

ICS 65.020.20
CCS B 05

团 体 标 准

T/SCCAA 002—2026

马湖莼菜

2026-6-X 发布

2026-6-X 实施

四川省认证认可协会 发布

目录

前 言.....	II
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
3.1 马湖莼菜 <i>Brachythecaer hoteris</i> Lake Mahu	3
4 要求.....	3
4.1 感官要求.....	3
4.2 理化指标.....	4
4.3 分级要求.....	4
4.4 安全卫生指标.....	4
5 检验方法.....	4
6 检验规则.....	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存.....	5

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。

本文件由雷波农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：雷波县种植业服务中心，雷波马湖优佳莼菜种植有限责任公司。

本文件主要起草人：（待填）。

本文件于XXXX年XX月首次发布。

马湖莼菜

1 范围

本文件规定了马湖莼菜的术语和定义、产品要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以凉山州雷波县马湖区域莼菜为原料，经杀青、冷却、灭菌等工艺而成的莼菜制品。

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 1903-2008 食品添加剂 冰乙酸（冰醋酸）
- GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13-2017 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB/T 6543-2025 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 1007-1990 罐头食品净重和固形物含量的测定
- DB 513437/T22—2014 地理标志保护产品马湖莼菜生产加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 马湖莼菜 *Brachythecaer hoteris* Lake Mahu

产于海拔高度900m~1600m的四川省凉山州雷波县高山深水无污染湖泊——马湖水系，属睡莲科，质地柔嫩、色泽碧绿，并附着透明胶质，未展开的卷叶和嫩梢可以食用的莼菜。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
-----	-----

色 泽	地下茎白、叶子椭圆形, 上面亮绿色, 下面绿中带紫
-----	---------------------------

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

项 目	指 标
胶质厚度 mm	≥1.0
平均卷叶重 g/个	≥1.2
粗蛋白 %	≥0.65
水溶性总糖 %	≥0.90

表2 理化指标

4.3 分级要求

应符合表3的规定。

表3 分级要求

项 目	特 级	一 级	二 级
黑节 %	0	≤2	≤5
卷叶尺寸 cm	≤2.5	2.6 ~ 3.9	4.0 ~ 5.5
叶片带芽率 %	100	80 ~ 99	60 ~ 79

4.4 安全卫生指标

产品安全指标应达到国家对同类产品的相关规定。

固形物含量应≥50%。

5 检验方法

5.1 感官: 将样品倒入白瓷盘中, 对感官指标进行目测检验。随机取 100 枚茎叶, 数、计其中带芽茎叶数和黑节茎叶数, 分别计算各自百分率。

5.2 卷叶尺寸: 从分析样品中随机抽取 50 片卷叶用钢直尺 (精度为 ±0.01cm) 分别量取其长度, 计算其平均值, 即为该批产品的卷叶尺寸。

5.3 固形物含量: 按 QB/T 1007 的规定执行。

5.4 pH 值: 用 pH 酸度计测定。

5.5 镉、铜、铅、砷、汞含量: 按 GB/T 5009.16、GB/T 5009.13、GB/T 5009.12、GB/T 5009.11 规定检验。

5.6 微生物: 按 GB/T 4789.2 ~ 4789.4 的规定执行。

5.7 净含量

将包装容器内容物全部倒入已知质量的烧杯中, 置于天平 (精度为 ±0.1g) 称量。净含量的质量以 X 计, 数值以克 (g) 表示, 按式 (1) 进行计算:

$$X=m_1-m_2\cdots\cdots\cdots (1)$$

式中:

m_1 ……总质量, 单位为克 (g) ;

m_2 ……烧杯质量, 单位为克 (g) 。

6 检验规则

6.1 组批: 以同一产地同时采收、同时投入生产的马湖莼菜为一批。

6.2 出厂检验: 出厂检验项目为色泽、黑节、形态、杂质、卷叶尺寸、叶片带芽率、pH值、净含量。马湖莼菜需经检验合格, 并签发质量合格证后方可出厂。

表4 抽样量及判定

瓶 (袋) /批次	色泽、黑节、形态、杂质			卷叶尺寸、叶片带芽率、pH值、净含量		
	样本 瓶 (袋)	合格质量	水平	样本 瓶 (袋)	合格质量	水平
		Ac	Re		Ac	Re
≤500	20	2	3	5	0	1
501~1000	30	3	4	5	0	1
1001~3000	50	5	6	5	0	1
≥3001	80	7	8	5	0	1

注: 形态、杂质、pH值的样本从色泽合格的样本中抽取。

6.3 型式检验: 有下列情形之一者应进行型式检验:

- 新产品试制时;
- 工艺改变、原料来源或品质发生变化, 有可能影响产品质量要求时;
- 停产三个月以上或仪器设备检修后, 恢复生产时;
- 行业主管部门或产品质量监督部门提出要求时。

6.4 判定规则: 感官、理化和卫生指标不合格则判定该批产品不合格, 产品不得出厂。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签: 瓶装、袋装马湖莼菜标志标签应符合 GB 7718 规定。销售产品包装外观要求: 瓶体整洁、标签端正、标明“煮熟后方可食用”。

7.2 包装: 包装用符合卫生要求的包装袋材料并要求封口严密。外包装必须使用合格的包装箱, 箱内要有防潮材料相隔, 箱体要能抗压。

7.3 运输: 瓶装马湖莼菜在运输、装卸时应避免碰撞和剧烈振动, 防止日晒雨淋, 轻拿轻放。运输车应清洁卫生或用专用食品运输车。

7.4 贮存: 袋装马湖莼菜应贮存在通风良好、干燥的仓库内, 有防蝇、防鼠、防尘等设施。速冻莼菜送入低于-18℃的低温冷库中恒温冷藏。