衢州市食品科学技术学会团体标准

《杜泽茭白》编制说明

|  |
| --- |
| (一)工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等； |
| 1、任务来源  茭白为禾本科菰属多年生水生宿根草本植物，喜沼泽多湿环境，主要品种分为单季茭和双季茭两类。浙江省是茭白生产的第一大省，面积约为2.733万hm2，约占全国茭白总产量的41%，主栽地区有丽水市(缙云、景宁为主)、台州市(黄岩为主)、嘉兴市(桐乡为主)、宁波市(余姚为主)、绍兴市(新昌为主)、金华市(磐安为主)、杭州市(余杭为主) 、衢州市（衢江、常山为主）。衢州市衢江区杜泽茭白种植历史悠久，衢江区地处浙江省西部，属亚热带湿润季风气候区，四季分明、冬夏长春秋短,气候环境适宜茭白生长，杜泽镇在铜山源水库下游，水资源丰富，有种植水生植物的优势，是衢州市茭白的盛产地，杜泽茭白表皮光滑、光亮，肉质莹白如玉、肥厚、致密，口感鲜嫩、细脆略带甘甜，甘甜中有一股淡淡的清香。杜泽的万亩水生蔬菜基地，以茭白为主，亩效益可达1-2万元，经济效益远超水稻等粮食作物，成为当地农民增收的重要来源和农村经济增长点。  2021年12月8日，衢州市衢江区标准化与品牌研究院收到国家商标局颁发的地理标志证明商标证书，“杜泽茭白”被核准注册地理标志证明商标，成为衢江首个获地理标志证明商标保护的产品。为进一步提升衢江区茭白的市场竞争力，助力乡村振兴和区域特色农业高质量发展，推动知识产权强区建设，打造属于衢江区的优质农产品金名片，亟需制定相应产品标准来规范杜泽茭白。  目前浙江省和衢州市在茭白方面的标准主要是种植茭白的标准，衢州市已有市级地方标准《茭白绿色生产技术规范》，但尚无茭白产品的标准，也没有针对具有地方特色的“杜泽茭白”相应的标准，亟需制定相应产品标准，标准制定将规范指导杜泽镇区域内生产、加工的茭白，为监管部门加强对地理标志产品“杜泽茭白”管理提供技术依据。另一方面，制定衢州市衢江区地方标准，有助于规范杜泽农户产出的茭白，确保“杜泽茭白”地理标志产品品质，利于提升“杜泽茭白”地理标志产品的品牌影响力。  衢州市衢江区标准化与品牌研究院作为标准第一起草单位向衢州市食品科学技术学会提出了学会团体标准《 杜泽茭白》的制定立项申请，经过专家材料初审和立项论证评估会的专家评审，通过了立项申请，根据衢州市食品科学技术学会“关于同意立项制定《杜泽茭白》团体标准”的要求，确定由衢州市衢江区标准化与品牌研究院、衢州市食品科学技术学会、衢州市衢江区放心农业服务中心、衢州市衢江区茭阳家庭农场起草制定《杜泽茭白》标准。  2、起草单位和协作单位  起草单位：衢州市衢江区标准化与品牌研究院。  协作单位：衢州市食品科学技术学会、衢州市衢江区放心农业服务中心、衢州市衢江区茭阳家庭农场。  3、主要工作过程  （1）制订工作计划。根据立项要求，衢州市食品科学技术学会联合衢州市衢江区标准化与品牌研究院、衢州市衢江区放心农业服务中心、衢州市衢江区茭阳家庭农场组成标准起草小组，明确责任分工，并制定了相应工作计划。  （2）收集整理相关资料。在已有资料的基础上，进一步收集茭白产品的技术资料，并对相关技术内容进行梳理。  （3）现场调研。标准起草小组成员在茭白生产基地就茭白质量、病虫害防控、农药化肥的使用等内容开展了广泛的调研。  （4）起草标准初稿。在充分考虑茭白主产区技术人员意见建议的基础上，结合茭白产品质量管控实际，形成了标准初稿。  （5）征求意见。2022年10月--11月。  （6）文本的修改、送审、报批。按照标准制定流程在征求意见稿的基础上，对标准文本进行进一步修改，形成送审稿进而形成报批稿。  4、标准主要起草人及其所做的工作  徐昕、杨婷负责标准的基本材料收集、整理、起草、格式编排、修改校对、标准初稿征求意见及归纳整理等工作，林燕清、毛聪妍、张露华负责有关样品抽样、检测、检测数据汇总分析、相关指标确定，徐进负责生产调研工作。 |
| (二)标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据(包括试验、统计数据)，修订标准时，应增列新旧标准水平的对比； |
| 1、标准编制原则  本标准的制定坚持规范性、先进性、科学性的原则，严格按照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》进行编写工作。编写过程中，广泛征求和采纳同行专家的意见，确保内容和条款的规范性和先进性。  2、确定标准内容的论据  本标准结合杜泽茭白产品的实际质量情况和检测数据，参考了NY/T 835-2004 茭白、NY/T 1834-2010 茭白等级规格、DB31/T 地理标志产品 练塘茭白等标准要求进行了规定。 |
| (三)主要试验(或验证)的分析、综述报告，[技术经济论证](http://baike.baidu.com/view/403371.htm)，预期的[经济效果](http://baike.baidu.com/view/1277218.htm)； |
