

# 芦溪县电子商务协会团体标准

T/LXDX 003-2020

## 金线莲流通规范

Distribution practice for Anoectochilus

2020-7-10 发布

2020-7-27 实施

芦溪县电子商务协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由芦溪县电子商务协会提出并归口。

本标准起草单位：浙江甲骨文超级码科技股份有限公司、杭州维甄科技有限公司、江西林耀生态农业发展有限公司、芦溪县一村食品有限责任公司、萍乡市舌尖武功农产品有限公司、江西省江莲实业发展有限公司。

本标准主要起草人：庞伟、邱述军、潘金平、刘爱芬、班友柱、朱建华、谭新萍、江青莲。

全国团体标准信息平台

# 金线莲流通规范

## 1 范围

本标准规定了金线莲的质量要求、设施要求、卫生管理、试验方法、检验规则和包装、运输、储存、销售、不合格产品的处理等要求。

本标准适用于市场销售的预包装金线莲。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 406 棉本色布
- GB/T 731 黄麻布和麻袋
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**金线莲** *Anoectochilus*

采自在芦溪县境内，具有本品种特征特性，符合本标准要求的金线莲鲜、干品。

## 4 质量要求

### 4.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目		要求		
		特级	一级品	二级品
鲜品	特征指标	植株硬挺，茎节明显，根2至3条，叶5至6片，叶为卵椭圆形，尾尖，叶表面墨绿色或红褐色的光泽，叶脉金黄清晰，脉络相连，背面呈淡紫色。		
	基本要求	新鲜、植株干净、无病虫害		
	株高 cm	>10~15	6~10, >15	
	整齐度	均匀	较均匀	基本均匀
干品	特征指标	茎节明显，叶片卷曲皱缩，脉络清晰，有特殊气味		
	基本要求	株形完整，干燥，色泽一致		
	株数/10g	>80~90	70~80, >90~100	
	整齐度	均匀	较均匀	基本均匀
	其它	无肉眼可见的明显杂质		

#### 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	鲜品	干品
多糖/ (g/100g) $\geq$	6.0 (以干基计)	6.0
黄酮/ (g/100g) $\geq$	0.60 (以干基计)	0.60
水分/ (g/100g) $\leq$	/	12

#### 4.3 安全卫生指标

按国家有关规定执行。

### 5 设施要求

#### 5.2.1 个人卫生设施

5.2.1.1 车间入口处应设置更衣室和换鞋（穿戴鞋套）设施；其大小与生产人员数最相适应，工作服悬挂上方应设紫外灯。更衣室内应有与生产人员数相适应的储衣柜、鞋架，以保

证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

5.2.1.2 应在车间入口设置洗手、干手和消毒设施；与设施配套的水龙头其开关应为非手动式。

5.2.1.3 洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配（数量不低于10人/个）。必要时应设置冷热水混合器。洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒。应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。

5.2.1.4 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。出入口不能正对车间门，要避开通道，卫生间门应设自动关闭装置，要有良好的排风及照明设施。

## 5.2.2 仓储设施

5.2.2.1 加工厂应有足够面积的原料、辅料、半成品和成品仓库。成品仓库面积按 $250\text{kg}/\text{m}^2\sim 300\text{kg}/\text{m}^2$ 计算确定。

5.2.2.2 仓库应干燥、清洁、避光。地面应坚固、平整、光洁，便于清洁，墙壁无污垢。

5.2.2.3 仓库应有防火、防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠设施。成品仓库地面应设置垫板，其高度不得低于15cm。仓库内应设置足够数量的货架，并使储存的物品离墙不小于20cm，离地不小于15cm。

5.2.2.4 根据产品的储存需要建设冷藏库。冷库温度宜控制在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下。

5.2.2.5 贮存包装容器的仓库应清洁，并有防尘、防污染设施，应有新包装容器、回收包装容器分类堆放的空间。

5.2.2.6 辅助储存区应配置通风系统，储存危险品的区域应远离生产车间及食品。

## 5.2.3 防护设施

车间和仓库应有防火、防爆、防水、防鼠、防蝇、防虫，以及防家禽、家畜和宠物出入的相应设施。如放置灭火器、安装防鼠板、安装纱门、纱窗、排水口网罩、通风口网罩、下水道隔离网等设施。

