

团 体 标 准

T/GXPP 003—2022

芳林马蹄产品

Fanglin horseshoe products

2022 - 01 - 18 发布

2022 - 05 - 20 实施

广西品牌协会 发布

前 言

本文件按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。

本文件由广西省品牌协会提出并归口。

本文件起草单位：广西品牌协会、平桂区农业农村局

本文件主要起草人：刘艳珍、邱飞、黎达境、江雨唯、李园园、李祖彪、陈莉、胡茂泳、马晓、邹志坚、吴长森、江丽、王蕾。

全国团体标准信息平台

芳林马蹄产品

Fanglin horseshoe products

1 范围

本文件确立了方林马蹄的适用范围、质量要求、分级指标、试验方法、检验规则及包装、标志、采收、贮藏和运输。

本文件适用于芳林马蹄产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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。

本标准严格按照AGI01330 农产品地理标志芳林马蹄质量控制技术规范适用。

NY/T 1405 绿色食品 水生蔬菜

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

GB/T 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 5009.15 食品中锶的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

3 适用范围

本标准适用于农产品地理标志芳林马蹄。

3.1 保护范围

划定的地域保护范围以贺州市平桂管理区的黄田镇、沙田镇、羊头镇、鹅塘镇、公会镇、望高镇、西湾街道、水口镇、大平乡。地理坐标为东经 $111^{\circ} 05' 00'' \sim 112^{\circ} 03' 00''$ ，北纬 $23^{\circ} 39' 00'' \sim 25^{\circ} 09' 00''$ 。

4 质量要求

4.1 外观

马蹄整体饱满完整、新鲜清洁、色泽良好、无腐烂、无霉变、无异味。

5 分级指标

5.1 按外观要求和规格大小分一等品、二等品、三等品，要求见表 1。

表 1 分级要求

等级	外观	表皮	大小 (kg/只)	整齐度%
一等品	球茎扁圆形，顶芽粗壮稍尖，脐稍凹	皮红褐色，表皮光滑，有光泽，有圆环节 5-6 个表面附有少量泥沙而不影响	<60	90
二等品	球茎扁圆形，顶芽粗壮稍尖，脐稍凹，皮红褐色	表皮有斑点，光泽度不均匀，有圆环节 5-6 个表面附有少量泥沙而不影响	<40	
三等品	球茎扁圆形，顶芽粗壮稍尖，脐稍凹，皮红褐色	表皮凹凸不平整，光泽暗淡，有圆环节 5-6 个表面附有少量泥沙而不影响	<50	

5.2 理化指标

表 2 理化指标

项目	水分	可溶性固形物	淀粉	总糖
指标	≤86/100g	≥11.0%	≥5.0%	≥8.2g/100g

5.3 感官评价

5.3.1 外在感官特征

球茎扁圆形，顶芽粗壮稍尖，脐稍凹，皮红褐色，表皮光滑，有光泽，有圆环节 5-6 个，单球重 25-42g，横径 3.9-4.8 cm，球茎高 2.5-3.1 cm，肉白色，质地细嫩，味甜多汁，鲜食渣少，可食率 80%，较耐贮藏。

5.3.2 内在品质指标

水分≤86/100g、可溶性固形物≥11.0%、淀粉≥5.0%、总糖≥8.2g/100g。

5.3.3 感官品质要求

产品要符合农产品地理标志芳林马蹄质量控制技术规范规定。

5.3.4 安全要求

符合《绿色食品 水生蔬菜》（NY/T 1405）的指标要求。

安全指标应符合表 3 规定。

表 3 有害物质限量

项目	指标(mg/kg)
铬(以Cr 计)	≤0.5
镉(以Cd 计)	≤0.05
铅(以Pb 计)	≤0.2
砷(以As 计)	≤0.5
辛硫磷 (phoxim)	≤0.05
多菌灵 (cardendazim)	≤0.5

注：按国家有关规定，剧毒高毒农药不得在蔬菜生产中使用。

5.4 安全指标

5.4.1 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

5.4.2 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.4.3 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.4.4 砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

5.4.5 辛硫磷

按 GB/T 5009.102 的规定执行。

5.4.6 多菌灵

按 GB/T 5009.188 的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官检验

用目测法鉴定样品的形态和外观（果形、色泽、果面、果梗、机械伤、外来水分、腐烂、病虫害、冷害和冻害等）并记录。用嗅的方法鉴定样品的异味，并记录。

6.1.1 内在品质

用不锈钢水果刀将芳林马蹄切开，检验芳林马蹄肉质色泽、红心。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分

按照GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 可溶性固形物

按照NY/T 2637 的规定执行。

6.4 淀粉

按照GB 5009.9 的规定执行。

6.5 总糖

按照GB 5009.8 的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 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。

a)国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求。

b)前后两次抽样检验结果差异较大。

c)因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验,交收检验内容包括感官、标志和包装;检验合格后并附合格证方可交收。

7.1.3 组批规则

同一产地,同时采收的马蹄作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

从每一货批中随机抽取 2kg 样品。取 1kg 作为检验样品,1kg 样品作为备用样品,备用样品应低温冷藏保存。

7.3 判定规则

7.3.1 感官指标应和安全指标中有一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。检出按国家有关规定不得在蔬菜中使用的剧毒高毒农药,即判该批次产品为不合格。

7.3.2 理化指标应符合相应等级要求,其中一项不能达到要求的则逐级下判,低于三级则判不合格。

8 标志

包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、等级、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 外包装(箱、筐、袋)应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒,便于装卸、仓储和运输。

9.1.2 每批报验的马蹄,其包装规格、单位净含量应一致。

9.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取样品,每件的净含量不应低于包装标注的净含量。

9.1.4 符合 GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则要求。

9.2 运输

9.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

9.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

9.2.3 防日晒、防雨淋,不宜裸露运输。

9.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装、混运。

10 贮存

在避光、阴凉、干燥、洁净处贮存，注意防霉、防虫。

全国团体标准信息平台