大竹县香椿产业协会团体标准

《大竹香椿》

编制说明

标准起草工作组

二〇二〇年十一月

一、工作简况

（一）任务来源

大竹县香椿种植历史悠久，目前香椿产业已成为全县特色优势农业产业，形成了良好的综合经济效益。早在2010年，大竹香椿就被原国家质检总局批准为国家地理标志保护产品。

然而，随着产业的不断发展以及市场不规范竞争的影响，导致市面上销售的香椿品质不一，没有为大竹香椿品牌增光添色。于此同时，产业对大竹香椿生产和产品规范的需求不断增加，统一的标准制定成为必须提上日程的一个话题。

2019年底，大竹县香椿产业协会将标准制定工作提上了日程，通过与县、市业务主管部门和标准化主管部门的沟通，确定了制定两项标准的计划。其一是制定《地理标志产品 大竹香椿》地方标准，旨在保障整个生产种植过程。其二是同时制定《大竹香椿》团体标准，旨在配套生产，确保符合地方标准生产的产品顺利进入市场。

（二）编制单位

大竹县香椿产业协会、四川图拉香实业有限公司、大竹福源堂农业专业合作社、四川万豪企业管理咨询有限公司。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

**1.必要性**

“中国香椿第一县”大竹县的菜用大竹香椿以其“叶面光滑、色泽鲜红、香味独特”等上佳品质在全国 20 余个大中城市畅销，在蔬菜销售市场上广受好评，并于 2010 年成功获批国家地理标志保护产品。极佳的产品品质与良好的市场反响也大力推动了菜用大竹香椿产业的进一步发展，目前全县菜用香椿栽植面积接近10 万亩，年产值突破 2 亿元。但是，随着菜用香椿种植规模的不断攀升，栽培标准不一、管护水平不足、包装储运不科学等问题日渐凸显，已经严重影响了大竹香椿产品品质，更是不断伤害着这一优质地理标志保护产品品牌价值。因此，如何有效提升菜用香椿产业水平，促进产业进一步做大做强，解决目前菜用香椿产业发展面临的实际问题显得尤为关键。

**2.目的**

作为大竹县优势的香椿产业，已申报地理标志产品并制定地方标准《地理标志产品 大竹香椿》，但是其内容主要针对香椿种植管理和采收规范，并没有涉及香椿产品质量，贮藏与运输等内容，对于香椿整个产业发展的规范并不增益，此次对《大竹香椿》团体标准的制订实施，将极大促进香椿产业整个流程完善，对质量要求、贮藏以及运输全过程的标准化、规范化提出要求，显著提升菜用香椿产业水平、推动产业健康快速发展。

**3.意义**

《大竹香椿》团体标准发布后，将完善大竹县香椿产业体系，提高香椿产品质量，擦亮大竹香椿品牌，也将极大解决大竹县菜用香椿产业快速发展与菜用香椿产业标准严重缺失的矛盾，为大竹县菜用香椿产业提质增效、快速发展提供理论基础与实践支撑。

（四）主要工作过程

**1.成立标准起草工作组**

2020年8月，大竹县香椿产业协会联合标准编制专业机构，成立标准起草工作组，明确共同研制团体标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署。

**2.前期调研和资料收集**

2020年8月，工作组调研、收集相关资料，通过电话、微信、短信等方式与相关专家保持交流沟通，讨论标准名称、框架及相关内容，多次进行实地调研，与相关人员或专家进行讨论研究，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

**3.标准起草**

2020年8月，起草工作组梳理分析收集的资料，结合调研情况，形成标准初稿，且针对存在的问题多次召开内部会议，并对标准框架、技术内容进行详细讨论。起草工作组在就标准初稿与相关专家进行交流征求意见。对标准中的具体指标再进行研究核对。最终形成标准征求意见稿。

**4.意见征求**

2020年9月，标准起草工作组计划将标准征求意见稿向相关专家征求意见，充分收集反馈意见并对标准进行修改和完善。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1.符合《中华人民共和国标准化法》、《国家标准化管理委员会 民政部关于印发<团体标准管理规定>的通知》（国标委联〔2019〕1号）等法律法规。

2.编写格式严格依据GB/T　1.1-2020《标准化工作导则》的要求。

3.遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编制过程中参考的主要文件及相关标准：

1. GB/T 191 包装储运图示标志
2. GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
3. GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
4. GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
5. GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
6. GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
7. GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
8. GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
9. GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
10. GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
11. GB/T 5737 食品塑料周转箱
12. GB 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
13. GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
14. GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
15. GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
16. GB 50072 冷库设计规范
17. JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
18. NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
19. SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
20. DB5117/T 21 地理标志产品 大竹香椿
21. 原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

三、主要内容的说明

本标准规定大竹香椿术语和定义、栽培管理、质量要求、检测方法、检验规则、贮藏、标志标签、包装、出库及运输的要求。

（一）术语和定义

根据标准需求对菜用香椿、预冷进行了定义。

（二）栽培管理

香椿的栽培和采收应按照DB5117/T 21规定执行。

（三）质量要求

根据香椿的生产实际情况，对感官指标、理化指标、卫生指标和净含量提出要求。

**1.分级**

将菜用香椿按照标准规定，分为特级、一级和二级品。

**2.感官指标**

该部分主要对菜用香椿的叶形、色泽、气味、口感提出要求。

**3.理化指标**

该部分主要体现菜用香椿的理化指标，通过地理标志产品质量技术要求、检测报告和参考国家相关标准进行确定。

**4.卫生指标**

该部分提出污染物限量指标、农药残留限量指标应依据GB 2762、GB 2763的规定。

**5.净含量**

该部分提出净含量允许短缺量应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号规定。

（四）检测方法

该部分提出对标准中规定的全部要求进行检测的方法。

（五）检验规则

该部分主要明确香椿的检验规则，包括组批规则、抽样方法（参考NY/T 2103）、检验分类和判定规则。

（六）贮藏

**1.库房**

该部分对库房建设进行规定，包括对冷库建设（应符合GB 50072）、相关设施设备及器具、清洁消毒、库房降温的要求。

**2.预冷**

该部分对香椿的预冷时间、温度、方式进行要求。

**3.贮藏方式及具体要求**

该部分对冷藏管理进行要求,对同等级香椿量捆成把的存放规则及货物垛码方式进行规范，靠近蒸发器和冷风出口的货物位置应遮盖防冻。

**4.日常管理**

该部分内容是对冷藏库的日常管理和库房抽检的要求。

（七）标志标签、包装、出库及运输

该部分提出外包装标志应符合GB/T 191的规定，包装与标识应符合SB/T 10158的规定。包装方式和容器应符合规定。香椿出库时应具有该等级特有的风味和质地，若外界气温过高应进行回温。除温度于15℃内，24h路程内的运输，其余情况的运输应采用全程冷链运输，对运输工具和注意事项进行要求。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度情况，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际、国外相关标准。

由于标准制定的主要内容是从大竹县香椿产业的实际发展情况出发，对大竹香椿术语和定义、栽培管理、质量要求、检测方法、检验规则、贮藏、标志标签、包装、出库及运输的要求。因此，目前未有与本标准相关的国际、国外标准。

五、与现行法律、法规和上级标准的关系

本标准编制过程中，主要遵循GB/T 1.1标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写，并参考了部分和大竹县香椿相关的地方标准，标准结合大竹县实际情况制定，编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、废止现行有关标准的建议

本标准为新制定。

八、其他应予说明的事项

无。

#### 标准起草工作组

2020年11月