# 6 卫生管理

## 6.1 管理要求

6.1.1 应制定卫生管理制度及考核标准，并实行岗位责任制。

6.1.2 应制定卫生检查计划，并对计划的执行情况进行记录并存档。

## 6.2 厂区环境卫生管理

6.2.1 厂区及邻近厂区的区域，应保持清洁。厂区内道路、地面养护良好，无破损，无积水，不扬尘。

6.2.2 厂区内草木应定期修剪，保持环境整洁；不得堆放杂物。

6.2.3 排水系统应保持通畅，不得有污泥淤积。

6.2.4 应设置废弃物临时存放设施。废弃物根据其性质分类存放。废弃物存放设施应为密

闭式，污物不得外溢，做到日产日清。

### 6.3 厂房及设施卫生管理

6.3.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

6.3.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

6.3.3 原材料预处理场所、加工制造场所，每天开工前和下班后应及时清洁，保持良好卫生状况。

6.3.4 生产作业场所，应采取措施（如纱窗、气幕、栅栏等）防止有害生物侵入。

6.3.5 存放废弃物的容器应密闭，做到日产日清。

6.3.6 包装车间内应设置简易配料库，避免在生产期间频繁开门，以免害虫等病媒进入生产区域。

6.3.7 除卫生和工艺需要，均不得在生产车间使用和存放可能污染金线莲的任何种类的药剂。供车间内部使用的清洁消毒用品，应设专区或专柜存放，并明确标示，有专人负责管理。

6.3.8 生产车间进口应备有工作鞋或备有防污染鞋套。

### 6.4 机器设备卫生管理

6.4.1 用于生产、包装、储运等的设备、工器具，应定期清洁。

6.4.2 对使用的机器设备、工器具每天开工前和下班后应进行清洁。

6.4.3 可移动设备和工器具，应放置在能防止其食品接触面再受污染的场所，并保持适用状态。

6.4.4 车间内移动水源的软质水管喷头或者水枪保持正常的工作状态，在任何情况下都不得落地。

6.4.5 所有金线莲接触面，应防止锈蚀。

6.4.6 用于清洗与产品接触的设备 and 工器具的清洗用水，应符合 GB 5749 的规定。

### 6.5 清洁管理

6.5.1 企业应制定清洁制度和措施，保证企业所有场所、设备和工器具的清洁卫生。

6.5.2 直接用于清洁金线莲加工设备、工器具及包装材料的清洁剂应是食品行业允许使用的清洁剂。

6.5.3 一般不得使用金属材料（如钢丝绒）清洗设备和工器具。特殊情况下必须使用金属材料清洗时，应严格防止金属物混入产品。

6.5.4 清洁的方法应安全、卫生，消毒剂、洗涤剂应在安全、适用的状态下使用。

6.5.5 用于清扫、清洗和消毒的设备、工器具应放置于专用场所内，由专人妥善管理。

6.5.6 应对清洁程序进行记录，如洗涤剂和消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度等。

6.5.7 清洗剂、消毒剂均应有固定包装，定点存放，专人保管，建立管理制度。

### 6.6 人员卫生管理

### 6.6.1 人员健康

6.6.1.1 企业应建立从业人员健康检查和档案管理制度。

6.6.1.2 金线莲加工及相关人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。上岗前应接受卫生培训。

6.6.1.3 金线莲加工及相关人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

### 6.6.2 个人卫生

6.6.2.1 金线莲加工人员应保持良好的个人卫生。

6.6.2.2 进入生产车间前，应穿戴好整洁的工作服，工作帽、工作鞋（靴）。工作服应盖住外衣，头发不应露出帽外，必要时应戴口罩。

6.6.2.3 上岗前、如厕后、接触可能污染金线莲的物品后或从事与生产无关的其他活动后，应洗手消毒。生产加工、操作过程中应保持手部清洁。

6.6.2.4 金线莲加工人员不应涂指甲油，不应使用香水，不应佩戴手表及饰物。

6.6.2.5 工作场所严禁吸烟、吃食物或进行其他有碍金线莲卫生的活动。

6.6.2.6 个人衣物应贮存在更衣室个人专用的更衣柜内，个人用其他物品不应带入生产车间。

### 6.6.3 来访者

来访者进入金线莲生产加工、操作场所应符合现场操作人员卫生要求。

## 6.7 有害生物防治管理

6.7.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.7.2 应保持各种卫生防护设施完好，防止家禽、家畜、鼠类、昆虫等侵入。若发现有虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.7.3 应制定虫害控制措施，并定期检查。

