

T/QTDGXH

海南省澄迈县桥头地瓜产销协会团体标准

T/QTDGXH 01—2022

桥头地瓜

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 11 - 01 实施

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。

本文件由海南省澄迈县农业局提出。

本文件由海南省澄迈县农业局归口。

本文件起草单位：澄迈沙土休闲现代农业开发有限公司、澄迈桥沙现代农业开发有限公司。

本文件主要起草人：温奇信、王文克、王永敢、杨英春。

桥头地瓜

1 范围

本文件规定了桥头地瓜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存和运输等技术要求。

本文件适用于鲜食桥头地瓜。

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/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 3810 塑料网眼袋

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桥头地瓜

在澄迈县桥头镇生产的地瓜。

注：地瓜又称甘薯[*Ipomoea batatas* (L.)]，食用器官属于甘薯的块根。

3.2

机械伤

地瓜受外力作用所造成的伤害。

注：机械伤包括表皮脱落、碰伤、刺伤、擦伤、压伤等。

3.3

病虫害症状

地瓜受病虫害为害，以致造成肉眼可见的伤口、虫洞、病斑、虫蚀、水渍斑等。

3.4

冷害

零度以上低温造成的地瓜外观可见的伤害，如霉烂、变质等。

3.5

冻害

零度以下低温造成的地瓜外观可见的伤害，如霉烂、变质等。

3.6

糠心

地瓜内部呈褐白相间的干腐症状。

3.7

异味

有不正常气味或滋味。

3.8

异品种

甘薯分类上相互不同的品种或品系。

3.9

果形指数

地瓜长度与横径的比值。

3.10

长形果

果形指数大于1.50的地瓜。

注：长形果包括长形、长纺锤形、椭圆形、短纺锤形、长筒形、上膨形（葫芦形）、下膨形等形状的地瓜。

3.11

短形果

果形指数小于等于1.50的地瓜。

短形果包括球形、扁球形等形状的地瓜。

3.12

杂质

包装容器内所含的、薯块上所沾的泥土、砂粒、须根等。

3.13

畸形

薯形不端正，薯形弯曲、扭曲，地瓜外表有条沟、网状龟裂、条筋、缢缩、或缢缩加条沟等不良外观性状。

3.14

表皮光滑

地瓜外表皮无网状或点状突出等明显的瑕疵。

3.15

缺陷

由于开裂、机械伤、病虫害症状、畸形等导致地瓜外观和/或内在品质受到影响的瑕疵。

3.16

一般缺陷

仅影响地瓜外观而不影响薯块内在品质的缺陷。

一般缺陷包括疤痕，轻微的发芽、机械伤及畸形等缺陷。

3.17

严重缺陷

严重影响地瓜外观和/或内在品质的缺陷。

严重缺陷包括病斑、腐烂、虫眼、开裂、鼠咬、糠心、严重机械伤及严重畸形等缺陷。

3.18

成熟适度

块根的发育达到该品种固有的色泽、大小和品质风味。

4 要求

4.1 基本要求

鲜食桥头地瓜应符合下列基本要求：

- 同一品种，无异品种，薯块完整；
- 外观新鲜，色泽正常，硬实、无脱水、无干皱；
- 口感好，无异味；
- 无变质，无水浸；

- 无冷害、无冻害；
- 无严重缺陷；
- 非冷藏薯块表面无异常外来水分；
- 具有适于市场或贮运要求的成熟适度。

4.2 等级规格

4.2.1 等级

4.2.1.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，鲜食桥头地瓜分为特等品和一等品两个等级。各等级应符合表1的规定。

表1 桥头地瓜等级

项 目		等 级	
		特等品	一等品
感官指标	果形	长形果；果形端正、整齐；无短形果；无畸形	长形果或短形果；果形较端正、较整齐；无明显畸形
	果面	表皮光滑，极少须根，表皮完整，基本无表皮破损，无其他一般缺陷	表皮较光滑，无明显须根，表皮较完整，允许有轻微的表皮破损和轻微发芽，基本无其他一般缺陷。除轻微的表皮破损和轻微发芽外，一般缺陷果≤3.0%
理化指标	杂质，%	≤1.0	
注：各等级产品中，薯蒂和薯顶断口处的最大直径均不应不大于1.0 cm。			

