫩由刀次、色泽判定，整修由整齐度、枯梢、机械伤判定。分为一等品、二等品和三等品三个等级，各等级应符合表 1 的规定。

表 1 韭菜等级

项 目		等 级		
		一等品	二等品	三等品
指 标	刀次	2~5	2~10	1~15
	叶片色泽	叶片鲜绿、色泽均匀，无黄化	叶片鲜绿，色泽均匀，轻微黄化	叶片淡绿，色泽均匀，有少量黄化
	整齐度(%)	>80	>70	>60
	枯梢(%)	无	≤ 0.5% (枯梢<0.2cm)	≤ 1% (枯梢<0.4cm)
	机械伤(%)	≤5%	≤10%	≤20%

## 4.2 安全指标

## 4.2.1 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

## 4.2.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 韭菜理化指标

项 目	指 标
维生素 C (mg/100g)	≥2.2
钙 (mg/100g)	≥48.4
粗纤维 (mg/100g)	≤2.5

## 5 验证方法

## 5.1 外观指标

## 5.1.1 规格

## 5.1.1.1 株长

随机取韭菜 200 株，用直尺测量，计算单株株长平均值。

#### 5.1.1.2 假茎粗

随机取韭菜 200 株，用游标卡尺测量，计算单株直径平均值。

#### 5.1.2 等级

##### 5.1.2.1 基本指标

查看生产基地或生产记录确定品种，嗅测异味，目测萎蔫、腐烂、韭薹。

##### 5.1.2.2 刀次

查看生产基地或生产记录。

##### 5.1.2.3 叶片色泽

随机取韭菜 200 株，目测叶片光泽和鲜绿程度。

##### 5.1.2.4 整齐度

随机取韭菜 200 株，用株长的平均值乘以“ $1\pm 8\%$ ”测算：若 160 株在“ $1\pm 8\%$ ”范围，则整齐度 $>80\%$ ；若 140 株在“ $1\pm 8\%$ ”范围，则整齐度 $>70\%$ ；若 120 株在“ $1\pm 8\%$ ”范围，则整齐度 $>60\%$ 。

##### 5.1.2.5 枯梢

随机取韭菜 200 株，计算枯梢百分率。

##### 5.1.2.6 机械伤

随机取韭菜 200 株，计算机械伤百分率。

#### 5.2 安全指标

##### 5.2.1 农药残留限量检验

应遵守 GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

##### 5.2.2 污染物限量检验

应遵守 GB 2762 的规定执行。

##### 5.2.3 理化指标

###### 5.2.3.1 维生素 C

应按照 GB 5009.86 的规定执行。

###### 5.2.3.2 钙

应按照 GB 5009.92 的规定执行。

###### 5.2.3.3 粗纤维

应按照 GB/T 5009.10 的规定执行。

#### 6 检验规则

##### 6.1 检验分类

###### 6.1.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括规格、等级、标识和包装。

###### 6.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

——国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；

## T/QXNSC 001-2026

- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 兴义韭菜全国名特优新农产品使用单位。

### 6.2 组批

同一产地、同一品种、同时采收的韭菜作为一个检验批次。

### 6.3 抽样方法

按照 GB/T 8855—2025 的规定。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 安全指标

有一项指标不合格，判定产品为不合格。

#### 6.4.2 理化指标

有一项指标不合格，判定产品为不合格。

#### 6.4.3 外观指标

##### 6.4.3.1 基本指标

有一项指标不合格，判定产品为等外品。

##### 6.4.3.2 等级

按照 NY/T 579—2002 的规定。等级不合格的，按降级或等外品处理。

#### 6.4.4 复验

外观指标有一项指标不符合规定的，应采取 5.1 方法进行复验。对安全指标、理化指标检验结果存疑的按照检测报告首页告示程序申请复验。

## 7 标识

包装或产品说明上应标明产品名称、生产单位名称、产地、生产日期、认证标识、等级、规格、贮藏条件和方法等内容，标识上的字迹应清晰、完整、准确。兴义韭菜认证使用单位，应标注全国名特优新农产品公共标识。标识应符合 NY/T 1655 的规定。

## 8 包装、运输和贮藏

### 8.1 包装

8.1.1 韭菜的包装容器塑料箱、泡沫箱要求大小一致、牢固，内壁及外表均平整。包装容器应保持干燥、清洁、无污染。包装容器应符合 GB 4806.7 的规定。

8.1.2 按照同等级、同规格的产品进行包装。

### 8.2 运输

运输工具要清洁、卫生、无污染。长途运输采用生鲜食品冷藏车。

### 8.3 贮藏

临时贮藏在阴凉、通风、清洁、卫生的环境。短期贮藏在气调保鲜贮藏库，贮藏库内菜体温度应保持在  $(0 \pm 0.5) ^\circ\text{C}$ ，空气相对湿度应保持在 85%~90%。

