T/DZXC

团体标准

大竹香椿

Dazhu toon

（征求意见稿）

（在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上）

|  |
| --- |
|  |
|  |

2020 -XX - XX 发布

2020 - XX - XX实施

大竹县香椿产业协会   发布

T/DZXC 1—2020

|  |
| --- |
|  |

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

ICS 65.080.20

|  |
| --- |
| CCS B 31 |

目  次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 栽培管理 2

5 质量要求 2

6 检测方法 3

7 检验规则 3

8 贮藏 4

9 标志标签、包装、出库及运输 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由大竹县香椿产业协会提出并归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：刘成文、严开刚、马永祥、沈明东、施海峡、王强、张银、罗磊、李堰军。

大竹香椿

1. 范围

本文件规定了大竹香椿栽培管理、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。

本文件适用于大竹县域内菜用香椿生产及其贮藏运输。

1. 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 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB 50072 冷库设计规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

DB5117/T 21 地理标志产品 大竹香椿

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》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

菜用香椿 chinese toon for vegetable

用于鲜食或食品加工的香椿幼嫩新梢。

预冷 precooling

新鲜采收的香椿，在包装或储藏之前，通过必要的装置或设施，迅速除去田间热和呼吸热，使香椿芽初始温度降至适宜温度范围内的过程。

1. 栽培管理

应按DB5117/T 21规定执行。

1. 质量要求
	1. 分级

将菜用香椿分为特级、一级和二级品。各等级划分应符合表1的规定。

表1 菜用香椿鲜品等级

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 要求 |
| 特级 | 芽长8 cm～10 cm，芽质鲜嫩，梗叶完整，表面无浸水痕迹。 |
| 一级 | 芽长10 cm～12 cm，芽质嫩，梗叶完整，表面无浸水痕迹。 |
| 二级 | 芽长12 cm～15 cm，芽质较嫩，表面无浸水痕迹。 |

* 1. 感官指标

菜用香椿鲜品感官指标应符合表2的规定。

表2 菜用香椿鲜品感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 叶形，色泽 | 叶面光滑无毛、大小均匀一致、色泽鲜亮、呈棕红色。 |
| 气味 | 香味浓郁。 |
| 口感 | 脆嫩多汁、爽口。 |

* 1. 理化指标

菜用香椿鲜品理化指标应符合表3的规定。

表3 菜用香椿鲜品理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 粗纤维，mg/100g | ≤0.8 |
| 氨基酸，g/100g | ≥5 |
| 水分，mg/100g | ≥85 |
| 胡萝卜素，mg/100g | ≥0.3 |
| 蛋白质，% | ≥4 |
| 维生素C，mg/100g | ≥40 |

* 1. 卫生指标
		1. 污染物限量指标应符合GB 2762的规定。
		2. 农药残留限量指标应符合GB 2763的规定。
	2. 净含量

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。

1. 检测方法
	1. 分级与感官指标

将样品置于自然光下，用直尺或刚卷尺测、目测、鼻嗅、品尝和手捏的方法检测长度、叶形、色泽、气味、口感等指标，并作记录。

* 1. 粗纤维

按GB/T 5009.10的规定执行。

* 1. 氨基酸

按GB 5009.124的规定执行。

* 1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* 1. 胡萝卜素

按GB 5009.83的规定执行。

* 1. 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

* 1. 维生素C

按GB 5009.86的规定执行。

* 1. 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

* 1. 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
	1. 组批规则

同一产地、同一采收日期的香椿，作为一个检验批次。

* 1. 抽样方法

按NY/T 2103规定的方法执行。

* 1. 检验分类
		1. 出厂检验

包括感官指标、净含量、包装和标识的检验。每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

* + 1. 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验，有以下情形之一者应进行型式检验：

1. 申请对产品进行鉴定或进行年度抽查检验；
2. 交易双方提出型式检验要求时；
3. 前后两次抽样检验结果差异较大；
4. 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时；
5. 监督管理部门提出型式检验要求时。
	1. 判定规则

菜用香椿鲜品组织形态要求达不到表1规定的该级指标，即降为下一级。所有检验项目合格时，则该批产品为合格。卫生指标有一项检验不合格时，则判定该批产品不合格。感官指标、理化指标有一项检验不合格时，允许从同一批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，如仍不合格，则判该批产品不合格。

1. 贮藏
	1. 库房
		1. 设施设备

冷库建设应符合GB 50072的规定，相关设施设备及器具应符合GB/T 29372的相关规定。

* + 1. 清洁消毒
			1. 使用前应对库房、托盘、物料周转筐、包装物等设施设备及器具进行清洁与消毒。
			2. 洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1、GB 14930.2的相关规定。
		2. 冷库降温

入库前6 h应开始降低库温至香椿冷藏要求的1 ℃～6 ℃，并维持该温度。

* 1. 预冷
		1. 时间

当环境温度高于15 ℃时，应在采收后的2 h内对香椿进行预冷。

* + 1. 温度

预冷温度为1 ℃～6 ℃，使其温度降至贮藏温度2 ℃±1 ℃即可，最大限度的保留香椿的风味。

* + 1. 方式
			1. 在采收后2 h内，应将香椿分散摊凉，直至香椿表面无水，收干。
			2. 采用通风预冷，香椿表面铺盖塑料薄膜，避免风口对准香椿，预冷相对湿度＞80 %。
	1. 贮藏方式及具体要求
		1. 将同等级的香椿用橡皮筋或保鲜膜按约100 g/捆的量捆成把，基部齐平，放置在垫衬有功能性保鲜膜的食品塑料周转框，橡皮筋应符合GB 4806.11的规定，保鲜膜应符合GB 10457的规定，食品塑料周转框应符合GB/T 5737的规定。香椿应定量摆放整齐。
		2. 垛的排列方式应与空气循环方向一致，垛底应留有5 cm～10 cm的空隙，垛间应留有10 cm～20 cm的间隙。
		3. 冷库贮藏时靠近蒸发器和冷风出口的位置应遮盖防冻。
		4. 冷藏温度为0 ℃～2 ℃，库内相对湿度＞80 %，贮藏期限不宜超过20 d。
	2. 日常管理
		1. 贮藏期间应安排专人负责冷藏库日常运行管理，及时记录温度、湿度，检查冷库机组的运转情况。
		2. 每天应对冷藏库进行一次随机抽查，主要检查贮藏香椿的腐烂、脱叶等品质变化情况，发现有品质劣变迹象时及时出库，并做好相应记录。
1. 标志标签、包装、出库及运输
	1. 标志标签

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，标签明显标识产品商标、名称、等级、规格、产地、包装日期和贮存要求等内容。

* 1. 包装
		1. 将冷藏库中香椿按层摆放至装有冰袋或冰瓶的泡沫包装箱，每层间覆功能性保鲜膜。
		2. 包装容器应保持清洁、无污染、整齐、封装严密。
	2. 出库

出库时的香椿应具有该等级特有的风味和质地。

* 1. 运输
		1. 温度于15 ℃内，24 h路程内可不用全程冷链，其余情况运输销售的香椿应采用低温（1 ℃～6 ℃）全程冷链运输。
		2. 运输工具应清洁、卫生，不应与有异味、有毒、腐蚀性的物品混装。
		3. 运输时应防止日晒、雨淋、受潮、污染，减少机械损伤。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_