4.2.1.2 等级容许度

按质量计，等级容许度如下：

- a) 特等品允许有4%的产品不符合该等级的要求，但应符合一等品的要求；
- b) 一等品允许有8%的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

4.2.2 规格

4.2.2.1 规格划分

以单薯质量为划分规格的指标，长形果分为加大(2L)、大(L)、中(M)、小(S)和加小(2S)五个规格，短形果分为大(L)、中(M)和小(S)三个规格。各规格应符合表2的规定。

表2 桥头地瓜规格

单位为克

项 目	规 格				
	加大(2L)	大(L)	中(M)	小(S)	加小(2S)
长形果单薯质量	300.1~600.0	200.1~300.0	100.1~200.0	50.1~100.0	20.0~50.0
短形果单薯质量	—	150.1~600.0	70.1~150.0	30.0~70.0	—

4.2.2.2 规格容许度

按质量计，规格的容许度如下：

- a) 特等品中允许有5%的产品不符合该规格的要求；
- b) 一等品中允许有8%的产品不符合该规格的要求；
- c) 各规格产品中最大与最小单薯质量应符合表3的规定。

表3 不同规格允许的最大与最小单薯质量

单位为克

项 目	规 格				
	加大(2L)	大(L)	中(M)	小(S)	加小(2S)

长形果	最大单薯质量	≤666.0	≤366.0	≤233.0	≤133.0	≤66.0
	最小单薯质量	≥268.0	≥168.0	≥85.0	≥41.0	≥15.0
短形果	最大单薯质量	—	≤666.0	≤300.0	≤97.0	—
	最小单薯质量	—	≥163.0	≥57.0	≥20.0	—

4.3 卫生指标

应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于自然光下，用鼻嗅和品尝的方法检测口感和异味，其余指标采用目测或量具检测。当薯块外部表现有病虫害症状或对薯块内部有怀疑时，应剖开样薯检验。对不符合要求的薯块做各项记录，如果一个薯块同时存在多种缺陷时，选择其中一种最主要的缺陷，按一个缺陷记录。分别称取检验样品的质量和不符合感官要求产品的质量，单位为千克，保留一位小数。按公式（1）计算感官指标不合格率，结果保留整数。

$$A = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A ——感官指标不合格率，单位为百分率（%）；

m_1 ——不符合感官要求产品的质量，单位为千克（kg）；

m_2 ——检验样品的质量，单位为千克（kg）。

5.2 果形指数检验

用卡尺分别量取薯块的最大长度及最大横径，单位为毫米，保留两位小数。用公式（2）计算果形指数，结果保留两位小数。

$$B = \frac{L}{D} \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

B ——果形指数；

L ——薯块长度，单位为毫米（mm）；

D ——薯块横径，单位为毫米（mm）。

5.3 单薯质量检验

用精度为0.1 g的天平称量各个薯块的质量，单位为克，保留一位小数。用公式（3）计算规格不合格率，结果保留整数。

$$C = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：

C ——规格不合格率，单位为百分率（%）；

m_1 ——不符合相应规格要求产品的质量，单位为克（g）；

m_2 ——检验样品的质量，单位为克（g）。

5.4 杂质检验

把鲜薯倒在干净无杂质的地上或板上，从样品鲜薯表面上摘下须根，并轻轻剥下或扫下鲜薯表面沾附的泥土等杂质（不得伤及薯皮），分别称取泥土、砂粒、须根等杂质质量（ m_1 ）、已除去杂质的样品鲜薯质量（ m_2 ），用公式（4）计算杂质含量，结果保留一位小数。

$$D = \frac{m_1}{m_1 + m_2} \times 100 \dots\dots\dots (4)$$

式中：

D ——杂质含量，单位为百分率（%）；

m_1 ——泥土、砂粒、须根等杂质质量，单位为千克（kg）；

m_2 ——已除去杂质的检验样品质量，单位为千克（kg）。

5.5 卫生指标检验

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一产地、同时采收的产品作为一个检验批次。流通市场以相同来源的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照简单随机抽样的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 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) 每年采收初期；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