6.7.4 可采用物理、化学或生物制剂进行处理，其灭除方法应不影响金线莲的安全和产品特性，不污染食品接触面及包装材料（应尽量避免使用杀虫剂等）。

6.7.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好防止人身、产品、设备、工器具的污染和中毒的预防措施。

6.7.6 厂区应定期进行有害生物治理工作。但治理工作不能在生产过程中进行。治理工作应有相应的记录。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

#### 7.1.1 特征指标、基本要求、整齐度

采用目测评定。

### 7.1.2 株高

采用分度值为1mm的量具，测量根茎基部到顶端生长点的高度或长度。

### 7.1.3 每10g株数

用0.01g精度的天平称量并计算株数。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 多糖含量

多糖含量的测定按SN/T 4260的规定执行。

### 7.2.2 黄酮含量

黄酮含量的测定按SN/T 4592的规定执行。

### 7.2.3 水分含量

按照GB 5009.3规定执行。

## 7.3 安全卫生指标

按国家有关规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

#### 8.1.1 型式检验

8.1.1.1 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 每年采收初期；
- b) 前后2批次检验结果差别较大时；
- c) 人为因素或自然因素使生产环境发生较大差异时；
- d) 质量技术监督部门提出型式检验要求。

8.1.1.2 型式检验的项目为第4章规定的所有项目。

## 8.1.2 交收检验

8.1.2.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证，产品方可交收。

8.1.2.2 交收检验项目为感官、包装和标志、标签。

## 8.2 组批

以同一产地、同一品种、同一等级、同一包装日期或采收期的产品为一个批次。

## 8.3 抽样方法

对采集的样品进行现场常规鉴定或实验室做品质鉴定，一般要求随机抽样。

## 8.4 判定规则

8.4.1 型式检验整批样品中感官指标不合格品率超过5%时，判为不合格，允许降级或重新分级。理化指标中有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格。安全卫生指标中如有一项不合格即判为不合格产品。

8.4.2 交收检验中整批样品感官指标中不合格品率超过5%时，判为不合格，允许降级或重新分级；包装和标志、标签有一项不合格，判为不合格。将检出的各项不符合本等级感官要求的金线莲称重，按式(1)计算不合格品率。

$$p = \frac{q}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- p——不合格品百分率，%；
- q——不合格品总重，kg；
- m——抽样样品总重，kg。

## 9 包装

### 9.1 包装材料

9.1.1 内包装材料必须具有牢固、无毒、防潮、遮光等作用；外包装材料具有保护金线莲固有形态、抗压的功能，便于装卸、运输。

9.1.2 直接接触金线莲的包装材料必须是食品级的。不得使用聚氯乙烯、混有氯氟碳化合物的膨化聚苯乙烯等有毒物质作包装材料，不使用油墨印刷的纸张，不使用盛装过其他物品的食品袋包装金线莲。重复使用的布袋使用前应清洗干净。不得使用含有荧光染料的材料。

9.1.3 内包装上的印刷油墨或标签标识使用的黏着剂、印油等必须无毒。

9.1.4 金线莲包装材料用纸应符合 GB 4806.8 的规定，高分子材料应符合 GB/T 4456、GB 4806.7 的规定，复合包装铝箔袋材料应符合 GB 9683 的规定。棉布、麻袋和塑料编织袋包装材料应符合 GB/T 406、GB/T 731、GB/T 8946 的规定。

## 9.2 包装物

9.2.1 包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味。制作金线莲包装容器的材料有：纸板、聚乙烯、复合膜铝箔、塑料编织物等，宜采用可回收的材料作为金线莲包装物。

9.2.2 产品包装物应统一设计制作。

9.2.3 预包装金线莲包装应符合 GB 7718 预包装食品标签通则，符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定；应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读；直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容；非零售的金线莲，应在包装物上或随行文件中注明品种、等级、产地、质量、生产日期和生产厂家。