| 1. 杜泽茭白感官指标和产品等级按商品品质分等级，各等级按茭重、直径等划分，相关指标根据杜泽茭白的实际质量状况确定，同时参考了NY/T 1834-2010 茭白等级规格、DB31/T 地理标志产品 练塘茭白的相关要求。  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **品质** | **等级** | | | **一级** | **二级** | | 半光茭、光茭整修合格；茭白新鲜洁白、无青茭、无灰茭、无虫蛀、无病斑、无机械伤、无异味 | 半光茭单茭重≥100g  光茭最大部位直径≥3cm  茭白横切面无肉眼可见黑色小点 | 半光茭单茭重≥100g  光茭最大部位直径≥3cm  茭白横切面肉眼可见黑色小点不超过10个 |   2、理化指标和安全指标根据杜泽茭白的实际质量状况和检测结果确定，同时参考了NY/T 1834-2010 茭白等级规格、DB31/T 地理标志产品 练塘茭白的相关要求，安全指标符合GB 2762和GB 2763的规定。   |  |  | | --- | --- | | **项目** | **指标** | | 水分含量/% | 90-94 | | 粗纤维/% ≦ | 1.5 | | 总糖/% ≥ | 2.0 | | 氨基酸总量/% ≥ | 0.8 |   由于杜泽茭白要在4月下旬出产才能进行抽样检测，因此理化指标的具体检测结果将在衢州市衢江区放心农业服务中心完成杜泽种植主体的样品抽样检测和衢江区检验检测中心完成流通领域的杜泽茭白样品抽样检测后进行数据汇总、对比和修改，目前的指标参考了NY/T 835-2004 茭白、NY/T 1834-2010 茭白等级规格、DB31/T 地理标志产品 练塘茭白等标准要求。  3、杜泽茭白的试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存均参考相关食品安全国家标准及NY/T 835-2004 茭白、NY/T 1834-2010 茭白等级规格、DB31/T 地理标志产品 练塘茭白等标准要求进行了规定。  4、预期经济效果  杜泽茭白是我区主要的水生蔬菜，近年来，茭白生产效益良好。据调查，2019年衢江区茭白种植面积1.2万亩，年总产量4万吨，年产值约2.3亿元。本标准将为杜泽茭白产品质量的规范与提升提供相应技术支撑，有助于进一步提升其产量和品质，从而促进生产效益的进一步提高。 |
| (四)[采用国际标准](http://baike.baidu.com/view/872143.htm)和[国外先进标准](http://baike.baidu.com/view/2114240.htm)的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况； |
| 目前，国家标准、行业标准和国外先进标准均无相关杜泽茭白的标准。文本中所采用的标准均为现行国家标准及行业标准，技术要求与相应国家标准和行业标准相匹配，并且在文本中被“规范性引用”， 主要引用的标准如下：  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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  GB/T 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/T 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定  GB/T 8855 新鲜蔬菜和水果的取样方法  GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求  DB 3308/T 062 茭白绿色生产技术规程 |
| (五)与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系； |
| 本标准适用于杜泽镇区域内生产、加工的茭白，本标准规定了感官指标和产品等级、理化指标和安全指标、生产技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装，符合现行法律、法规和强制性国家标准。  本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。 |
| (六)重大分歧意见的处理经过和依据； |
| 本标准符合我国有关现行法律、法规及相关标准要求。标准起草小组广泛征求了科研、农技部门、生产主体等单位代表的意见，在意见征求及处理过程中，未发生重大意见分歧。 |
| (七)本标准低于同类国家（行业、地方）推荐性标准的理由和可行性； |
| 无 |
| (八)贯彻地方标准规范的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)； |
| 本标准通过审定、发布后，将在衢州市衢江区杜泽镇应用实施，培育标准化示范样板。通过示范点的实施，在认真总结经验的基础上，编制标准化操作手册或相关课件，然后结合农技推广部门的技术培训、指导和标准宣贯，贯彻实施地方标准。 |
| (九)废止现行有关标准的建议； |
| 无 |
| (十)其他应予说明的事项。 |
| 无 |