6.3.2 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括等级、规格、包装等。理化指标、卫生指标由交易双方根据合同商定。检验合格并附合格证方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 基本要求判定

每批受检样品基本要求不合格率按其所检单位（箱、袋等）的平均值计算，若超过8%则判该批产品为不合格产品。

6.4.2 卫生指标判定

凡卫生指标中有一项不符合要求，则判该批产品为不合格产品。

6.4.3 包装材料判定

凡包装材料不符合卫生要求，则判该批产品为不合格产品。

6.4.4 等级判定

整批产品不超过某等级规定的容许度，则判为某等级产品。若超过，则按低一级规定的容许度检验，直到判出等级为止。如果容许度超出一等品的范围，则判为“等外品”。

6.4.5 规格判定

整批产品不超过某规格规定的容许度，则判为某规格产品。若超过，则按低一级规定的容许度检验，直到判出规格为止。如果容许度超出最小规格（长形果加小（2S）规格，短形果小（S）规格）的范围，则判为“级外品”。

6.4.6 净含量判定

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，则判该批产品为合格产品，否则判该批产品为不合格产品。

6.5 复检

如果对检测结果产生异议，允许用备用样品（如条件允许可再抽一次样）复检一次，复检结果为最终结果。其中卫生指标不合格，不得进行复检。

7 包装、标识、贮存、运输

7.1 包装

7.1.1 包装材料

包装容器整洁、大小一致、干燥、牢固、透气、无毒、无异味、内壁无尖突物；宜用纸箱、编织袋、塑料网眼袋、塑料周转箱等包装。纸箱应符合GB/T 6543的规定，并有透气孔，无受潮、离层现象；编织袋应符合GB/T 8946的规定；塑料周转箱应符合GB 8868或GB/T 5737的规定；塑料网眼袋应符合QB/T 3810的规定。

7.1.2 包装容量

单位包装净含量应根据销售和运输要求确定，不宜超过25 kg。

7.1.3 限度范围

每批受检样品质量和大小不符合等级、规格要求的允许误差按所检单位（箱、袋等）的平均值表示，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位（箱、袋等）的允许误差值不应超过规定值的2倍。

7.2 标识

7.2.1 每个包装上应有明显标识，内容如下：

- a) 产品名称、品种名称及商标；
- b) 等级、规格（同时标注相应规格指标值的范围）；
- c) 执行的产品标准代号；
- d) 生产者（生产企业）或供应商（经销商）名称、详细地址、邮政编码及电话，其中生产者或供应商的名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品质量责任的生产者名称、地址；
- e) 产地（包括省、市、县、镇名，若为出口产品，还应冠上国名）；
- f) 净重、毛重；
- g) 采收日期、包装日期（必要时）和贮藏条件等。

7.2.2 标注内容要求字迹清晰、完整、规范且不易褪色，标注于包装的外侧。食品标识中强制标注内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8 mm。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.3 贮存、运输

7.3.1 贮存场地应阴凉、通风、防雨、无异味、清洁、卫生，防止日晒、雨淋及有毒、有害物质的污染。

- 7.3.2 运输要求快捷、通风，防受潮、虫蛀、鼠咬，不得日晒雨淋。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。
- 7.3.3 运输工具的装运舱应清洁、无异味、无毒、无污染，有防日晒、防雨、防压设施，不应与有毒、有害、有异味物质一起运输。包装箱（袋）要有规则排列堆放，留有通风道。
- 7.3.4 等级规格检测前后的产品应选择一定的贮藏和运输条件。贮存和运输条件应根据品种特性、运输季节、运输方式和运输距离等确定，以确保产品以标注的等级规格的最佳状态到达目的地。

全国团体标准信息平台