9.2.4 包装物应完好、无破损。

9.2.5 包装材料应提倡环保、节能、简洁。

## 9.3 包装过程管理

9.3.1 包装人员应持健康证上岗，保持良好的个人卫生。

9.3.2 包装过程金线莲产品不得接触地面；工作台面应清洁。

9.3.3 内包装间应相对独立，包装前应对包装场所进行清洁，宜用紫外线消毒 30min 以上，防止包装过程中污染。

## 10 运输

### 10.1 运输工具

10.1.1 可选择火车、船舶、汽车、飞机等。

10.1.2 装运金线莲的车箱、船舱、机舱等应保持干燥、清洁、无异味、无污染。

10.1.3 运输工具在装运前应清理干净，必要时进行清洗、灭菌消毒。

10.1.4 运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒、无害。

### 10.2 运输管理

10.2.1 不得与化肥、农药及任何有害、有毒、有气味的物品一起混运。

10.2.2 装运前应检查运输数量，填写运输单据；运输单据字迹清晰，内容正确，项目齐全。

10.2.3 储运图示标志必须符合 GB/T 191 规定。收发货标志应符合 GB/T 6388 规定。

10.2.4 运输过程中应防止雨淋。装卸过程应轻装、轻卸，防止强烈挤压和剧烈震动，不得损坏包装件。

10.2.5 运输过程应有完整的档案记录，并保留相应的单据。

## 11 贮藏

### 11.1 贮藏环境

11.1.1 周围环境应无异味、清洁、卫生，远离污染源。

11.1.2 贮藏金线莲的仓库应设在干燥处，应避免生活区和加工区的污染和干扰。

11.1.3 贮藏金线莲的场所应便于运输车辆进出，路面应硬化。

### 11.2 贮藏设施

- 11.2.1 贮存金线莲应有专用仓库，仓库内应清洁、干燥、无异味。
- 11.2.2 有良好的避光、防潮、封闭功能，具有防火、防虫、防蝇、防鼠设施。
- 11.2.3 贮藏设施应牢固，使用的材料应无毒、无害。

### 11.3 贮藏管理

- 11.3.1 贮藏场所、设施及周边要定期打扫，必要时进行消毒。贮藏设备及使用工具在使用前均应进行清理（洗），防止污染。
- 11.3.2 仓库内要按不同种类、不同等级和不同批次的金线莲进行分类存放，并应标识清楚，分别堆码，产品应堆放整齐，应离地、离墙存放。
- 11.3.3 金线莲入库前，应检查包装是否完好以及内装物有无变质等现象。对破损及受潮的包装必须立即更换。
- 11.3.4 定期检查产品质量，对贮藏超期产品，及时进行移库或报废处理。
- 11.3.5 宜采用物理方法进行消毒，当物理方法不能满足时，可使用消毒剂。
- 11.3.6 应设仓贮管理人员，定期检查金线莲产品质量和贮藏设施的卫生情况，定期清洁（理），保持贮藏产品完好。
- 11.3.7 建立仓库管理档案，详细记载出入库产品的种类、生产日期或批号、包装类型、数量、运输方式和时间。保留相应的单据。
- 11.3.8 应保留所有搬运设备、贮藏设施和包装物的使用登记表或核查表。

## 12 金线莲的销售

- 12.1 从事金线莲批发业务的经营者应建立金线莲销售台账，如实记录批发金线莲的品种、规格、数量、流向等内容，销售台账保存期限不得少于2年。
- 12.2 金线莲经营者应对销售金线莲进行定期检查和清货，对变质、外包装破损、出厂日期等标识不清或不符合食品安全标准的金线莲，应及时下架，不得销售。
- 12.3 临期金线莲销售专区，将临期金线莲统一放置到临期专区销售，并向消费者做出醒目提示。
- 12.4 对于采用捆绑形式销售的临期金线莲，属于附赠的商品应加贴“赠品”字样标识，捆绑及“赠品”字样标识不得遮盖产品生产日期。
- 12.5 金线莲销售环节的存放条件应满足产品标签标识上明示的温度要求。

## 13 不合格金线莲的处理

- 13.1 金线莲经营者如在储存或销售过程中发现超过保质期或变质的金线莲，应立即下架，隔离、标识、记录并统一处理。
- 13.2 金线莲经营者应建立不合格金线莲退市和召回制度，如发现有不符合食品质量安全国家标准等的不合格金线莲，应立即停止销售，全部下架封存，并接受退换货。同时立即报告监管部门。
- 13.3 金线莲经营者对于下架的不合格金线莲进行追溯。
- 13.4 金线莲经营者应建立不合格金线莲处理记录，对发现的不合格金线莲，应如实记录金线莲名称、供应者、下架原因、下架时间、处理方式、处理数量、监销人员姓名、通知和报告情况等。
- 13.5 金线莲经营者应根据消费者购货凭证，依法对消费者履行不合格金线莲的更换、退货等义务。

---

全国团体标准信息平台