

T/CAI

团 体 标 准

T/CAI 025—2023

## 仁兆蒜薹产品等级规格

Grades and specifications of Renzhao garlic sprouts

2023 - 02 - 22 发布

2023 - 02 - 22 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。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本标准的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

本文件由平度市仁兆绿色蔬菜协会提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：平度市农业农村局、平度市仁兆绿色蔬菜协会、青岛沽河水农产品专业合作社。

本文件主要起草人：吕宁、张江波、车淑芬、张颜春、崔宇菲。

# 仁兆蒜薹产品等级规格

## 1 范围

本文件规定了仁兆蒜薹产品等级规格的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品仁兆蒜薹保护区域范围内生产的新鲜蒜薹。

## 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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
- 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 8867 蒜薹简易气调冷藏技术
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
- JJF 1070 定量包装产品净含量检测规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**蒜薹** garlic sprouts

蒜薹是大蒜的花薹，包括花茎（薹茎）和总苞（薹苞）两部分。薹苞是大蒜花茎顶端的总苞，内含发育不全的花序。

### 3.2

**仁兆蒜薹** Renzhao garlic sprouts

在地理标志产品仁兆蒜薹保护区域范围内按仁兆蒜薹种植技术规程种植，产品质量符合本文件要求的蒜薹。

## 4 要求

## 4.1 等级

### 4.1.1 基本要求

外观完好、新鲜、清洁、无异物，无霉烂、变质，无虫害、冻伤，薹苞不开散，无糠心。

### 4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，产品分为特级、一级和二级。蒜薹等级应符合表1的规定。

表 1 蒜薹等级

等级	要 求
特级	1.质地脆嫩，色泽鲜绿，成熟适度，整洁均匀； 2.花茎粗细均匀，长短一致，薹苞以下部分长度差异不超过 1.0 cm；薹苞白色，不膨大，顶尖绿色； 3.花茎末端断面整齐，无损伤、划薹、杂质、畸形、病斑点等现象。
一级	1.质地脆嫩，色泽鲜绿，成熟适度，整洁均匀； 2.花茎粗细均匀，长短基本一致，薹苞以下部分长度差异不超过 2.0 cm；薹苞不膨大，允许顶尖稍有黄绿色； 3.花茎末端断面基本整齐，无损伤、划薹、杂质、无明显畸形、病斑点等现象。
二级	1.质地脆嫩，色泽鲜绿，成熟适度，整洁均匀； 2.花茎粗细较均匀，长短较一致，薹苞以下部分长度差异不超过 3.0 cm；薹苞稍膨大，允许顶尖发黄或干枯； 3.花茎末端断面基本整齐，有轻微损伤、划薹、显畸形、病斑点，无杂质。

### 4.1.3 允许误差范围

- 按质量计，特级允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- 按质量计，一级允许有 10%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- 按质量计，二级允许有 10%的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

## 4.2 规格

以薹苞下至末端的长度为划分规格的指标，分为特级、一级和二级。

### 4.2.1 规格划分

蒜薹的规格应符合表 2 的规定。

表 2 蒜薹规格

	特级	一级	二级
长度/（cm）	≥ 40.0	≥ 35.0	≥ 30.0

### 4.2.2 允许误差范围

- 按质量计，特级允许有 5%的产品不符合该规格的要求。
- 按质量计，一级和二级允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

## 4.3 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

#### 4.4 净含量

距花茎基部 5 cm~10 cm 处绑把，每把 0.5 kg~1.0 kg。每个包装单位净含量应符合表 3 的要求。

表 3 净含量及其允许负偏差

每个包装单位净含量	允许负偏差
≤10 kg	5%
10 kg~20 kg	3%

### 5 检验方法

#### 5.1 等级检验

在自然光线下，凭感官检验形态、外观、质地、杂质。

#### 5.2 规格

##### 5.2.1 长度

采用精确到1 mm的测量工具尺测量。

##### 5.2.2 重量

采用精确到1 g的电子称测量。

#### 5.3 卫生要求

按照GB 2762、GB 2763描述的方法执行。

#### 5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行计量。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一产地、同一批次、同等级的蒜薹作为一个检验批次。

#### 6.2 抽样

按NY/T 896 的规定执行。

#### 6.3 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验合格，产品方可交收。检验项目为感官、规格、净含量、包装、标志。

#### 6.4 型式检验

型式检验项目为第 4 章规定的全部要求，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 交收检验差异较大时；
- d) 国家市场监督管理总局或主管部门提出型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

经检验等级（4.1）、规格（4.2）、净含量（4.4）有一项不合格的，可加倍取样复检，复检仍不合格，即判该批产品不合格。检验结果中安全卫生指标（4.3）有不符项时，即判该批产品不合格，不得复检。

## 7 标识、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标识、标志

产品包装标识内容应包括：产品名称、等级、规格、产品的标准编号等内容，符合 GB/T 17924 的规定，储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品收获后应就地修整，及时包装，同一包装箱内，应为同一等级、同一规格的产品，产品整齐排放，包装内产品的可视部分应具有整个包装产品的代表性。且应符合 GB/T 34343、SB/T 10158 的规定，包装材料应符合食品安全国家标准的相关规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染；短途运输（运距约在 500 km 以下的运输），运输过程中应具有防雨、防日晒设施；长途运输（运距在 500 km 以上的运输），应在 0℃~1℃的低温条件下运输。注意防冻、防热、防污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

### 7.4 贮存

#### 7.4.1 短期贮藏

短期存放需在阴凉通风、防日晒、无异味、无污染源处，加以苫盖，码放高度不得超过12 cm。保质期 5 d~7 d。利用0℃的低温库，保质期2个月。

#### 7.4.2 长期贮藏

按照GB/T 8867 的规定执行。

---